Fabio Conti vince la semifinale romana di Cup Tasting

la-competizione-0588672e

Fabio Conti, titolare del Gran Caffè Conti di via Tuscolana 1677 a Roma, ha vinto la semifinale di **Cup Tasting.** Da dieci anni opera nel mondo del bar, ma è stato a gennaio che la sua attività ha fatto un salto di qualità: è entrato in contatto con alcuni rappresentanti di Scae, ha cominciato a frequentare i suoi corsi e ha compreso cos'è un caffè di qualità. Per questo da due mesi offre la miscela Giubileo Espresso E.M. (Extra Mild) di Mondicaffè, certificata CSC: "il cliente si sta accorgendo di questo cambiamento – ci dice – e i complimenti non mancano". Cosa gli ha permesso di vincere? Senza dubbio l'aver frequentato corsi di Sensory (Abilità sensoriali); si è poi affidato all'istinto, alla prima impressione e i fatti dicono che ha funzionato. A gara conclusa è molto soddisfatto e guarda alla finale con serenità.

Secondo si è classificato Roberto Sinapi con 7 tazze su 8 in 5'17", terzo Luca Di Lorenzo con 7 tazze su 8 in 5'24". Parteciperanno alla finale nazionale anche Sandro Bonacchi, quarto con 7 tazze su 8 in 6'06", Mario Miconi, quinto con 6 tazze su 8 in 5'30" e Pietro Rastelli, sesto con 6 tazze su 8 in 6'03".

Espresso e filtro a confronto

La giornata si è aperta con il saluto di Enrico Meschini, presidente di CSC, che ha sottolineato l'obiettivo dell'Associazione: promuovere la cultura di caffè di eccellenza, la cui qualità è monitorata ad ogni passaggio della filiera. Grazie a ciò, ha da poco ricevuto la certificazione ISO 22005, che offre la garanzia dei suoi caffè attraverso la tracciabilità dal chicco al confezionamento.

È seguita la presentazione di un caffè di piantagione proveniente dalla Finca Alto Palomar in Perù, degustato con un'estrazione in espresso e una in modalità filtro realizzata con il French Press: la prima, dal carattere più deciso, ha evidenziato aromi di pane e mandorla tostati, biscotto al miele, foglia di tabacco dolce: un caffè piacevole e delicato anche nell'estrazione a filtro. L'Alto Palomar è un caffè biologico arabica; cresce all'ombra di piante autoctone nel bacino fluviale del Rio delle Amazzoni

a un’altitudine tra i 1200 e i 1800 metri. Quest’anno il raccolto ha avuto un’ottima annata, che rivela una particolare ricchezza aromatica.

Quindi ha preso il via la competizione, molto avvincente, che ha visto i 19 concorrenti gareggiare a coppie (un concorrente a fronte dell’altro) su un lungo tavolo con due file da otto triplette di tazzine di caffè preparate in modalità filtro. La gara consiste nell’identificare in ogni tripletta la tazzina che contiene un aroma leggermente differente dalle altre due. Vince chi identifica più tazzine “diverse” nel minor tempo.

A fine gara Franco Mondi, titolare di Mondicaffè, è molto soddisfatto. “Per il nostro territorio è una competizione nuova; qualche timore sul richiamo che avrebbe avuto – considerata anche la vicinanza alla Pasqua – c’era. Al contrario, la risposta è stata piena, come pure l’attenzione sia durante la presentazione dei caffè sia nel corso della gara. Sono tra i soci fondatori di Caffè Speciali Certificati, che dal 1996 promuove la cultura del caffè di pregio, al fine di legittimare il suo consumo come scelta di gusto, riscattandolo dal ruolo di semplice consuetudine. Non mi faccio illusioni di tempi rapidi, ma avverto che qualcosa sta cambiando sia da parte del barista sia del consumatore finale: è un processo lento, ma finalmente ci sono operatori e locali che si distinguono e possono fare da apripista a un nuovo modo di intendere il caffè: nel segno della qualità”. La gara di Cup Tasting è un’esperienza da ripetere? “Senza dubbio”, afferma sicuro.

CSC: a tutela di caffè di pregio

Le torrefazioni che aderiscono a Caffè Speciali Certificati sono Arcaffè Estero – Livorno, Barbera 1870 – Messina, Blaser Café – Berna (CH), Caffè Agust – Brescia, Mondicaffè C.T.&M. – Roma, DiniCaffè – Firenze, Goppion Caffè – Preganziol (TV), Le Piantagioni del Caffè – Livorno, Torrefazione Musetti – Pontenure (PC).

La mission di CSC è garantire caffè di qualità superiore certificata lungo tutta la sua filiera.

La finale italiana di Cup Tasting si svolgerà a Firenze il 20 maggio, nell’ambito di Pausa Caffè Festival Firenze; il campione italiano sarà ospite di CSC alla finale mondiale in programma dal 16 al 18 giugno a Göteborg in Svezia.

La modalità di estrazione con French Press

Il French Press è il sistema di estrazione a stantuffo più antico: risale al 1852. Si compone di un contenitore con un bricco cilindrico, generalmente in vetro resistente al calore, e di un coperchio con l’apposito meccanismo a pistone. Per prepararlo si pongono nel bricco 14-16 gr di macinato per 200

ml, riducendo la grammatura se si usa un caffè tostato scuro, si versa acqua scaldata a 94°-96°, si mescola e si copre con il filtro/stantuffo lasciando riposare 3-4 minuti. A questo punto si pressa: il filtro trattiene la polvere di caffè e la trascina verso il basso. Il caffè è pronto per essere versato gustato, con tranquillità.