

Daniele Ricci è il miglior barista d'Italia



Podio. Daniele Ricci tra Matteo Pavoni e Arianna Peli, secondo e terza

Il premio

Il bresciano, di casa a Zurigo, a giugno rappresenterà il Paese ai Mondiali di Atene

■ Ha preparato in 15 minuti quattro espressi, quattro bevande a base di caffè e latte caldo e quattro analcolici personalizzati il cui ingrediente principale doveva essere un caffè. Daniele Ricci così è diventato il miglior barista d'Italia. Per la

seconda volta. A mettere la corona sulla testa del bresciano è stata una giuria di esperti: sei i candidati della categoria «Barista» nei campionati italiani organizzati da **Sca Italy** (Specialty Coffee Association), che si occupa della promozione dell'eccellenza nel mondo del caffè. La gara si è svolta nella Coffee Arena di Sigep, esibizione ospitata alla fiera di Rimini che terminerà domani. Daniele Ricci potrà ora partecipare ai campionati mondiali di Atene a giugno. Il giovane si è diplomato all'istituto alberghiero Andrea Mantegna e si è avvic-

nato nel 2014 al mondo dell'espresso grazie ad un corso base di caffetteria anche se, tra il 2016 al 2020, ha frequentato, oltre ad altri corsi di barista, anche quello di birraio e una specializzazione per affinare l'olfatto e il gusto. Ha quindi continuato a studiare e approfondire le sue conoscenze, il motore per mettersi in gioco e iniziare a gareggiare. Le esperienze del barista però si sono arricchite anche andando all'estero, aprendosi ad altri sapori e gusti: si è quindi trasferito prima ad Amsterdam, dove ha vissuto per tre anni, e poi a Zurigo, dove abita tuttora lavorando per la torrefazione svizzera Mame di Mathieu Theis and Ami Fukahori.

«Bisogna crederci e mettersi sempre in gioco, anche se i risultati a volte tardano ad arrivare, poiché c'è sempre qualcosa da imparare - ha detto Daniele, emozionato per questo importante risultato -. Anche se non sempre si vince ne vale sempre la pena». E continua: «Il caffè dovrebbe essere vissuto come un'esperienza e in quest'ottica è necessario puntare alla qualità così come avviene per un buon vino. Sono davvero felice ed emozionato per questa vittoria che mi condurrà ai mondiali in cui spero davvero di rappresentare al meglio l'Italia».

Al secondo posto si è classificato Matteo Pavoni di Lissone, terzo posto per Arianna Peli, barista del famoso Kafè di Livigno, la micro torrefazione più alta d'Italia. //