Manuela Fensore, tra Latte Art e campionati

manuela-fensore-02-28a93206

Un concentrato di energia, passione, tecnica, creatività e determinazione: forse potremmo definire così **Manuela Fensore**, la campionessa italiana 2018 e 2019 che nel giugno 2019 ha conquistato il titolo di campionessa mondiale di Latte Art a Berlino. Mentre a **Host** a ottobre ha vinto la Gold Jug al World Lags Battle. Sbaragliando, ancora una volta, una compagine di concorrenti maschi e asiatici. Da tempo i migliori del mondo, se non ci fosse lei.

Nata ad Alessandria, classe 1980, ha iniziato a lavorare come barista a 16 anni. I suoi disegni inconfondibili e realizzati con maestria impeccabile raffigurano animali insoliti: un elefante che si fa la doccia, l'antilope e i gufi o il canguro e il lupo ma anche la vespa e personaggi come il joker e l'elfo, al confine tra fantasia, sogno e realtà. Manuela è giovane ed entusiasta ma è anche un'artista, una di quelle straordinarie "donna del caffè" che non dimentica di promuovere e avvalersi del talento femminile: la squadra con cui ha vinto a Berlino ad esempio era formata dalla pluri campionessa italiana Chiara Bergonzi, dalla socia e sostenitrice Carmen Clemente insieme a Daniela e Anna Mauro di 7Gr e da Mary Mauro in qualità di "mental coach".

Come ti sei avvicinata alla Latte Art?

È successo nel 2014, quando ho iniziato a lavorare con Carmen Clemente al

Barlady café a Milano. Lei mi ha dato le basi, mi ha insegnato a fare un’ottima montatura del latte ad esempio, per utilizzare il servizio con Latte Art, Choco Art e painting. Ho pensato di seguire un corso e nel 2015 ho fatto il primo da Luigi Lupi [il “papà” della Latte Arte e co-fondatore del Latte Art Grading System, ndr] e mi sono innamorata della disciplina, forte anche del fatto che Lupi mi aveva incoraggiata ad allenarmi, vedendo in me del talento. Ma all’inizio era difficile trovare il tempo perché il bar era molto incentrato sulla ristorazione.

Qual è stata la svolta?
Nel 2016 ho avuto un grosso problema di salute, un embolo polmonare. Ho dovuto fermarmi. Non potevo lavorare ma non riuscivo nemmeno a stare ferma: da lì è iniziato il vero allenamento.

In che consisteva?
Usavo 80 litri di latte e 3,5/4 chili di caffè tutti i giorni, spesso stavo al bar fino a

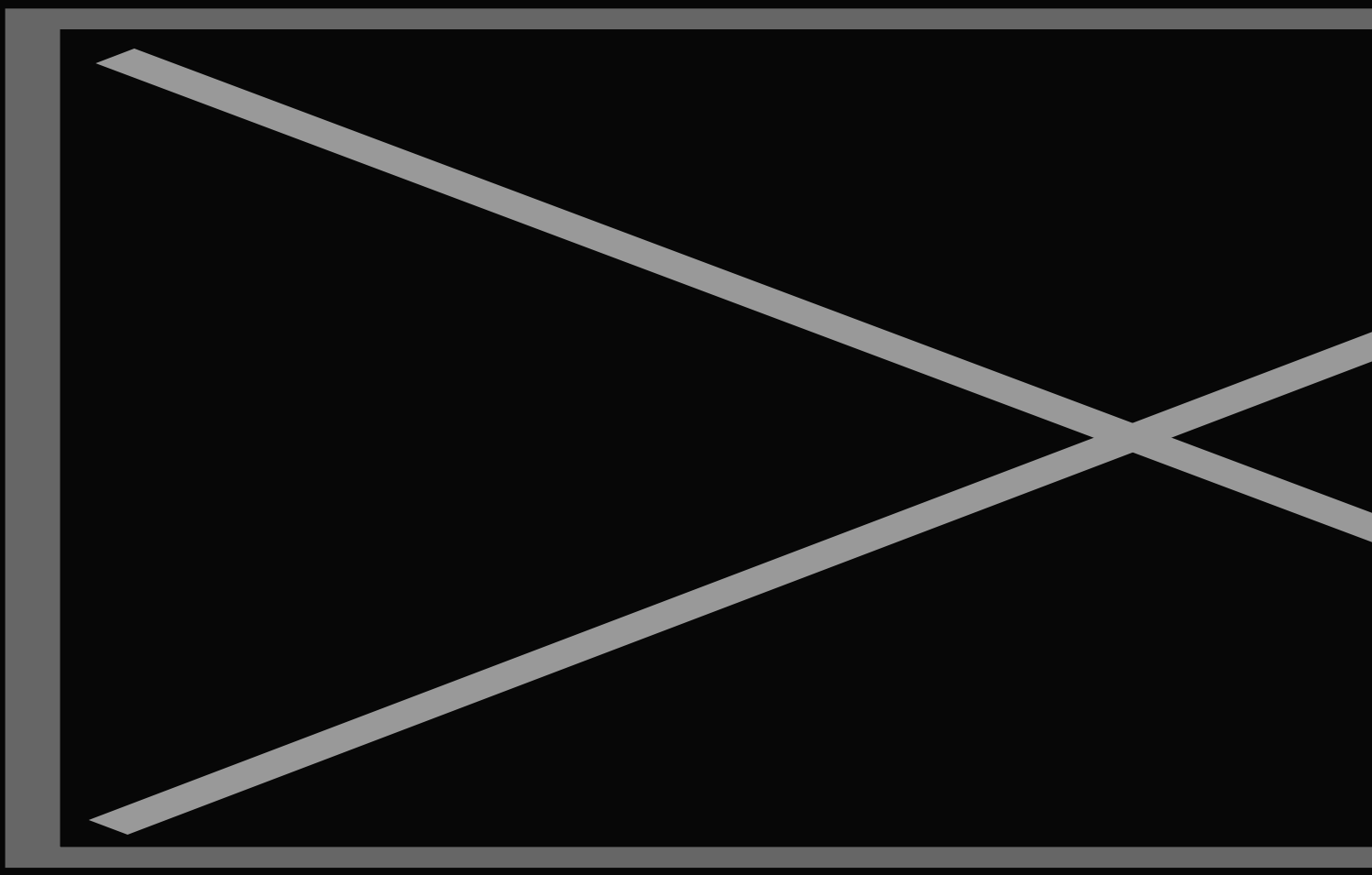
mezzanotte o alle due o tornavo alle 4 del mattino. All’allenamento ho dedicato il mio tempo libero. Però questo ha fatto sì che sviluppassi il mio talento, non è facile lavorare con la lattiera. Se fossi stata bene non avrei potuto allenarmi così. E mi ha aiutato tanto a dare un senso, a 26 anni con un polmone collassato vivere quello che può provare un anziano è stato tremendo, ero persa, avevo bisogno di qualcosa che mi desse la voglia di alzarmi la mattina. La Latte Art mi ha aiutata a uscire da un periodo nero.

In questo periodo hai anche elaborato quel tuo stile personalissimo.
Certo, mi ha aperto le aspettative in tazza, anche se ho sempre cercato di fare disegni che mi appartenessero, tutto ciò che disegno mi rappresenta o mi è venuto spontaneo e naturale. Come la maternità, la prima figura realizzata per il mio secondo campionato italiano realizzata dopo la nascita di mio figlio. In pedana faccio cose che mi caratterizzano fin da subito.

Avevi fatto anche formazione nella caffetteria?
Ho fatto parte della certificazione SCA, la Latte Art subentra dopo la conoscenza della materia prima.

Che tipo di caffè usi?
Premetto che per la Latte Art sarebbe uno spreco utilizzare un caffè specialty, che è indicato per essere degustato e studiato nelle sue note aromatiche. Tra l'altro non va bene anche perché ha una tostatura leggera, ed è molto più sicuro lavorare con un caffè commerciale o anche 100% Arabica ma un po' vecchio, per evitare che sprigioni anidride carbonica che a contatto con con il latte crea bolle.

[caption id="attachment_172708" align="alignnone" width="1278"]



Per Manuela Fensore la Latte Art fidelizza il cliente e permette di distinguersi dalla concorrenza[/caption]

E il latte?
Durante gli allenamenti usiamo quello a lunga conservazione, il problema arriva con i cosiddetti latti vegetali, sempre più richiesti dal mercato per i noti problemi di intolleranze alimentari. Ma il latte di soia e quello di avena possono essere montati e utilizzati per creare cappuccini buoni e anche belli.

La Latte Art è utile al bar?
Può servire per fidelizzare il cliente, è quel piccolo dettaglio in più, oltre alla qualità in tazza, che ti fa distinguere, un gesto che fa sentire il cliente coccolato. Certo il vero cappuccio certificato italiano del bar è ben diverso da quello da gara, che è piuttosto un Flat White senza crema.

Come vedi la Latte Art italiana?
Siamo un po' indietro rispetto agli altri ma in questi anni dove dire che si è evoluta tantissimo. E questo grazie ai corsi di formazione e al fatto che i professionisti viaggiano, si confrontano con i concorrenti di altri Paesi e riportano in Italia ciò che hanno appreso.

A tuo avviso cosa abbiamo da imparare dagli asiatici, sempre tra i primi nelle competizioni mondiali?
La costanza e la dedizione, ma va detto che loro si dedicano solo a quello mentre noi dobbiamo cercare di ritagliarci del tempo dal lavoro.

Sei titolare insieme a Carmen Clemente della Barlady Café Academy, come è nata l'idea di aprire una scuola?



Dopo che ho vinto il primo campionato italiano hanno iniziato ad arrivare le richieste di formazione, quindi abbiamo trasformato il locale di via Bruzzesi a tutti gli effetti in una scuola dedicata alla formazione della Latte Art. Teniamo corsi preferibilmente individuali perché sono più efficaci e consentono di personalizzare l'insegnamento. In sei ore insegniamo a lavorare con latte e caffè, con poca teoria e un taglio molto pratico.