A Edy Bieker di Sandalj il premio europeo alla carriera di Scae

img-20160627-153758-f68869e9

Si è svolta al *World of Coffee* la cerimonia **Scae Excellence Awards**, che ogni anno riconosce e premia i professionisti e il loro impegno all'interno della comunità del caffè. Sul palcoscenico della manifestazione internazionale più importante dell'anno, Scae (Speciality Coffee Association of Europe) ha consegnato il **Lifetime Achievement Award** a **Edy Bieker**, responsabile della qualità e della formazione per la **Sandalj Trading Company**. Il riconoscimento va a una carriera lunga 40 anni, all'esperienza e alla conoscenza del settore e del prodotto, ma anche al contributo dato, con il proprio lavoro, all'evoluzione della cultura del caffè, dell'espresso italiano e del concetto di qualità.

«In questa occasione di gioia e orgoglio - afferma il "maestro dell'espresso" - devo un ringraziamento particolare al mio maestro, **Luciano de Giovanni** e a colui che è stato il più forte sostenitore del mio lavoro, **Vincenzo Sandalj** con cui ho condiviso un'intensa ricerca con l'unico obiettivo della qualità». Lo stesso Vinko (così lo conoscevano tutti) che è stato fondatore, consigliere e presidente dell'associazione europea Scae. Accanto a lui, Bieker ricorda i collaboratori di lunga data, **Enrico Venuti e Maurizio Rossmann** (membri del CdA), il «prezioso e instancabile» team del laboratorio e dell'Accademia del Caffè della Sandalj e tutti i colleghi che hanno contribuito a un fertile scambio di informazioni e alla crescita, sia personale che professionale.

Triestino, classe '53, Edy Bieker ha iniziato la carriera nel settore del caffè crudo nel 1976. Nel 1990 è entrato a far parte della storia della Sandalj Trading Company, azienda specializzata nell'importazione di caffè verde di alta qualità che, proprio quest'anno, celebra il 70° anniversario. Nel 2007 è stato **uno dei primi formatori certificati Scae AST** (Authorized Scae Trainer) in Italia, mentre nel 2009 ha ricevuto il titolo di Maestro del Lavoro della Repubblica Italiana.

«Quando ho iniziato a lavorare, in tutto il mondo i chicchi di caffè erano valutati sulla base della corrispondenza tra la loro descrizione e il loro aspetto visivo e, se si procedeva con l'assaggio in tazza, si utilizzava soltanto il metodo alla brasiliana (detto cupping). - così racconta Edy Bieker dopo la

premiazione – Per questo sistema, però, si utilizzano tostature molto più chiare rispetto alla tostatura per l’espresso che, in Italia, è la modalità di consumo privilegiata. Inoltre il sistema dell’espresso estrae in modo totalmente diverso e complesso le sostanze aromatiche da ogni chicco. A partire da queste considerazioni, abbiamo iniziato, come precursori, a **valutare le diverse tipologie di caffè sfruttando il metodo di estrazione dell'espresso**, cercando di identificarne prima di tutto i difetti e poi i pregi».

La costante ricerca ha consentito di **standardizzare un nuovo metodo di assaggio** – il protocollo Sandalj per l’espresso sarà presentato in occasione della prossima TriestEspresso Expo – e di raccogliere, nel corso degli anni, un vero patrimonio di informazioni sui caffè provenienti dai paesi produttori e dalle singole piantagioni. Basti pensare che, in un anno, l'azienda riceve **oltre 3.000 campioni di caffè** e che, in laboratorio, vengono assaggiate fino a 35.000 tazzine.

L’aggiornamento continuo e lo studio verso il miglior livello qualitativo possibile hanno portato alla fondazione nel 2000 **dell'Accademia del Caffè** dove oggi, sulle orme del padre, entra a far parte **Francesca Bieker**, anche in qualità di trainer Scae. La scuola della Sandalj è nata dalla voglia di Edy Bieker di comunicare il know-how sul caffè verde, sull’arte della miscelazione e sulla valutazione in tazza. L’Accademia del Caffè, dove in 16 anni si sono formate oltre 2.500 persone, ha anticipato e dato una spinta alla formazione nel settore che, come sottolinea «fortunatamente, negli ultimi anni, gode del grande impegno profuso da Scae e dalla sua comunità». Sul tema dell’accademia, Bieker conclude «è stata fondamentale per la nostra crescita e per quella dei nostri clienti, oltre che per il mio riconoscimento professionale. Sono sempre felice quando alla fine di un corso, i partecipanti riconoscono di guardare al chicco di caffè in modo profondo e critico».