Gare barista, ci hai mai pensato? Parla Daniele Ricci, secondo classificato ai mondiali di Atene 2023

20231023120039riccihead-d765f02b

Ha iniziato a gareggiare a 15 anni **Daniele Ricci**, e dieci anni dopo ha sfiorato il tetto del mondo, raggiungendo il migliore risultato per un italiano di sempre al WBC, il **World Barista Championship** tenutisi lo scorso giugno ad Atene. Già, perché la patria del caffè espresso non ha mai brillato nei campionati internazionali. Ha fatto quindi notizia il suo piazzamento, certamente lusinghiero. Limitatamente alla stampa di settore, naturalmente, visto che il caffè sulla generalista si racconta solo per negativi. Ma chi è Daniele Ricci e cos'ha da raccontare ai colleghi professionisti del settore? Mixer è andato a indagare. Scoprendo che…

Descriviti, in breve.
*"Ho 25 e sono nato a Brescia. Da cinque anni vivo all'estero, dove mi sono trasferito prima ad Amsterdam e poi, nel 2021, a Zurigo [dove lavora presso MAME Coffee, ndr]. Ho approcciato il mondo del caffè grazie a un corso base SCA sostenuto da una torrefazione locale di nome **Trismoka**, che organizzava anche la selezione regionale del campionato italiano baristi".*

A che punto siamo con il caffè in Italia? E con il caffè specialty?
"Il caffè è nelle mani delle grandi aziende e sicuramente la tradizione del caffè in Italia è molto rigida. Penso che abbiamo fatto passi in avanti e credo che lo specialty coffee stia crescendo e spopolando, da qualche anno ormai. È un percorso lungo, ma sono fiducioso".

Parlaci dell'espresso.
"È sicuramente il metodo di estrazione che preferisco fare, anche se all'estero mi sono abitato a bere caffè filtro. Dipende però dai momenti della giornata!".

Ci spieghi le differenze tra l'Italia e i Paesi dove hai lavorato?
“Le maggiori differenze stanno sicuramente nelle tradizioni: l’Italia ha l’espresso come bevanda principale, la Svizzera il cappuccino o comunque le bevande a base di espresso e latte e i Paesi Bassi hanno un consumo più orientato verso cappuccino o caffè filtro. Il problema principale sta chiaramente nel prezzo della tazzina, che in Italia non è per nulla sostenibile”.

Zurigo, dove lavori adesso, è la città al mondo dove l'espresso è più caro, 4.50 euro. Come hai vissuto questo sbalzo di prezzo?
“Il passaggio da Amsterdam a Zurigo ha un po’ ‘ammorbidito’ la differenza di prezzo che c’è tra Italia e Svizzera, perché comunque anche Amsterdam è cara a livello di caffetterie. Quello che ho notato con più entusiasmo a Zurigo è che la gente è disposta a spendere di più, ma questo penso abbia a che fare con lo stile di vita svizzero in sé”.

Come ti sei avvicinato al mondo delle gare e perché?
“Mi sono avvicinato tramite lo stesso corso che mi ha avvicinato al caffè. Ho cominciato a gareggiare a 15 anni, parallelamente con i primi interessi nel mondo del caffè. Ero curioso, avevo voglia di scoprire cosa ci fosse dietro a una tazzina”.

Veniamo al punto dolente: perché la terra dell'espresso non ha campioni baristi?
“Può essere stato vero in passato, ma penso che siamo sulla strada giusta. Il mio secondo posto ha portato molta consapevolezza dei nostri mezzi, anche perché abbiamo qualche sponsor che può aiutarci. In linea di massima il costo è elevato per una gara baristi, quindi è anche comprensibile che non ci sia un approccio di massa”.

I tuoi consigli per un barista che vuole entrare nel mondo delle gare: come muoversi, dove trovare finanziamenti, quanto tempo dedicarci, quali sono i costi da affrontare?
“I finanziamenti sono tutti o quasi personali, a meno che non si abbiano a disposizione sponsor, ma in Italia è abbastanza difficile. Ci vuole sicuramente un team che aiuti durante la preparazione e un coach. Il tempo da dedicarci dipende dall’obiettivo, ma direi almeno 8 ore al giorno per qualche mese per quanto riguarda il campionato nazionale. Per prepararsi al mondiale l’impegno è stato ancora più intenso, con circa 10/12 ore al giorno, a volte anche 15. Anche i costi dipendono dagli obiettivi, ma qualche migliaio di euro tra una cosa e l’altra serve sempre (al nazionale). Per i Mondiali le cifre sono ben più alte. Il mio consiglio è sicuramente quello di ***circondarsi di persone capaci e fidate*** *che creino un team in armonia con il competitor. Ci vogliono tanti sacrifici, ma è un gran bel viaggio”.*

Cosa è cambiato per te dal secondo posto ai mondiali?
“Il mondiale ha dato una bella visibilità a me e al mio lavoro, dandomi la possibilità di collaborare con più persone. Sono stati tutti molto contenti per il risultato ed è stato un grande onore portare l’Italia a un passo dal gradino più alto”.

Secondo te, come fare a far parlare di caffè in Italia?
“I campionati sono uno dei mezzi che mettono in risalto lo ***specialty coffee****. In Italia non sono ancora a un livello ritenuto credibile da tutti, ma in molti stati ci sono gare organizzate per anche 100 persone, in cui bisogna passare tramite una tostissima fase eliminatoria. È chiaro che, essendo la nostra la patria dell’espresso ed essendo il consumatore abituato, in media, a bere un caffè di bassa qualità, quando noi parliamo di estrazioni alternative e di singole origini sembriamo degli impallinati. Ma è la normalità in molte parti del mondo. Per far parlare di caffè bisogna semplicemente* ***insistere nella ricerca della qualità*** *ed essere disposti a spendere qualcosa in più. E poi parlarne (nel modo giusto), parlarne e parlarne sempre di più”.*

Cosa farai adesso?
“Ho molti progetti per il futuro ma anche per il presente. Ci sono un paio di collaborazioni che vanno avanti in maniera salda e a cui tengo fortemente. Per ora non mi pongo limiti, vorrei godermi questo anno mettendo solide basi per il futuro”.

LE TAPPE DEI CAMPIONATI 2024
Sono Barista, Latte Art, Coffee in Good Spirits, Brewers, Roasting e Cup Tasters i campionati italiani 2024 a cura di Sca Italy le cui selezioni sono iniziate a settembre. Le finali si disputeranno a Rimini a Sigep (20-24 gennaio 2024). Per la categoria Ibrik/Cezve niente selezioni e finale diretta, sempre a gennaio. I campioni nazionali si cimenteranno poi sui palchi internazionali di Chicago (World Brewers Cup e World Cup Tasters Championship, 12-14 aprile 2024), Busan in Corea del Sud (World Barista Championship, 1-4 maggio 2024) e Copenaghen (World Latte Art, World Coffee in Good Spirits e World Coffee Roasting Championship, 27-29 giugno 2024).