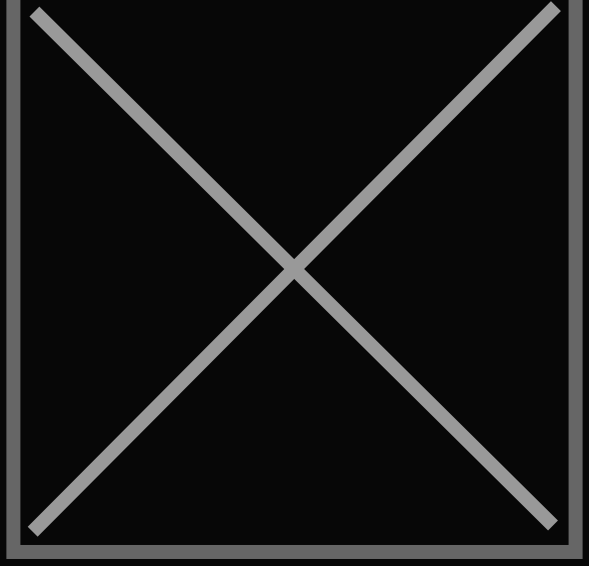
MUMAC Academy Talks, Manuela Fensore è il nuovo ospite

fenshead-8193e1a2

Classe 1990, intraprende la carriera di barista all’età di 16 anni. La storia di Manuela Fensore comincia con il primo corso alla Barlady Cafè Academy di Milano insieme a Carmen Clemente che, successivamente, diventerà anche sua socia. Dopo solo qualche mese di lavoro nel capoluogo meneghino, Manuela decide di migliorare le sue capacità e specializzarsi in latte art.

Manuela comincia ad allenarsi ogni giorno e, con impegno e costanza, migliora sempre più le sue doti. Ed ecco che arrivano **i primi riconoscimenti**: nel 2017, vince la sua prima gara organizzata da Faema, la “Thursday Night Throwdown” in cui si è aggiudicata una E61 Legend riuscendo a battere i più esperti del settore. Sempre nello stesso anno, partecipa alle selezioni dei campionati italiani e, nel 2018, riesce a distinguersi portando a casa l’accesso alla finale per Sigep 2018. È a gennaio di quell’anno che Manuela conquista così **il suo primo titolo italiano**. Una vittoria che le darà accesso ai primi campionati mondiali in Brasile in cui ottiene il 12esimo posto.

Desiderosa di riscatto, nel 2019 Manuela partecipa nuovamente ai campionati italiani e conquista per la seconda volta il titolo ottenendo anche il trofeo per il Miglior Art Bar di tutta la competizione. A giugno 2019, conquista il titolo **Mondiale di Latte Art 2019** contro altri 5 concorrenti: una soddisfazione che ha ripagato due anni e mezzo di duro lavoro senza sosta. Nello stesso anno, Manuela vince il **titolo Mondiale della Latte Art Grading System** - livello Gold Jug, mentre nel 2021 conquista il titolo italiano del livello **Gold Jug del sistema Latte Art Grading System**. Oggi Manuela Fensore è titolare - insieme alla sua socia **Carmen Clemente** - della World Latte Art & Coffee Center, una scuola di formazione a 360° per professionisti.



È lei la **protagonista del settimo episodio di MUMAC**

Academy Talks, il format dedicato alle storie dei professionisti del caffè e delle loro esperienze professionali, tecnologiche e di formazione.

Quali sono le sfide maggiori dal punto di vista del coach nell'allenare e preparare la gara di una campionessa del mondo?
"Non ci si sente mai pronti a preparare una gara di spessore mondiale, anche se si è campioni del mondo. Nel mio caso il lavoro è stato ancora più complicato perché dovevo ricercare le figure, nuove tecniche e nuovi elementi. Saper fare alle volte non significa saper insegnare, ed io non mi sentivo pronta ad allenare Carmen. Poi, tutto si è innescato naturalmente e, pensandomi da coach, sentivo fin da subito di poter accompagnare Carmen sul podio. Sarà che ho sempre creduto in lei sin da subito e in noi come coppia di lavoro, ma io sapevo che lei ce l'avrebbe fatta! Nonostante il percorso lungo e alle volte anche un po' tortuoso, la sfida per me più grande è stata quella di riuscire a trasmettere a Carmen la mia tecnica di disegno e di conseguenza trasferire i miei disegni alla sua manualità. I disegni realizzati per Carmen sono stati studiati da tutte e due, e il lavoro più complesso che ho dovuto fare è stato cercare di ricreare da zero le sue idee, cercando di mantenere comunque il suo stile, senza mai modificarlo. Questa è stata la scommessa più grande della vita e averla vinta ce l'ha completamente cambiata".

Quali caratteristiche deve avere una macchina espresso per garantire performance nella disciplina della Latte Art?
"Le caratteristiche che deve avere una macchina da caffè espresso sono potenzialmente la pressione della lancia vapore molto decisa e consistente, e vapore secco al tatto, con la possibilità di gestire la lancia posizionandola dove si vuole. Magari anche cold touch, giusto da protezione per le mani di un barista".

In diverse occasioni, hai utilizzato macchine superautomatiche per dimostrazioni di Latte Art: quali sono le principali differenze tra macchina superautomatica e macchina tradizionale?
“Le principali differenze tra una superautomatica e una macchina espresso tradizionale riguardano la mobilità della lancia vapore, limitata nella superautomatica rispetto a una macchina espresso tradizionale. Poi, per quanto riguarda le altre caratteristiche, basandomi sulla mia esperienza con LaCimbali S30 e S60, trovo le due soluzioni pressoché simili, perché con le nuove tecnologie siamo riusciti oggi ad avere superautomatiche così performanti da darti la possibilità sia di poter performare con la Latte Art, sia di interagire con il display touch per entrare nelle impostazioni e gestire i parametri al meglio. Questa caratteristica è molto importante per chi sa gestirsi con le proprie attrezzature. Oltretutto, la possibilità di modificare la pressione della lancia vapore in una superautomatica mi permette di rendere più performante l’emulsione del latte, a differenza di altre che non hanno questa possibilità”.

Quali accorgimenti prenderesti per rendere più performante la macchina superautomatica in questa particolare disciplina?
“Nessun accorgimento. Ad oggi le caratteristiche che hanno permettono già di avere un’ottima resa, a parte le piccole differenze con le macchine tradizionali indicate in precedenza. Magari potrei immaginarmela esteticamente come una macchina espresso tradizionale, ma che sostanzialmente ha tutte le caratteristiche interne di una macchina superautomatica”.

Quanto la formazione in merito alla disciplina di Latte Art rimane importante pur utilizzando le macchine superautomatiche?
“È importante riuscire a realizzare con questa bellissima disciplina figure creative e tazze non solo buone da bere ma anche belle da vedere. Alla base è importantissima la formazione, al di là di qualsiasi macchina si utilizzi, perché bisogna avere la conoscenza della materia prima che si sta utilizzando. Se alla base delle cose c’è una conoscenza molto mirata, sono dell’idea, come nel mio caso, che si possa riuscire a ricercare la perfezione, anche di fronte a macchine superautomatiche così performanti, esattamente come con le macchine espresso tradizionali. Indipendentemente da ciò che andiamo ad utilizzare, alcune dinamiche si devono sapere. Come si dice in questi casi: non si nasce imparati, ma non si cresce improvvisati”.