Una latte art migliore è possibile: parola di dummy

20230419165233latteart-76af4658

È successo a Rho, alle porte di Milano, dove ha sede la **W.L.A.C.C. World Latte Art & Coffee Center di Manuela Fensore e Carmen Clemente**, campionesse uscente e in carica di Latte Art del circuito SCA e oggi impegnate nella formazione a tutto campo. Dai talenti che vogliono affrontare le gare internazionali al barista all'angolo, che desidera "solo" differenziarsi dal concorrente offrendo qualcosa di più al cliente la mattina: un cappuccino più bello e più buono.

La sfida era di quelle da far tremare i polsi di ogni formatore: prendere quattro giornalisti del settore che di caffè ne capiscono e scrivono sì, ma su macchine da caffè, lance e tazze non ci mettono mai mano, e **dimostrare che con un corso breve si può davvero imparare le basi di quella arte che trasforma ogni cappuccino** (o Flat White, per i più esterofili) **in un gesto che il cliente apprezz**a, e che lo fidelizzerà.

Latte art for dummies, insomma. Assoluta principiante era e ancora si ritiene la giornalista di Mixer che ha accettato la sfida con le colleghe di Bargiornale e comunicaffè. Mai fatto un caffè, figuriamoci poi montare il latte né – pura fantascienza – **creare uno di quei disegni che sembrano tanto ardui da richiedere mesi e anni di prove e studi avanzati**, una mano da chirurgo e l'estro del pittore. Al massimo una riedizione di Pollock, pensavo, mi verrà fuori.
Non avevo fatto i conti con le nostre due campionesse, che di formazione se ne intendono oltre che evidentemente di Latte art, essendo letteralmente le migliori al mondo. Fensore e Clemente hanno anzi ideato una sorta di protocollo atto **a portare chiunque a realizzare un cappuccino disegnato dignitoso** (ma anche un caffè estratto secondo i canoni e una giusta schiuma) nello spazio di mezza giornata. Figuriamoci, viene da dire dopo la sfida e guardando l'ultima, sudata rosetta, un po' sbilenca ma insomma l'idea c'è, e il contrasto è pure, cosa potrebbe ricovarne un barista che di queste cose si occupa tutti i giorni.

“Anche in un corso breve ci teniamo molto all’impostazione, a trasmettere le nuove tecniche per la montata del latte, la postura corretta, l’impugnatura della tazza, l’angolatura del polso: abbiamo ideato questo metodo che prevede dritte molto pratiche, diamo coordinate precise. L’impostazione viene spesso tralasciata, invece è la cosa più importante” dice **Manuela Fensore**.

Detto fatto, magari non perfette ma rosetta, cuore e tulip alla fine sono stati realizzati. **Con tanta soddisfazione, una buona dose di divertimento e la voglia di riprovare perché**, si sa, sbagliando si impara o, come dicono gli inglesi, **la pratica rende perfetti.**

L’articolo completo e gli approfondimenti li trovate sul numero di Mixer di maggio.