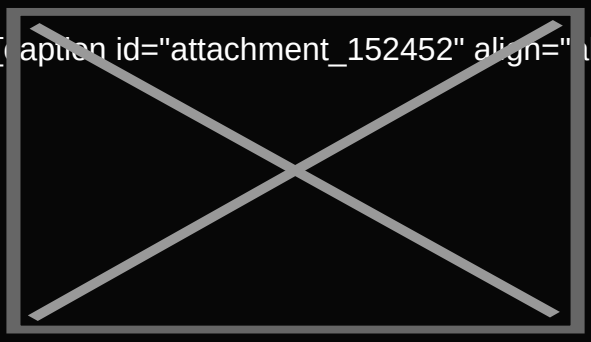
Helena Oliviero alle finali mondiali di Cup Tasting con CSC

nicolamizzidimusetti-helenaoliviero-b2c2dc54

E’ partita alla volta di Belo Horizonte la campionessa italiana di cup tasting 2018 **Helena Oliviero**, la cui partecipazione alla finale del **World Cup Tasters Championship**, come ogni anno, è finanziata da **CSC - Caffè Speciali Certificati**. La competizione si svolge nell’ambito dell’**International Coffee Week**, il più importante evento del caffè in programma nella capitale del Minas Gerais, lo stato maggiore produttore di caffè del Brasile. Qui, tra il 7 e il 9 di novembre, i campioni nazionali di quaranta Paesi si contendono il primato mondiale di altre tre competizioni del circuito Sca: World Coffee in Good Spirit, World Latte Art e World Brewers Cup.

La selezione nazionale per la finale Cup Tasters è stata impegnativa: sempre più professionisti di alto livello vi partecipano, a sottolineare il grande interesse che questa fase ha per chi lavora nel mondo del caffè. Ed è per questo che CSC, da sempre a favore di una filosofia di qualità del caffè in cui l’assaggio è fondamentale per valutarne con attenzione il pregio e le proprietà organolettiche, è **sponsor della finale italiana e di quella mondiale**, ormai da cinque anni.

[caption id="attachment_152452" align="alignright" width="300"]



La finale italiana[/caption]

Helena, trainer barista e consulente, ha una particolare predilezione per l’assaggio, una passione che le ha fatto meritare lo scorso anno le più alte certificazioni relative a esso: i **Q Arabica Grader** e **Q Robusta Grader**. In gara si è presentata sicura e ha concluso individuando correttamente le otto

tazze “diverse” di ogni tripletta con rapidità, un elemento che, soprattutto nel corso di una competizione mondiale, è molto importante.

“Sono molto contenta di partecipare a questa finale; ringrazio Caffè Speciali Certificati per l’aiuto che mi ha fornito in fase di preparazione e ora nel corso della trasferta in Brasile; spero di ricambiare con una buona gara”, afferma Helena Oliviero, che fornisce qualche **consiglio** per chi vuole avvicinarsi a questa disciplina e per chi si prepara alle selezioni in vista della finale italiana del prossimo gennaio a Sigep. Il primo, dice, è di **assaggiare “di tutto”** e, quando il tempo e le condizioni lo permettono, fare delle **simulazioni di gara** con il caffè filtro, al fine di allenare i sensi a cogliere qualsiasi sfumatura di gusto. E’ importante poi comprendere le sensazioni alle quali si è maggiormente sensibili e imparare a concentrarsi su di esse. “Ci sono persone che già con l’olfatto riescono a cogliere le differenze tra i caffè anche se sono sottilissime; tuttavia è bene ricordare che da qualche anno non è possibile procedere solo annusando, ma è obbligatorio assaggiare almeno due tazze di ogni terzina - riprende - . Una volta portato il caffè alla bocca ci si può concentrare sulle sensazioni tattili, come il corpo, o sul gusto, valutandone i diversi aspetti. Consiglierei di non soffermarsi sull’amarezza in quanto è una percezione che, assaggio dopo assaggio, si somma non permettendo (o rendendo molto difficoltosa) la valutazione della singola tazza. Da parte mia trovo complessa la valutazione dei diversi tipi di acidità, che mi richiedono parecchia concentrazione, mentre trovo più semplice e rapido affidarmi al retrolfatto, che mi permette di comprendere “di cosa sa” (il sentore prevalente) il caffè che sto assaggiando: una tazza sa leggermente di arancia, la seconda di lime, la terza di nuovo di arancia… ho individuato il caffè diverso”.

Il **calendario della finale mondiale di Cup Tasters 2018** è il seguente (Belo Horizonte ha una differenza di fuso orario di -4 ore rispetto all’Italia):

mercoledì 7 novembre: ore 12,30 - 17,00 - Prima selezione dei concorrenti – Helena Oliviero gareggerà tra le 16,25 e le 16,40 locali, ovvero tra le 12,25 e le 12,40 italiane.

giovedì 8 novembre: ore 12,00 -14,30 - Quarti di finale; ore 16,00 - 17,00 - Semifinali

venerdì 9 novembre: ore 15:30 - 16:30 - Finale e premiazione dei vincitori

I concorrenti in competizione: Eliska Jandova - Repubblica Ceca, Carlos Henrique - Brasile, Anton Söderman - Norvegia, Shima Murakoshi - Giappone, Lina Vitrenko - Ucraina, Niels te Vaanhold, - Olanda, Yessylia Violin - Indonesia. Louis Donck - Belgio, Stanislau Rybachkin - Bielorussia, Yama (Jinwoo) Kim - Australia, Jack Tsung-Yu Huang - Taiwan, Daniel Horbat - Irlanda, Klaus Trifich - Austria, Walter Acevedo, - Colombia, Esdras Vega - Costa Rica, Rasmus Madsen - Danimarca,

Roosa Jalonen - Finlandia, Aimilios Kypriotis - Grecia, Dulce Barrera - Guatemala, Helena Oliviero - Italia, Tomas Meckovskij - Lituania, Agnieszka Kruk - Polonia, Zâna Dragnea, -Romania, CIlia Khlyzov - Russia, Meidia Tamboto - Singapore, Tomas Laca - Slovacchia, Hector Hernández - Spagna, Evelyn Rosa - Svizzera, Waruth Tangsuriyapaisan - Tailandia, Ken Selby - Stati Uniti, Andrés Salinas - Emirati Arabi, Bocana Tonny Ocana - Uganda, Yuheng Chai - Cina.

Sul sito **www.worldcoffeevents.org** nella sezione “Videos” è possibile seguire le competizioni in streaming, sia in diretta sia in differita.

La finale di Cup Tasting - In una gara di cup tasting i concorrenti si misurano con otto triplette di tazze: all’interno di ognuna devono identificare la tazzina con caratteristiche leggermente diverse dalle altre due, in una combinazione di gusto e olfatto. Vince chi identifica nel minor tempo possibile il numero più alto di tazzine “differenti”: quelle esatte hanno un bollino sul fondo che si scopre quando, conclusa la gara (il tempo massimo è di 8 minuti) il giudice alza le tazze selezionate dal concorrente.

Le **torrefazioni** che aderiscono a CSC sono Barbera 1870 – Messina; Blaser Café – Berna (CH); Caffè Agust – Brescia; Mondicaffè C.T.&M. – Roma; DiniCaffè – Firenze; Goppion Caffè – Preganziol (TV); Le Piantagioni del Caffè – Livorno; Musetti Caffè – Pontenure (PC).