Andrej Godina introduce al Pausa Caffè Festival di Firenze

locandina-pausacaffe-firenze-evid-f327cb77

Dal 7 al 9 maggio torna l'appuntamento in piazza della Repubblica a Firenze con Pausa Caffè Festival. È un'edizione con un calendario di appuntamenti molto ricco e momenti di interesse diversificati. Abbiamo fatto il punto sulla manifestazione con uno dei suoi ideatori nonché direttore artistico, Andrej Godina.

Come nasce l'idea di Pausa Caffè Festival?

«Nel 2012 mi sono trasferito da Milano a Firenze. Qui ho incontrato il campione italiano baristi caffetteria Francesco Sanapo, che da tempo aveva in mente un evento legato al caffè di qualità da



proporre ai fiorentini. Così è nata l'idea del Pausa Caffè Festival, un

appuntamento di più giorni con il quale diffondere la cultura del caffè e dare spazio alle competizioni baristi del World Coffee Event della SCAE».

Si può definire "l'appuntamento che mancava"?

«Direi di sì. In Italia le manifestazioni legate al mondo del caffè che si rivolgono agli operatori, sono principalmente due: Host di Milano e TriestEspresso Expo che, ad anni alterni, offrono una vetrina importante alle aziende del settore caffeicolo. Ma i consumatori e gli appassionati di caffè dove possono incontrarsi per approfondire le tematiche legate a una tazza di specialty? Con Pausa Caffè Festival vogliamo dare una risposta a questa esigenza: un contenitore dove poter incontrare i migliori baristi italiani, concorrere alle gare Cup Tasters, Brewers Cup e Latte Art, partecipare a un percorso del gusto con le migliori eccellenze italiane dell'espresso, frequentare mini corsi di formazione su vari argomenti legati al caffè e alla sua degustazione. Le prime due edizioni del 2012 e 2013 si sono svolte presso la caffetteria e la biblioteca delle Oblate, a due passi dal Duomo. Quest'anno il festival fa il salto di qualità: si trasferisce in piazza della Repubblica, finalmente a diretto contatto con il pubblico».

Qual è il plus del festival rispetto ad altri format?

«Fin dalla sua genesi, il desiderio da soddisfare è stato quello di avvicinare il barista e il semplice consumatore al caffè di qualità e l'unico modo per farlo è stato creare un evento a ingresso libero, che desse modo a chiunque di toccare con mano il mondo degli specialty coffee e delle gare baristi. Ma il caffè è da sempre sinonimo di creatività e di arte, ecco perché il programma non comprende solo degustazioni, ma anche percorsi artistici che lo riguardano. Un esempio in tal senso è il fumetto dedicato alla leggenda della scoperta del caffè disegnato dalla giovane fumettista Valentina Raddi».

Cosa avrà di nuovo questa prossima edizione del festival?

«Nel nostro immaginario, la piazza è da sempre stata il luogo ideale per diffondere la cultura del caffè di qualità. In particolare Firenze, una meta turistica fra le prime in Italia, è il luogo privilegiato dove poter incontrare migliaia di persone provenienti da tutto il mondo, alle quali proporre un ottimo caffè attraverso il percorso del gusto in cui avranno a disposizione 16 tipi diversi di caffè. Il festival non è solamente un luogo di degustazione, ma anche di incontro e di formazione professionale. Il suo palinsesto prevede ogni mattina la possibilità di degustare cappuccini Latte Art, di avvicinarsi al percorso del gusto assaggiando i migliori caffè monorigine, specialty, miscele e decaffeinati con un banco di degustazione lungo 32 metri che ospiterà 5 macchine caffè espresso e 16 macinacaffè Dalla Corte, nonché una postazione per il caffè Filtro attrezzata dall'americana Bunn e una postazione di pour over con le attrezzature della giapponese Hario e l'Aeropress importato da DM Italia. Inoltre la mappa dei locali legati al festival indicherà quattro punti di degustazione dove potere bere un buon espresso nel corso della giornata: Ditta Artigianale, via dei Neri 32; Shake Café in Santa Maria Novella 17; La Milkeria, Borgo degli Albizi 85; La Caffetteria del Mercato Centrale, al primo piano del Mercato Centrale nell'omonima piazza. Il festival, realizzato anche con la collaborazione del Comune

di Firenze, assessorato alla cultura, prevede inoltre spettacoli e attività culturali di produzione della NEM - Nuovi Eventi Musicali presso la Biblioteca delle Oblate».

Personalmente, quali elementi del festival preferisci?

«A mio avviso, quest'anno i fattori che fanno la vera "differenza" dell'evento sono quattro. Il primo: essere riusciti dopo due anni a inserire nel palinsesto del festival quattro caffetterie che possono vantare una tazzina "Pausa Caffè Festival approved"; dopo la puntata di Report su Rai 3, ecco la risposta a tutti coloro che mi hanno chiesto: "dove si può bere un buon caffè a Firenze?". Il secondo: la proposta in piazza di diversi workshop gratuiti rivolti al barista e al consumatore sulla degustazione del caffè, sulla pulizia dell'attrezzatura, sull'itinerario dalla pianta alla tazzina e sul cappuccino perfetto. Spero che vengano sfruttati dai tanti baristi fiorentini che, come in altre città, necessitano di formazione per assicurare ai propri clienti caffè di migliore qualità. Il terzo: dopo avere portato al festival per la prima volta il campionato italiano Cup Tasting siamo riusciti a inserire nel palinsesto dell'evento anche la prima finale italiana del campionato Brewers Cup, che prevede la preparazione di caffè con i cosiddetti metodi di pour over dove il barista, versando manualmente l'acqua calda sulla polvere di caffè versata su un filtro di carta o di metallo, deve produrre una tazza di qualità eccezionale. Infine, il quarto: infine, avere invitato i più importanti rappresentanti del settore caffeicolo italiano alla tavola rotonda "L'eccellenza del caffè espresso italiano", in programma venerdì 9 maggio alle ore 11:00 presso la Biblioteca delle Oblate. Un appuntamento destinato a riprendere il discorso avviato nel primo incontro che si è svolto al Sigep lo scorso gennaio (video disponibile al link: www.youtube.com/watch?v=7RGEl9ZqTrs). La nuova tavola rotonda si svolge dopo il "caso Report" e vuole mettere in risalto le eccellenze del Sistema caffè espresso in Italia che, in controtendenza, fanno ancora del nostro Paese un riferimento dell'espresso di qualità».

Chi è Andrej Godina

Nel 1997 diventa perito merceologico esperto di caffè, iscritto all'albo della CCIAA di Trieste e si appassiona sempre di più alla materia iniziando a frequentare i primi percorsi formativi sull'assaggio. Anche la Laurea in Statistica ed Informatica per l'Azienda lo porta a studiare il mercato del caffè, questa volta dal punto di vista finanziario legato all'andamento delle borse di New York e Londra, ossia alle variazioni dei prezzi della specie arabica e di quella robusta. La carriera presso l'Università di Trieste prosegue con l'assegnazione di una borsa di studio per il Dottorato di ricerca in Scienza, Tecnologia ed Economia nell'Industria del Caffè che si conclude nel 2008, dopo quattro anni di studio dedicati alla tesi sulla percezione della qualità del caffè espresso da parte del consumatore e sulle conseguenti scelte d'acquisto. Socio e Master Barista della Speciality Coffee Association of Europe - SCAE, ha conseguito tutte le certificazioni del Coffee Diploma System e si è qualificato come

formatore autorizzato. Nel 2013 gli è stato riconosciuto il premio quale miglior formatore autorizzato della SCAE. Offre la sua consulenza specializzata ad aziende del settore e a torrefattori lungo tutta la Penisola, realizzando anche la selezione dei caffè per la creazione di miscele, corsi di formazione e certificazioni.