

Il personaggio

di Maurizio Bertera

Alla buona considerazione che vantano i bar bresciani nelle guide specializzate si è aggiunto un altro riconoscimento: il miglior barista italiano, Daniele Ricci, è figlio



Chi è Daniele Ricci, è figlio della Leonessa anche se lavora in Svizzera. Classe '97, ha studiato all'Istituto Alberghiero Mantegna e giovanissimo, ha intuito che il mondo della caffetteria era il suo

Il caffè parla bresciano A Daniele Ricci il trofeo barista migliore d'Italia

Grazie al successo il 25enne può accedere ai campionati mondiali di Atene

della Leonessa anche se lavora in Svizzera. Classe '97, nato in centro città, ha studiato all'Istituto Alberghiero Mantegna e giovanissimo, ha intuito che il mondo della caffetteria era il suo.

«Negli ultimi anni di scuola, lavoravo nel fine settimana in un ristorante dove ho capito che mi interessava molto di più occuparmi di caffè, scoprendone tutti gli aspetti e mi sono appassionato alle gare. Nel 2016 mi sono imposto nella prima competizione in ambito locale e a quel punto ho deciso di insistere: mi sono formato per quattro anni alla Specialty Coffee Association Italy e i risultati si sono visti»

La parola



CAFFÈ

La sfida consisteva nel preparare, quattro espressi, quattro bevande a base di caffè e latte e quattro analcolici

racconta Ricci. Campione italiano nel 2020, nello scorso fine settimana ha fatto il bis durante il Sigep di Rimini: la sfida consisteva nel preparare, in un massimo di quindici minuti, quattro espressi, quattro bevande a base di caffè e latte caldo e quattro bevande analcoliche personalizzate a base espresso. Ricci ha trovato validi avversari ma ha prevalso nei voti della giuria di esperti, per la "mano" e la scelta di portare tre varietà colombiane, tostate da lui in modo perfetto.

«È un professionista incredibile che ogni giorno si prepara e studia per offrire ai clienti non solo un buon caffè, ma una vera e propria espe-

rienza sensoriale» ha commentato Davide Cobelli, National Coordinator di Sca. Tra un corso e una gara, Ricci si è trasferito all'estero: dopo tre anni passati ad Amsterdam, ora vive a Zurigo dove lavora per la roastery svizzera Mame Specialty Coffee. Ma ricorda con piacere il periodo presso il Bugan Lab Coffee di Bergamo che lo ha supportato a Rimini. Il bis gli è valsa la convocazione per il Mondiale di Atene in giugno, anche se resta il rammarico che per colpa della pandemia non sia riuscito a partecipare a quelli in Australia del 2020. Comunque sia, in Grecia, avrà l'onore e l'onere di rappresentare il



Paese del caffè buono, anche se sul tema Ricci è molto diretto. «In realtà, bisogna andare oltre il luogo comune che prepariamo il migliore caffè del mondo: il prezzo di un caffè resta troppo basso per dare modo ai bar di scegliere la migliore materia prima. Quindi, spesso si resta delusi perché al di là dell'esperienza di chi si dedica al servizio, la qualità del tostato è mediocre. In compenso, noto che la nicchia dei bar che offrono specialty coffee si sta pian piano allargando, a conferma che esiste una fascia di appassionati pronti a spendere di più per berlo buono». Legittimo augurarsi che un campioncino così torni a casa e

In Svizzera

Il giovane barista vive a Zurigo, dove lavora per la roastery elvetica Mame Specialty Coffee



apra un caffè di grande livello sotto casa. Ma Ricci prende tempo (e non gli diamo torto).

«Per ora mi piace girare e imparare, sono ancora giovane. Però ho in programma di rientrare in Italia e pensare a un locale, preferibilmente a Milano perché è la sola città con una visione internazionale. A Brescia c'è la mia famiglia e la mia squadra di calcio» dice. A proposito, ma un bel caffè per risolvere il morale delle Rondinelle? «Volentieri, sceglierei un Kenya: pieno, fruttato, penetrante con una marcata acidità agrumata e un aroma intenso. Un caffè da leoni, insomma». Fronti.