Barista & Farmer, il secondo giorno del talent nell'Accademia

02-day2-barista-e-farmer-foto-dino-buffagni-d0576371

Il secondo giorno di **Barista & Farmer**, il talent dedicato alla diffusione della cultura del caffè di eccellenza, si è aperto con una **sessione sul campo** dei dieci partecipanti, per conoscere le **diverse varietà botaniche della specie arabica** e toccare con mano le differenze dal punto di vista morfologico, produttivo e della resa qualitativa in tazza.

Nelle zone di produzione brasiliane, infatti, come presso l'azienda **O'Coffee**, dove si trovano i baristi, si rileva una forte attenzione alla qualità perché, nonostante il Brasile sia il più grande esportatore di caffè, i venditori sono a conoscenza di come un caffè migliore venga pagato di più. Nel pomeriggio, invece, i ragazzi hanno frequentato per la prima volta i corsi presso l'Accademia di Barista & Farmer, scoprendo il "Flavor wheel", un sistema inventato da Meilgaard e mutuato dal mondo del vino. Questa ruota "degli aromi e dei sapori del caffè" è il prodotto del lavoro di un gruppo di professionisti che collaborano nel **World Coffee Research (WCR)** e presso la **Specialty Coffee Association of America (SCAA)** e si propone come una vera e propria evoluzione nel vocabolario del "Cupping". Sono ben 86 gli aromi registrati in questa ruota colorata, suddivisi in 16 categorie e 9 gruppi base, una maniera sempre più precisa per descrivere le sensazioni olfattive e gustative in tazza. I ragazzi hanno studiato come la ruota degli aromi si applichi ai sistemi di controllo qualitativo del prodotto.

02_day2_IBarista e Farmer Academy_A ds Alberto PolojacOggi i dieci baristi internazionali si misureranno per la prima volta con una vera e propria **piantagione**: sveglia alle cinque, è tempo di raccolta. Barista & Farmer, dopo l'antipasto, entra nel vivo della sfida. "Sapevo di venire in un luogo dove c'era la possibilità di vedere tutto: qualsiasi tipo di lavorazione, dal commerciale allo specialty, passando per i singoli lotti di varietà botaniche peculiari - ha detto **Alberto Polojac**, direttore dell'accademia di Barista & Farmer -. Sto cercando di far vedere ai ragazzi, di fargli toccare con mano, quel che avviene nelle produzioni verdeoro. Il mondo dello specialty è sempre piuttosto complesso perché si stratta sì di una nicchia, ma di una nicchia molto importante che trascina l'intero settore.

Quindi lo specialty, in termini di volume, è minoritario, ma è quello in grado di spostare il mercato verso nuove tendenze e nuove tipologie di consumo, con un approccio innovativo rispetto ad un mercato tradizionale".

Prosegue Polojac: "**Il caffè brasiliano è il cuore dell'espresso italiano**. In linea generale, il Brasile, oltre ad essere il più grande produttore di caffè, è anche il più grande produttore di caffè naturali. In pratica, dopo la raccolta della ciliegia, il prodotto viene fatto essiccare su dei letti rialzati, nel caso migliore o, nel caso dei caffè più commerciali, su un patio, una distesa di cemento. Il caffè naturale dà origine in tazza ad un caffè molto più corposo, molto più bilanciato, con note marcatamente caramellate unite a sentori caldi, come la noce e le sue varie sfumature, dalla mandorla, all'arachide, alla nocciola tostata. Proprio per questo motivo questo caffè è uno dei prodotti più importati in Italia perché dà il bilanciamento ad un caffè espresso, notoriamente senza grandi sfumature dal punto di vista dell'acidità, dove tutti gli elementi sono tenuti bene insieme proprio da queste caratteristiche del caffè brasiliano. In particolare, qui ad O'Coffee è possibile trovare non solo il caffè commerciale e naturale ma anche quello figlio di lavorazioni più sperimentali. Ci sono i caffè naturali preparati in maniera particolare come singolo lotto di singola varietà botanica, caffè seminaturali che qui chiamano 'natural pulp', oltre ai caffè lavati che rappresentano, per il Brasile, un qualcosa di molto raro, visto che sono più tipici dell'Africa e del Centro America".

Barista & Farmer è un **progetto di Francesco Sanapo**, in partnership con Rimini Fiera - SIGEP (Salone Internazionale Gelateria Pasticceria e Panificazione Artigianale), con il Patrocinio di Scae (Speciality Coffe Association of Europe), in collaborazione con O'Coffee. Si ringraziano: i main sponsor Lavazza, La Cimbali, Faema, Mumac Academy; gli event sponsor Genovese Coffee, Caffè Corsini, Caffè Costadoro, Caffè Pascucci, Molino Quaglia, Caffè Trucillo; i supporter Puly Caff, Forno d'Asolo, Imperator. Golden media partner Barista Magazine, Bargiornale; media partner BeanScene, Global Coffee Report, European Coffee Trip, Crema, Espresso, Coffee Talk.