Master Coffee Grinder Championship, il primo campionato di macinatura etico e popolare

20240220164700international-coffee-day-2023-andrea-sturaro-174-a8c79b79

Siamo abituati a pensare alle gare solo come ad un momento di competizione adrenalinica, tutti contro tutti e… vinca il migliore! Non è questo il caso del **MCGC (Master Coffee Grinder Championship)**, dove certamente la componente competitiva è presente, ma non quella caratterizzante.

Abbiamo intervistato il suo ideatore, **Fabio Verona**, responsabile formazione della torrefazione Costadoro ed autore del libro "Professione Barista" (editore Tecniche Nuove), per conoscere nel dettaglio questa innovativa competizione.

Come è nata l'idea di un campionato di macinatura?

"*Ritrovandomi sovente a dover regolare la ricetta per ottenere la migliore estrazione di diversi caffè per poterla poi fornire ai nostri baristi, mi sono reso conto di quanto la materia prima non sia esaltata e rispettata per mancanza di conoscenza. Ed è così che tre anni fa ho deciso di creare un momento che fosse sia di divertimento che di crescita, oltre che stimolante per i baristi, dedicato alla ricerca della "ricetta perfetta", che non vuole dire – 25 ml in 25 secondi – bensì* ***lavorare di mente e palato*** *per ottenere in tazza il vero spirito del caffè utilizzato, talvolta uscendo completamente dai parametri canonici*".

Come funziona, nel pratico, la gara?

"*Il barista sale in pedana e trova la postazione approntata per la gara,* ***con 1 kg di caffè*** *fornito dallo sponsor, la scheda tecnica del caffè ed un profilo organolettico della bevanda che dovrà ottenere, senza alcuna altra indicazione, sapendo che deve comunque rimanere entro i range minimi e massimi consentiti dal regolamento.Il barista ha quindi libera scelta di ratio, tds e tempo di estrazione. Fondamentalmente ciò che avviene normalmente con quasi tutti i caffè in commercio. A questo punto*

il barista ***ha 15 min*** *per trovare la sua ricetta e presentarla ai giudici.Tanto più il barista è riuscito ad avvicinarsi al profilo ottenuto dal torrefattore in fase di calibrazione del suo caffè, maggiori saranno i punti ottenuti*".

Detta così sembra facile, quali sono quindi le difficoltà?

"*Hai detto bene, sembra facile, in realtà molto dipende dalle conoscenze cha ha il barista in gara, perché è solo sapendo come interagire* ***con la regolazione granulometrica*** *e la dose del caffè utilizzato che il sapore in tazza potrà variare ed avvicinarsi a quello richiesto, ma se non si conoscono quali 'strade' percorrere si perde solo tempo senza ottenere risultati*".

Quindi la concentrazione del barista è fondamentale?

"*Certamente, ma come ben tutti sanno,* ***il lavoro del barista è dinamico, psicologico, di accoglienza****, sempre a contatto con il pubblico, e nella realtà dei fatti se sei un professionista, devi riuscire a lavorare continuando a* ***prestare attenzione ai tuoi clienti ed alle loro richieste****.Ecco perché durante le fasi di lavoro in pedana il concorrente dovrà non solo presentare il caffè che sta servendo ed indicare al giudice tecnico le azioni che va a compiere per dare dimostrazione di competenza, ma avrà un* ***argomento di cultura generale*** *del quale chiacchierare con i giudici per intrattenerli, proprio come se fosse al bar a parlare dell'ultima prodezza di Sinner o delle canzoni di Sanremo.*

E la giuria?

"*La giuria è sempre composta da esperti e professionisti del settore, quasi sempre gli stessi per dare garanzia ai concorrenti di equità durante le tappe. A Torino saranno presenti in giuria tecnica il vincitore dell'ultima edizione,* ***Simone Previati*** *titolare della Full Service & Darma di Bologna, mentre in giuria degustativa ci saranno* ***Luca Bernardoni****, trainer e resp. Qualità di Caffè Hardy;* ***Luigi Pillitu,*** *trainer per Procafè e* ***Alessandro Spiga****, trader di caffè crudo di Spiga Trading e tesoriere dell'IWCA Italia*".

In molte competizioni internazionali i concorrenti devono investire molto tempo e denaro per preparare la loro gara, selezionare ed acquistare il caffè e sovente portarsi anche gli strumenti professionali per l'esecuzione; anche il Master Coffee Grinder Championship segue questa linea?

"Assolutamente no! Alcuni giornalisti hanno definito il MCGC ***una gara popolare****, ovvero disponibile a chiunque purché competente.Infatti, grazie agli sponsor, il barista non deve fare altro che presentarsi puntuale al briefing, e troverà tutto quanto il necessario per la sua gara, dalle attrezzature al caffè specialty*".

Come sarà allestita la postazione?

"*Al fine di rendere il campionato realizzabile in qualsiasi luogo, ho sempre prediletto attrezzature facili da trasportare, di semplice installazione, con bassi consumi energetici ma allo stesso tempo con grandi caratteristiche tecniche, e possibilmente prodotte da aziende dell'eccellenza italiana.Quest'anno, per esempio, la macchina espresso è la* ***DALLA CORTE STUDIO****, una macchina ad un gruppo dotata di* ***tecnologia multiboiler*** *con controllo della temperatura estremamente preciso, ma dalle dimensioni contenute e che non necessità di allacci idrici o prese industriali, in quanto è dotata di una sua riserva autonoma di acqua e una normale presa domestica shuko. Il grinder è l'ultimo ritrovato della tecnologia, un* ***EUREKA ATOM W75****, dotato di un sistema brevettato* ***Instant Grind Weighing****, che garantisce sempre una dose precisa e riduce gli sprechi in fase di lavoro e regolazione.Poi, ogni postazione sarà dotata di tutti gli accessori necessari per una corretta routine di lavoro: distributore livellatore, tamper, tamp-mat, straccio per la pulizia, bilancia, battifondi e pennello, fornite da* ***DVG*** *e* ***Metallurgica MOTTA****.Le tazzine, scelte specificatamente in due diverse capacità e logate appositamente per il campionato, sono realizzate da* ***IPA Porcellane****. Siccome in fase di estrazione i baristi potrebbero dover utilizzare differenti dosi di polvere di caffè, è fondamentale che abbiano a disposizione filtri di diverse profondità, e per questo mi sono affidato ad una delle aziende più importanti a livello internazionale, la* ***IMS Filtri****.Come tutti sanno l'espresso è composto all'incirca dal 90% di acqua, ed anche in questo caso il supporto di* ***BRITA Italia*** *garantisce ad ogni tappa l'acqua ottimale.Non ci si deve dimenticare che per un buon risultato in tazza la manutenzione e la pulizia sono fondamentali, e grazie a* ***Pulycaff*** *ed al suo team, tutto questo sarà garantito per ogni concorrente. Ma come ho detto prima lo scopo di questa gara è anche formativo, quindi la presenza dell'azienda* ***KEBER macine professionali****, fornirà informazioni sulle differenze che esistono tra le diverse macine, il cuore di un macinacaffè*".

E per il caffè?

"*Ad ogni tappa cerco sempre un roaster locale per avere presenza sul territorio. Nella tappa che si svolgerà a Torino, presso i saloni del Lingotto in occasione di Horeca Expoforum il 17 marzo, ed il torrefattore partner sarà* ***Costadoro****, storica azienda torinese.Sono anche molto felice di poterti anticipare che a settembre, presumibilmente domenica 15, faremo una tappa nella splendida Ragusa,*

con il supporto della torrefazione ***Brazilcafè****, grazie alla quale stiamo cercando di realizzare una giornata dedicata alla conoscenza del caffè per il pubblico a 360°.È prevista anche una gara in Toscana, a Firenze, per il mese di giugno, ma per questa sono ancora in fase di definizione*".

Cosa intendevi quando hai parlato di campionato etico e sostenibile?

"*Oltre ad essere il primo campionato dedicato alla macinatura in questa modalità, è anche il primo che sostiene l'****INTERNATIONAL WOMEN'S COFFEE ALLIANCE,*** *che ha come scopo quello di incrementare l'empowerment femminile nella filiera del caffè, e a tutti i roaster che utilizzano un caffè della filiera IWCA, offro uno sconto sulla quota di sponsorizzazione per stimolare l'acquisto e l'utilizzo di caffè provenienti da piantagioni gestite da donne. A tutte le tappe è sempre presente una referente di* ***Women in Coffee Italy****, l'associazione italiana riconosciuta da IWCA, per dare voce e supporto anche a tutte le bariste che lavorano in questo settore e aumentare il network e la conoscenza tra di loro.Inoltre, le targhe premio, uniche e particolari, sono realizzate con materiali di recupero dalla cooperativa sociale* ***PARALLELO LAB****, un laboratorio sociale inclusivo e sostenibile in cui vigono accoglienza, inclusione e socialità*".

Moltissime caratteristiche particolari sono incluse nel tuo MCGC, ma come intendi divulgarle?

"*Quest'anno ho il supporto di una professionista,* ***Martina****, la responsabile marketing di caffè ERNANI, che seguirà le tappe e darà maggiore visibilità sui social alla competizione ed agli sponsor. E speriamo che tante persone si incuriosiscano e vengano a seguire le giornate.Anche la presenza di testate di settore autorevoli come la vostra, oltre a Comunicaffè, Bargiornale ed altre che ci offrono sostegno e visibilità. Questo è bellissimo, e vi devo un enorme ringraziamento!*".

Infine, la domanda che tutti si fanno, cosa si vince partecipando al MCGC?

"*La prima cosa che si vince, anche se può sembrare banale e di poco valore, è l'autostima. Il vincitore di ogni tappa avrà la conferma da parte di un panel di giudici qualificati delle proprie capacità, che potrà "spendersi" quotidianamente con i propri clienti, dando la certezza di un espresso di qualità.E poi avrà la bellissima targa personalizzata di Parallelo Lab da esporre sul proprio bancone!*".