Umami Barista Camp in Honduras: il bilancio della prima settimana

umami-barista-camp-honduras-4-724af03b

I 26 partecipanti della prima settimana di Umami Barista Camp - Honduras Special Edition sono al lavoro nelle terre del caffè. Il gruppo di baristi, torrefattori e importatori di caffè crudo è atterrato all'aeroporto di San Pedro Sula in Honduras lo scorso 17 novembre. Accolto dal team di formatori - Andrej Godina, Simone Guidi, Andrea Matarangolo, Marco Cremonese e Francesca Surano e dai collaboratori dell'associazione IHCAFE – Instituto Hondureño del Café, sono partiti in pullman verso il Beneficio Santa Rosa, uno stabilimento di lavorazione dei chicchi di caffè prodotti nella regione di Copàn nell'Honduras occidentale. La calorosa accoglienza e una prima degustazione di caffè hanno anticipato la successiva giornata di conoscenza dell'attività del Beneficio Santa Rosa, compresa la visita agli impianti di lavorazione. Gli ospiti sono entrati in contatto con la realtà produttiva e commerciale del Beneficio Santa Rosa il cui sistema consente la sopravvivenza di tanti piccoli produttori locali che, in assenza di un supporto logistico, formativo e finanziario non sarebbero in condizioni di portare avanti il lavoro. Durante la visita il team dell'Umami Barista Camp ha consegnato il Trofeo Umami a Douglas Urquia Pineda, direttore del Beneficio Santa Rosa, e ha organizzato una sessione di assaggio alla brasiliana di alcuni caffè commerciali e dei micro lotti specialty.

umami barista camp - honduras (2)Il viaggio è proseguito con il trasferimento alla cooperativa Cafetalera Capucas Ltda, in una location affascinante nel mezzo della foresta tropicale a 1.600 metri di altitudine. Dalla sede rinnovata ed attrezzata della cooperativa, nella mattinata del 19 novembre, i 26 avventurieri dell'Umami hanno raggiunto la finca Victoria a Capucas per una giornata da raccoglitori nei meravigliosi paesaggi honduréñi, in compagnia del proprietario don Melito Cardosa e di una squadra di suoi collaboratori. L'immersione nel mondo del caffè è stata totale, dalla spiegazione dei diversi metodi di coltivazione e delle principali tipologie di caffè che vengono prodotte in Honduras, alla conoscenza dei sistemi di concimazione naturale e dei metodi di raccolta. Nei filari della piantagione Victoria, i partecipanti hanno raccolto a mano - picking, come da gergo tecnico - le ciliegie di caffè mature, eliminando le drupe difettate e riponendo quelle color vermiglio nel tradizionale

cestino di vimini dei coltivatori. Infine, tutti si sono cimentati nella spolpatura delle ciliegie.

Il giorno successivo, dopo la consegna del trofeo Umami Barista Camp a Josè Omar Rodriguez, direttore della cooperativa Las Capucas, il gruppo ha visitato la piantagione di Cabaña Capucas per toccare con mano svariate tipologie di piante da caffè, conoscere il processo di potatura nelle diverse fasi, assaggiare i frutti delle piante che ombreggiano i filari e visitare una piantagione con una storia lunga 60 anni.

Accanto alla pratica in piantagione, l'Umami Barista Camp offre lezioni in aula per i percorsi di studio base e intermedio del Coffee Diploma System (CDS) della SCAE (Speciality Coffee Association of Europe) per una formazione sul caffè a 360°. I partecipanti hanno la possibilità di iniziare o proseguire la loro specializzazione nel caffè grazie ai moduli del CDS, comprensivi di test finali, che a loro volta comprendono diverse tematiche: le abilità del barista, l'estrazione del caffè con metodi a filtro, la conoscenza del caffè verde, il processo di tostatura e l'affinamento delle abilità sensoriali.

L'esperienza per 17 partecipanti al campus termina il 26 novembre 2015 mentre per gli altri prosegue in attesa dell'arrivo di nuovi 15 professionisti e amanti del caffè, assieme ai trainer Alberto Polojac, Davide Spinelli e Francesco Sanapo, promotore dell'evento assieme ad Andrej Godina.

Umami Barista Camp, in edizione internazionale, gode del supporto tecnico dell'azienda italiana Dalla Corte, macchine per espresso, dell'associazione produttori di caffè in Honduras IHCAFE (Instituto Hondureño del Café), della Cooperativa Las Capucas e del Beneficio Santa Rosa, tappe del viaggio alla scoperta dell'origine del caffè.

Partecipano all'Umami Barista Camp: (primo turno) Bieker Francesca, Callaioli Giacomo, Conti Fabio, Corsini Giovanni, Cremone Andrea, Datti Davide, Del Terra Lorenzo, Di Lorenzo Matteo, Di Lorenzo Luca, D'Intino Gianluca, Farnetani Giorgia, Guercia Elena, Nencini Marco, Nobili Serena, Nobili Benedetta, Panettella Santino, Roccasalvo Corrado, Madrigal Angelica, Robledo Julio, Guidi Simone, Godina Andrej, Monachesi Giacomo, Cremonese Marco, Matarangolo Andrea, Surano Francesca, KapsMathias, Moreno Laura; (secondo turno): Fumarola Pino, Caruso Matteo, Dentico Biagio, Musa Fey Alexandre, Nodari Erminia, Goretti Matteo, Vascotto Elena, Meschini Prunella, Rombi Ismaele, Scalas Graziano, Messina Salvatore, Trucillo Antonia, Santetti Leonardo, Masciullo Paola, Osorto Diana, Lopez Anabel,Bieker Francesca, Guidi Simone, Surano Francesca, Godina Andrej, Polojac Alberto, Sanapo Francesco, Spinelli Davide.

Umami Barista Camp è ospitato per la prima volta nel novembre 2014 dalla fattoria di Poggio Arioso a Scandicci (Firenze). Umami, ossia il quinto gusto, quello sapido come ci insegna la tradizione

giapponese. Una piccola provocazione nell'epoca del cosiddetto rinascimento italiano del caffè (coffee renaissance). Così, dalla volontà di una community fortemente specializzata orientata alla qualità e guidata dalle idee di Andrej Godina, PhD in Scienza, Tecnologia ed Economia nell'Industria del caffè, e Francesco Sanapo, pluricampione Barista, prende forma un modo nuovo di fare formazione. L'appuntamento periodico, tra le colline toscane, prevede la possibilità di seguire i percorsi di studio SCAE e di raggiungere le relative certificazioni nei moduli: barista skills (abilità del barista), brewing (metodi a filtro), green (caffè verde), roasting (tostatura) e sensory (abilità sensoriali). I campus hanno una durata che varia dalle 3 alle 6 giornate consecutive, ma si possono adattare alle richieste e alla disponibilità dei partecipanti. La sede che ospita abitualmente i corsi di formazione Umami è dotata dell'attrezzatura indispensabile alle sessioni pratiche ed è sempre al passo con le novità del settore. Per informazioni è possibile contattare gli organizzatori all'indirizzo info@umamiarea.com oppure al numero +39 333 4786943 (Giacomo Monachesi) e visitare la pagina Facebook "Umami Coffee Campus".