Selezioni SCA Italy Cup taster, vince Simone Zaccheddu con un en plein

20231204185545f0c6d13b-5fff-48ad-9b49-56397b3414cd-aee01d74

Con la gara **Cup Tasters** domenica 3 dicembre si è conclusa nel Flagship Store di **Cimbali Group** a Milano la stagione di selezioni per il Campionato Italiano SCA Italy. L'ultimo ad alzare la coppa e a entrare di diritto alla finale, che si terrà come le altre al **Sigep** di Rimini dal 20 al 24 gennaio, è **Simone Zaccheddu** con un risultato eccezionale: 8 tazze su 8 in 2'29"66.

La gara di Cup taster mette alla prova le abilità "da sommelier" dei concorrenti nel distinguere le sfumature sensoriali del caffè. Si tratta infatti di identificare nel più breve tempo possibile la tazza contenente un caffè dal gusto differente all'interno di un set composto da tre tazze. In ogni round sono posti sul tavolo 8 set da tre tazze l'uno.

DAL BAR ALLA PEDANA PASSANDO PER PARIGI

Simone Zaccheddu, 37 anni, è "figlio d'arte". "*Sono nato dietro un bancone perché i miei avevano un bar a Macomer in Sardegna e il primo approccio con questo mondo è stato terribile perché era una costrizione, da ragazzino la domenica dovevo lavorare*", racconta.

Dopo gli studi di lingue a Torino Stefano va a Parigi e lì incontra il mondo dello specialty. "*Un italiano, Massimo Santoro, mi ha resettato completamente dicendomi che avevo un buon approccio ma tutto quello che sapevo era sbagliato. Ebbi l'umiltà di seguirlo e reimparare, e da lì ho capito che potevo investire sulla mia carriera. Era il 2015, in Italia la scena era agli albori.* ***Il mio sogno era Ditta Artigianale: dopo aver lavorato in bar minori e avere fatto i corsi della SCA, venni finalmente preso e mi spostai a Firenze****. Col Covid tutto è peggiorato, stavo per mollare tutto quando il mio ex manager mi ha chiamato per lavorare all'Accademia dei caffè espresso di La Marzocco. Proprio quando stavo per mollare tutto ed aprire uno shop di piccola falegnameria*".

Zaccheddu è al quarto anno di gare di **Cup taster**: “*Sono contento di poter rivedere tanti colleghi, in quelli che fanno le gare spesso c’è quella certa rivalsa di chi parte dal basso e fa un lavoro poco considerato e poi riesce ad avere un po’ di visibilità e soddisfazioni”.Raccontaci la gara. “La cosa più importante è la testa, per la prima volta sono arrivato senza ansia, tranquillo senza velleità di dover vincere e sono riuscito in quei pochi minuti in pedana a tenermi per la briglia e a concludere la gara correttamente*”.

IN FINALE CON IL RANKING

Per gli altri concorrenti non è detta l’ultima parola. Da quest’anno, infatti, grazie al sistema di ranking, accederanno alla finale i migliori scelti tra le due tappe di selezione, nord e sud (in passato, senza ranking, andava in finale chi si era classificato nelle prime posizioni di ogni tappa).

In queste ora SCA Italy sta lavorando alla classifica definitiva, comparando i tempi migliori delle due tappe: **la classifica ufficiale sarà diffusa mercoledì 6 dicembre**.

La tappa di selezione, iniziata la mattina con una degustazione di lievitati, si è conclusa con un aperitivo speciale: la presentazione di una birra artigianale al caffè, nata dalla collaborazione tra **His Majesty the Coffee**, la torrefazione monzese di Paolo Scimone che a ottobre ha tagliato un traguardo importante per lo specialty italiano, i dieci anni di attività, e **Birra del Carrobiolo** e il con supporto di Alessandra Di Dio.

La birra si chiama **Her Majesty the Keller** ed è una keller con Etiopia Yirgacheffe lavato in infusione.Gli sponsor della manifestazione erano Balugani, Fiorenzato, Ipa Porcellane, His Majesty the Coffee e Cimbali Group, che ha ospitato le gare. Le giudici erano Jessica Lussana e Federica Parisi.