Stefano Cevenini, giovanissimo campione di Espresso Italiano Champion

campione-giovanissimo-1-1674e3bf

Stefano Cevenini , 20 anni, di Bologna, è il nuovo campione del mondo di Espresso Italiano. Già campione nazionale, si è infatti aggiudicato il primo posto del podio alle fase internazionale dell'Espresso Italiano Champion 2019, la gara più attesa dai professionisti del settore promossa dall'Istituto Espresso Italiano (IEI) nei padiglioni di Fiera Milano, in occasione di Host.

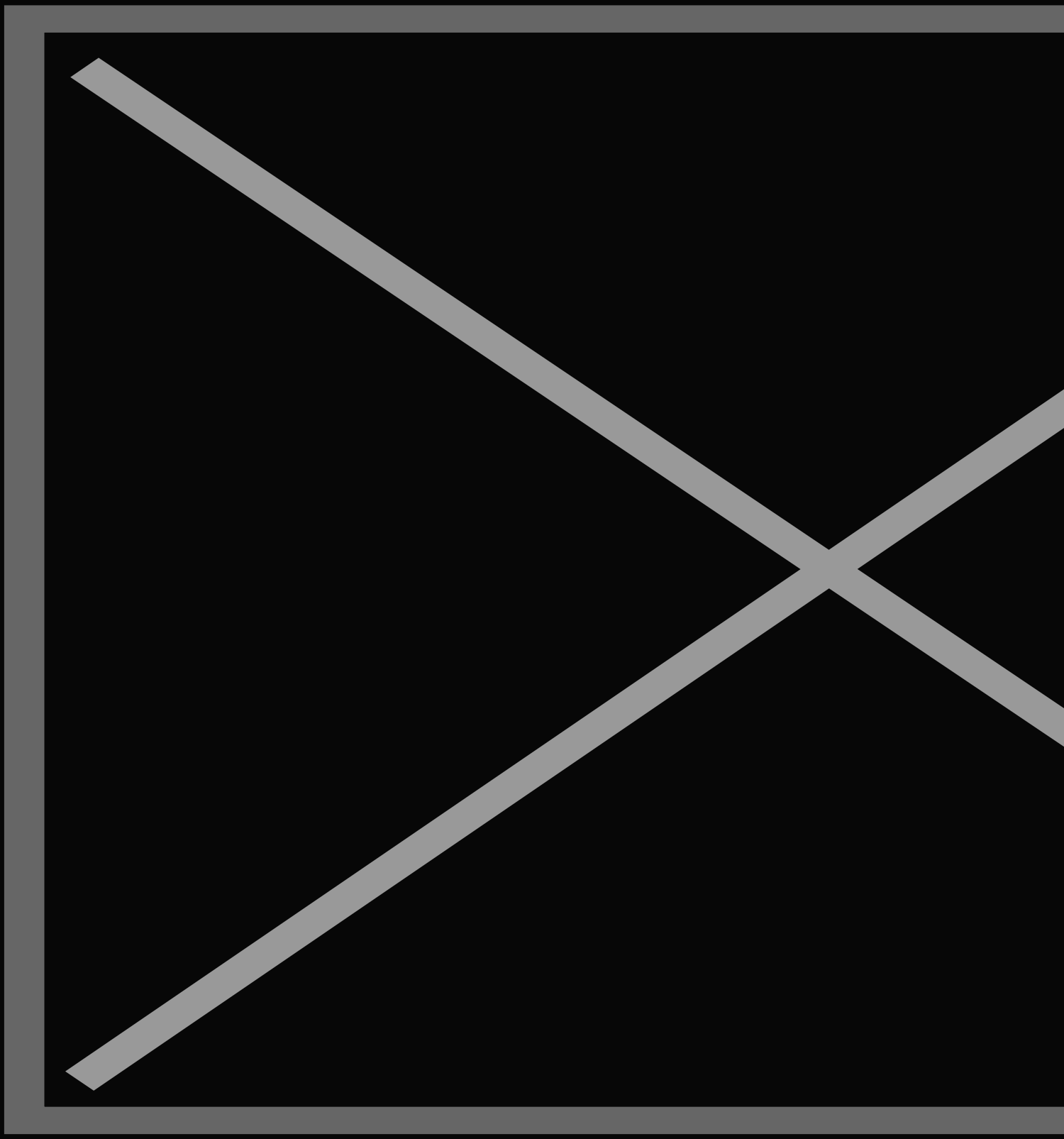
Cos'è stato Espresso Italiano Champion per te?
Espresso Italiano Champion è un'esperienza fantastica, una bellissima competizione che mi ha permesso di confrontarmi con professionisti di altissimo livello provenienti da tutto il mondo, di mettermi alla prova e per crescere sempre più nella mia professione. Ho voluto gareggiare in questo campionato organizzato dall'Istituto Espresso Italiano per mettermi in gioco. Soprattutto sono contento di essere riuscito a portare in alto la bandiera italiana raggiungendo il mio obiettivo.

Come si diventa campioni del mondo di espresso italiano?
Il mio percorso in Espresso Italiano Champion è durato 10 mesi. Sono partito dalle gare di selezione presso Mokador per poi giungere alle finali italiane presso Mumac Academy e infine a quelle internazionali a Host. Durante le finali, inizialmente sentivo molta tensione, ma grazie a una preparazione giornaliera (quasi maniacale), ho potuto dare il meglio durante la gara. Penso che questo sia stato un fattore determinante per la mia vittoria.

La gara ha regole severe: 11 minuti, sotto gli occhi dei giudici tecnici e sottoposti al giudizio e dei giudici sensoriali che operano in modo "blind" secondo gli standard dell'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè (Iiac). Come ti sei preparato?
Ho avuto dei trainer che mi hanno sopportato e supportato per ben 10 mesi: Daniela Giordani, Marco Cini e Christian Tirro sorvegliati da Alessandro Toni. Durante gli allenamenti simulavo la gara e poi la suddividevo allenandomi specificatamente sulle fasi. Oltre alla tecnica osservavo soprattutto il risultato sensoriale. Abbiamo cambiato due o tre volte la ricetta di cappuccino e lo scorso mese ho deciso di

portare in gara la mia personale ricetta supportato dal team.

[caption id="attachment_170452" align="alignnone" width="1208"]



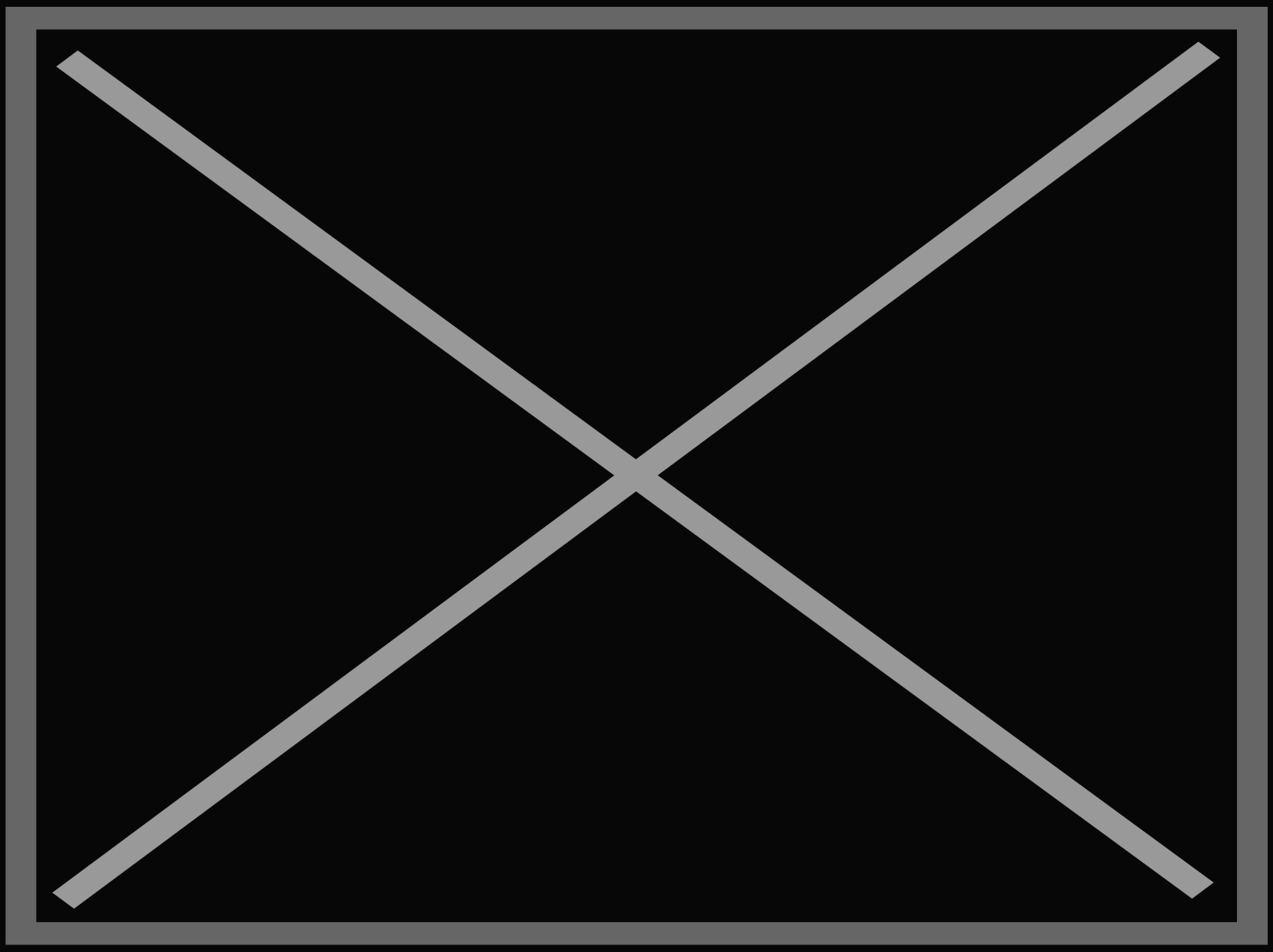
Stefano Cevenini mentre riceve il premio di Campione del mondo di Espresso Italiano e le congratulazioni di Luigi Morello[/caption]

Cos’hai portato con te a casa oltre al titolo, al ritorno dalle finali internazionali?
In tutti questi mesi di duro lavoro ho portato a casa la consapevolezza di me stesso. Oggi posso dire che credo di più in me stesso. E sono felice di dimostrare che anche la nuova forza può dire la sua in questo mondo.

Qual è il segreto dell’espresso italiano più buono del mondo?
Ci sono vari dettagli che possono rendere un espresso buono, dalla miscela, all’attenzione in tutte le fasi della preparazione. Ad esempio, durante la gara io ho eseguito una ricetta base: 15 g di caffè macinato, 25 secondi di estrazione per ottenere un prodotto di 25 ml circa, bilanciato ed equilibrato tra amaro e acidità.

Quanto è importante la formazione per i giovani?
È la base per tutto ciò che si fa. Senza formazione non avrei vinto. Allenandosi e formandosi ogni giorno si cresce a dismisura. Io sono solo all’inizio e non si finisce mai di studiare, anche a 70 anni ci sarà sempre qualcosa di nuovo da imparare.

[caption id="attachment_170454" align="aligncenter" width="763"]



I protagonisti della finale di Espresso Italiano Champion 2019[/caption]

Quando ti sei innamorato dell’espresso italiano?
A 12 anni entrai in un bar a Bologna, lì il profumo del caffè tostato e l’eleganza del barista mentre usava macchine per espresso allora futuristiche, mi lasciarono estasiato. Quella scintilla mi ha fatto innamorare e da quel mondo non ne sono più uscito. Poi, quando frequentavo la classe quarta della scuola alberghiera, ho iniziato a guardare dei video di latte art, ho partecipato a una gara a livello nazionale a Milano e l’ho vinta. È scattata così la mia passione, che si è trasformata in lavoro.

Cos’è l’espresso italiano per te?
L’espresso italiano non è la classica bevanda calda che sveglia, ma è un prodotto che può fare sognare e ti può fare conoscere una terra. Nel caffè della Romagna a me pare di sentire i fiori di casa. L’espresso fa vivere nella memoria e nei sensi ogni luogo d’Italia, quando lo assaggi ti viene da viaggiare con la mente.

Ora sei ambasciatore dell’espresso italiano in Italia e nel mondo. Cosa c’è nel tuo futuro?



Mi fa effetto sentire il titolo di Espresso Italiano Champion accanto al mio nome, ma sono consapevole di avere solo 20 anni, quindi devo continuare a lavorare e a formarmi. Come dico sempre: testa bassa e verso nuovi obiettivi. Sento di avere un ruolo importante nel comunicare il modo di bere un espresso italiano e di erogare un ottimo espresso. Ci sono regole fondamentali da cui non si può transigere. La base è fare conoscere ai baristi cos’è l’idea dell’espresso italiano, così loro formeranno poi i loro clienti. In fondo basta fare assaggiare una miscela qualificata IEI preparata a regola d’arte e l’espresso parlerà da sé.

Cosa vuoi dire a tutti i giovani che oggi sempre più spesso desiderano intraprendere la professione del barista?

L’unico consiglio che mi sento di dare, anche se sono molto giovane, è che qualsiasi passione e attività si voglia intraprendere bisogna formarsi e documentarsi, lavorando e studiando ogni giorno con costanza e passione.