

Tre giorni di gara alla Taste Roastery di Postioma, tra chicchi verdi e macchinari: il 7 arriveranno in giudici per gli assaggi

Caffè, la sfida della "tostatura" tappa in città del Campionato

L'EVENTO

TREVISEO Una sfida a colpi di caffè. Dal chicco verde alla sua tostatura. Che va "capita". Perché ogni tipo di tostatura dà vita a un caffè diverso. Ecco allora la 9. edizione del Campionato di tostatura del caffè italiano, che fa tappa a Treviso per tre giorni. Promossa da Sca Italy, la competizione selezionerà il campione "tostatore" da inviare ai mondiali di "Coffee Roasting", come Roberto Brano, campione dello scorso anno, che attualmente sta gareggiando a Taipei. Ieri la partenza, alla Taste Roastery di Postioma: 6 sfidanti hanno provato e messo in moto i tostatori in modo da prendere confidenza con i macchinari, in vista della seconda manche di questa prima fase delle selezioni. La 2. fase si terrà Bari verso fine ottobre e la terza a Firenze per poi arrivare alla finale al Sigep di Rimini, dove i 6 selezionati, più il campione della scorsa edizione, si contenderanno il titolo a suon di chicchi di caffè.

IL PROGETTO

«Ogni tappa vede un vincitore, più un secondo posto - spiega Alessandro Coda, coordinatore dell'evento - l'obiettivo è quello di confrontarsi con una tipologia di caffè nuovo e fare delle analisi per capire che tipo di tostatura darà vita a un caffè di un certo tipo». Gli sfidanti infatti si trovano di fronte a un



LA SFIDA Per tostare e preparare il miglior caffè

chicco di caffè mai visto prima e ancora verde e devono studiarlo e fare delle prove per poi descrivere le proprietà organolettiche del caffè che si potrà realizzare una volta tostati i chicchi. «Ogni tipologia di caffè reagisce in maniera differente al tipo di macchinario che viene utilizzato - spiega Alberto Cocci, sponsor Giesen, brand dei macchinari da tostatura di questa edizione - e quindi tira fuori sapori ed odori differenti. Bisogna quindi studiare il caffè e il macchinario, per questo è una gara lunga».

IL PIANO

Nella seconda giornata di sfida verrà realizzato il foglio contenente i dati di questa "dichiarazione di tostatura", in cui i concorrenti diranno quali saranno le qualità del caffè che sa-

rà realizzato con le loro specifiche per la tostatura. «Se sarà acido, con corpo o avrà altre caratteristiche - precisa Coda - e se sei bravo il caffè verrà fuori esattamente così». E solamente al terzo giorno, il 7 settembre, arriveranno i giudici che, senza sapere chi ha realizzato cosa, assaggeranno i vari caffè corredati dalle schede tecniche realizzate dagli sfidanti. Tre giornate intense, nella "roastery" che serve il Taste Coffe, il bar che propone caffè d'autore in vicolo Trevisi a Treviso. «Ai trevigiani il caffè fatto bene piace - chiude la titolare, Elisa Urlich - e moltissimo anche ai turisti, che tante volte mi dicono che sono passati a Treviso appositamente per assaggiare il nostro caffè».

Alfredo Baggio

© RIPRODUZIONE RISERVATA