Da barista a roaster? Non è più l’unica carriera possibile nel caffè

Per molto tempo passare dal banco alla tostatrice è stato considerato il naturale avanzamento professionale del barista. The Perfect Daily Grind mette in discussione questa traiettoria: le competenze sensoriali acquisite in caffetteria sono certamente trasferibili alla tostatura, ma il settore offre oggi percorsi molto più numerosi e meno lineari. Management, formazione, controllo qualità, acquisto del verde, organizzazione di eventi, sviluppo di signature drink, consulenza e attività digitali sono diventati sbocchi concreti, mentre alcuni baristi aprono locali propri o avviano servizi di catering mobile. La tostatura, inoltre, viene spesso idealizzata da chi la osserva dal banco. Cathy Tuman, proprietaria di Smelly Cat Roastery & Coffeehouse, spiega di avere avuto soltanto tre roaster in tredici anni, perché la funzione è troppo centrale per essere affidata senza una selezione rigorosa. Andy Sprenger, fondatore di Sweet Bloom Coffee, ricorda che partecipare ai cupping gli aveva dato una base sensoriale, ma che teoria della tostatura e conduzione degli impianti dovettero comunque essere apprese da zero. Anche la quotidianità è molto diversa da quella immaginata. Il lavoro è ripetitivo, spesso solitario, fisicamente impegnativo e svolto vicino a macchinari pesanti e fonti di calore. I sacchi di caffè verde possono arrivare a 70 chilogrammi, mentre la giornata trascorre tra curve di tostatura, movimentazione delle merci e controllo della costanza. Per chi ama la relazione con il cliente, il passaggio può quindi somigliare meno a una promozione e più a un cambio radicale di mestiere. Il punto dell’articolo non è scoraggiare i baristi dal diventare roaster, ma liberarli dall’idea che esista una sola scala gerarchica. La maturità del settore si misura anche dalla varietà delle carriere che riesce a offrire. È una riflessione particolarmente utile per i datori di lavoro. Se vogliono trattenere i talenti, non possono continuare a proporre come unica prospettiva il passaggio alla tostatura o alla gestione del locale. Devono creare ruoli, responsabilità e retribuzioni che riconoscano il valore di chi sceglie di restare nell’ospitalità. Il futuro del barista non è necessariamente dietro una tostatrice: può essere ovunque la sua competenza riesca a produrre valore.