

# L'ESPERIENZA DI VINCERE NELL'ARENA DEI NUMERO UNO

È QUELLA CHE HANNO VISSUTO I NUOVI  
CAMPIONI ITALIANI DELLE DISCIPLINE  
DEL CIRCUITO SCA ITALY IN GARA AL SIGEP.  
TRA I VINCITORI, TANTE CONFERME

di Nadia Rossi - foto courtesy Luca Rinaldi

La complessa macchina delle selezioni delle diverse discipline dei campionati italiani che fanno capo a Sca Italy si è rimessa in moto e ha fatto registrare nel 2022 una stagione positiva, culminata con le finali italiane nella Coffee Arena del Sigep (RiminiFiera, 21-25 gennaio 2023) che hanno visto competere ben 60 concorrenti.

«Sono state cinque giornate molto belle ed entusiasmanti - afferma Alessandro Coda, events coordinator - con la partecipazione di una community numerosa e affiatata. In pedana ci sono stati molti volti nuovi. Chi ieri aiutava o accompagnava i concorrenti, ha cominciato a competere e chi gareggiava oggi è giudice. Dietro le quinte, c'è stato un grande affiatamento sia tra i concorrenti, sia tra i numerosis-

simi volontari e giudici che ringrazio perché senza di loro non potremmo fare esperienze come quella vissuta; un grande grazie va poi all'Italian Exhibition Group (Ieg), con cui abbiamo realizzato una Coffee Arena fantastica. Tra febbraio e marzo si apriranno le selezioni delle location in cui svolgere le nuove competizioni, che auspico possano essere molto





I giudici delle diverse competizioni Sca Italy che si sono succedute nella Coffee Arena allestita al Sigep e alcuni momenti di gara

## Daniele Ricci

25 ANNI, LAVORA PRESSO LO SPECIALTY COFFEE SHOP MAME DI ZURIGO IN SVIZZERA ED È ALLA SUA SECONDA VITTORIA NAZIONALE. ARRIVATO AI CAMPIONATI SCA DOPO TRE VITTORIE AL TRISMOKA CHALLENGE (2015-17). FA PARTE DEL BUGAN TEAM.



**CAMPIONE ITALIANO BARISTI**

**«A FINE GARA HO VOLUTO DARE UN SEGNALE UN PO' DRASTICO, BRUCIANDO LE CARTE DESCRITTIVE DEI CAFFÈ DATE AI GIUDICI: SE NON FACCIAMO QUALCOSA RIGUARDO LE FERMENTAZIONI E IL CAMBIAMENTO CLIMATICO, IL MONDO SPECIALTY È A RISCHIO».**





## Marco Poidomani

47 ANNI, È TRAINER SCA E RESPONSABILE MOAK PEOPLE TRAINING, L'ACCADEMIA DI FORMAZIONE DI CAFFÈ MOAK. NATO BARTENDER, SI APPASSIONA AL CAFFÈ E SI SPECIALIZZA NELLE COMPETIZIONI DI MIXOLOGY LEGATA AL CAFFÈ, CHE HA VINTO ANCHE NEL 2017 E NEL 2019.



**CAMPIONE ITALIANO COFFEE IN GOOD SPIRITS**

**«FARE PIÙ COMPETIZIONI SCA È FONTE DI ISPIRAZIONE E FA CRESCERE. L'EFFETTO È MAGGIORE QUANDO SI PERDE: CI SI ARRABBIA, È VERO, MA SI STUDIA DI PIÙ PER OTTENERE IL RISULTATO DESIDERATO. NELLA MIA CATEGORIA HO VISTO UN PAIO DI GIOVANI TALENTI E NE SONO MOLTO CONTENTO».**

**«HO APERTO LA MIA GARA RINGRAZIANDO I GIUDICI: CON IL LORO LAVORO E I FEEDBACK CHE CI DANNO A FINE GARA, CI SPINGONO A MIGLIORARCI. CON LA LORO CONOSCENZA APPROFONDATA DEL SETTORE, SONO UN RIFERIMENTO FONDAMENTALE PER CHI CONCORRE».**

partecipate. Un invito in tal senso va ai tanti Ast (formatori di Sca Italy, ndr) che operano sul territorio nazionale affinché “coltivino” e accompagnino ai campionati nuovi talenti».

Passiamo ora in rassegna i vincitori. Daniele Ricci ha meritato la seconda vittoria nazionale al Campionato Italiano Baristi portando tre caffè provenienti dalla Finca San Adolfo, nella regione Quindio in Colombia, processati con metodi di fermentazione che hanno rappresentato il presente di questo processo (espresso - Geisha - doppia fermentazione lattica), il passato (milk beverage - Castillo - fermentazione anaerobica) e il futuro (signature drink - Pink Bourbon - fermentazione anaerobica per 8 giorni in botti chiuse).

Si è avuta una conferma anche nella com-

## Giacomo Vannelli

32 ANNI, È FORMATORE SCA E FONDATORE CON IL FRATELLO PIETRO DI VANNELLI COFFEE & ACADEMY. È STATO CAMPIONE ITALIANO BARISTA NEL 2014, 2015 E 2019 E HA MERITATO IL PRIMO POSTO NEL BREWING NEL 2022.



**CAMPIONE ITALIANO BREWERS CUP**

petizione Coffee in Good Spirits, con Marco Poidomani, alla terza vittoria nazionale. La sua gara, preparata con Andrea Lattuada di 9bar, ha avuto quale filo conduttore il tempo che vola. Siamo ancora in inverno, ma già bisogna pensare ai drink estivi. Per la sua proposta ha utilizzato gin, Aperitivo Corona, acqua tonica e caffè estratto con un nuovo strumento: il manual vacuum coffee brewer Cuptino, che ha permesso di effettuare un'estrazione che unisce dolcezza a un buon corpo (la macinatura utilizzata in gara era da espresso), utilizzando un Geisha con macerazione carbonica della finca El Placer di Sebastian Ramirez in Colombia. Per la drink list invernale ha utilizzato lo stesso caffè con sciroppo al panettone, brandy Ysabel Regina e Vermouth Oltremare. Il drink è stato versato in un bicchiere confezio-

«PENSO CHE LA LATTE ART CONTRIBUISCA A QUALIFICARE IL LOCALE CHE LA PROPONE: IN CHI LA REALIZZA RICONOSCO UN PROFESSIONISTA CHE SI È FORMATO E PONE PARTICOLARE ATTENZIONE AL CAFFÈ E A CIÒ CHE LO ACCOMPAGNA».



CAMPIONE ITALIANO LATTE ART

### Stefano Nodari

29 ANNI, È BARISTA PRESSO LA PASTICCERIA MARESI DI BRESCIA, DOVE REGALA AI CLIENTI ALMENO UN CUORE SU UN CAPPUCCINO O UN MACCHIATO.

nato come un pacchetto natalizio realizzato da Annalisa Spadola, responsabile marketing di Caffè Moak. Anche Giacomo Vannelli, che ha meritato la seconda vittoria consecutiva nella categoria Brewers Cup, ha gareggiato con un nuovo strumento: il D.One Brewers, un brew method a fondo piatto brevettato, pensato e realizzato in casa Vannelli.

Lo strumento combina i pregi dei filtri a fondo piatto a quelli dei filtri conici, assicurando costanza sia nell'estrazione, sia nel flusso. Esclusivo anche il sistema di aggancio di una piccola sfera fredda in acciaio sotto il filtro, al fine di raffreddare la prima parte dell'estrazione: con ciò non si permette la dispersione della parte volatile e si rafforza la componente aromatica. Vannelli per la sua gara ha utilizzato una miscela composta per il 70% da Panama Geisha di Jamison Savage - 90 ore di fermentazione - con note di frutta

### Roberto Breno

43 ANNI, ENTRA NEL MONDO DEL CAFFÈ COME BARISTA E NEL 2015 COMINCIA AD OCCUPARSI DI TOSTATURA, DI CUI È RESPONSABILE DA OTTOBRE 2019 PRESSO IL BUGAN COFFEE LAB DI BERGAMO.



My Media Studio

CAMPIONE ITALIANO ROASTING

«QUANDO SI COMPETE È IMPORTANTE POTERE CONTARE SU UNA SQUADRA CON CUI PREPARARSI E RICEVERE FEEDBACK CHE AIUTANO A MIGLIORARE LA PROPRIA PERFORMANCE. POTERSI FIDARE, AIUTARE ED ESSERE AIUTATI È MOLTO BELLO E, ALLA FINE, RENDE IL GRUPPO PIÙ COESO E POSITIVO».

## I PROSSIMI APPUNTAMENTI MONDIALI

Le finali mondiali Barista, Brewers Cup, Cup Tasters e Cezve/Ibrik (quest'ultima non vedrà gareggiare alcun italiano) si svolgeranno ad **Atene (Grecia) tra il 22 e il 24 giugno nell'ambito di Athens Metropolitan Expo.**

Quelle delle categorie Latte Art, Coffee in Good Spirits e Roasting si terranno a **Taipei (Taiwan) tra il 17 e il 20 novembre nell'ambito del Taipei International Coffee Show.**

## Fabio Dotti

ALLA TERZA VITTORIA CONSECUTIVA, QUESTO GIOVANE, 26 ANNI, CON TANTA VOGLIA DI APPRENDERE E TANTA ESPERIENZA, È CONSULENTE DI NUMEROSE AZIENDE DEL MONDO DEL CAFFÈ, CON CUI SI OCCUPA DI FORMAZIONE E DI CONTROLLO QUALITÀ.

Leonardo Bellesta



**«SAPERE ASSAGGIARE IN MODO OGGETTIVO E CONSAPEVOLE È IMPORTANTE LUNGO TUTTA LA FILIERA; RITENGO SIA FONDAMENTALE TRASMETTERE QUESTA CONOSCENZA AL BARISTA AFFINCHÉ A SUA VOLTA GUIDI IL CLIENTE FINALE A COMPRENDERE E PREMIARE L'EFFETTIVA QUALITÀ DEL PRODOTTO».**

tropicale e frutta gialla, e per il restante 30% da un caffè colombiano specie Eugenoides, che ha conferito dolcezza e una consistenza setosa e sciropposa. Il campione ritiene che in futuro ci saranno sempre più miscele nelle competizioni, in quanto permettono di realizzare esperienze di gusto ancora più complesse e meritevoli di attenzione.

**LA VITTORIA FINALE È SPESSO IL RISULTATO DI UN LAVORO DI SQUADRA CHE COINVOLGE TEAM DI PROFESSIONISTI**

Mettersi in competizione per scommessa (“nel 2023 parteciperò a una competizione a Sigep” aveva promesso a una collega), riuscire ad arrivare in finale ed anche vincerla non è un’impresa semplice. Questo è il cammino intrapreso da Stefano Nodari, campione italiano Latte Art. Un atteggiamento positivo e una mano ferma gli hanno permesso di realizzare figure in apparenza semplici e “giocose”, ma di realizzazione complessa, tutte di animali: gufo, cane, elefante e, sull’espresso, un pinguino. A fine gara, Nodari ha ringraziato la sua allenatrice, Carmen Clemente (sempre affiancata da Manuela Fensore), e soprattutto

chi in Trismoka gli ha permesso di allenarsi ogni giorno in orari anche improbabili, sacrificando qualche giorno di festa sotto Natale.

E arriviamo al roasting: per la sua gara il campione italiano Roberto Breno ha avuto a disposizione un Rwanda lavato per la singola origine, e, per la miscela, un mix tra Messico lavato, Etiopia naturale e Brasile naturale, tutti di Imperator. Il blend ha avuto una prevalenza di Messico (50%), che ha creato una base di dolcezza con un’acidità interessante, alla quale l’Etiopia naturale (30%) ha conferito una parte fruttata e un leggero speziato (mentre il Brasile 20% di Brasile è servito per chiudere con dolcezza e note di cacao e frutta secca. Il Rwanda si è mostrato un po’ spigoloso e complesso da lavorare al fine di avere in tazza delle note floreali e dolci. Breno in gara ha avuto lo stesso approccio che applica ogni giorno al Bugan Coffee Lab: mantenere alto il livello e spingere nella direzione di un approccio allo specialty coffee che si presenti bilanciato, portando in tazza le caratteristiche, le personalità e le identità di ogni singola origine.

Concludiamo questa carrellata di numeri uno con Fabio Dotti, il campione italiano Cup Tasters che ha conquistato il primo posto nella disciplina per il terzo anno consecutivo. Un talento, quello di Dotti, che risale a quando a 18 anni fa il suo primo corso di analisi sensoriale del caffè e si rende conto di avere una predisposizione nel cogliere aromi e sfumature di gusto. Talento che decide di coltivare e di mettere alla prova con le gare di cup tasting. Ha vinto individuando 8 tazze “diverse” all’interno di altrettante triplete. «L’assaggio - ha commentato a fine gara - è talvolta trascurato, eppure è l’operazione che si ripete più spesso lungo tutta la filiera del caffè. Assaggiare in modo oggettivo è alla base della consapevolezza della qualità e del valore del prodotto, dalla piantagione al cliente del bar». \*