

## Pensieri e parole attorno a un chicco di caffè

Un cammino tra professione, tecnica, passione, competizioni e successi attraverso le parole dei campioni che hanno vissuto le finali del 2012 e quelli che competeranno il prossimo giugno a Nizza, insieme al dc campus 2013.

L'esperienza di un periodo anche breve al banco bar è comune a moltissime persone; basti pensare ai tanti studenti che lo fanno per pagare gli studi o alla classica attività di "ripiego" in attesa di trovare un lavoro "vero". Ma di quel lavoro in apparenza ripetitivo e che non richiede una preparazione approfondita si può scoprire una ricchezza, una bellezza e un fascino inaspettati. È successo così alla tedesca Luzia Maite Taschler, studentessa in multimedia e communication. Sei anni fa un viaggio attraverso l'Australia la porta a scoprire il fascino della Latte Art a Sidney: tornata a casa, mentre prosegue gli studi, ne approfondisce la conoscenza e se ne appassiona, grazie anche a un maestro come Thomas Schweiger, che non solo le permette di affinare la tecnica, ma soprattutto di scoprire la ricchezza del mondo del caffè. C'è poi chi, come il polacco Leszek Jedrasik, faceva tutt'altro: operava nel settore delle costruzioni, ma un giorno decide che non fa per lui e cerca altro. Dopo poco tempo scopre di essersi innamorato della Latte Art: osserva le realizzazioni di colleghi su You Tube e si impegna per affinare la propria tecnica, fino a quando incontra chi gli spiega il mondo del caffè e lo avvicina alle competizioni, dando una svolta decisiva alla sua vita. Da parte sua, l'italiano Francesco Corona dà il via alla sua attività come barman, per arrivare a scoprire il mondo del caffè, puntando tutto sulla formazione: ha frequentato ben 18 corsi dedicati al bar, alla caffetteria e alla ristorazione, specializzandosi in cup tasting, flair, latte art e nella complessa arte della miscelazione, di cui conosce ogni dettaglio. Anche l'esperienza dell'ungherese Akos Orosz, attuale campione mondiale in carica GIGS prende il via dal mondo dei cocktail, al cui interno il caffè non ha in genere un ruolo di primo piano, per arrivare a innamorarsi proprio di questo ingrediente e della sua complessità, che lo rende affascinante al pari dei migliori distillati, e che come questi gli permette di mettere alla prova e mostrare la propria creatività: una sfida appassionante.

### Allenamento intenso

Di nuovo nel maestro che si prende cura del suo allievo (un compito che ogni campione dovrebbe svolgere, facendo crescere il numero dei nuovi appassionati) viene identificata la figura che maggiormente avvicina al mondo della gare. Competere significa impegnarsi in un cammino di formazione sul prodotto e sulla tecnica, nonché in preparazioni lunghe e meticolose. La brasiliana Graciele Rodrigues, mamma di due bambini, ha trovato il tempo per allenarsi per ben sei ore ogni giorno, che le hanno permesso di vincere i campionati nazionali di Latte Art del 2012 e diventare a sua volta trainer. Da parte sua, l'ungherese Edith Juhasz si impegna a dare il meglio ogni giorno al banco bar, e una volta finito il lavoro, va in un locale con una dc pro Dalla Corte e ricomincia a creare creme di latte perfette e decorare cappuccini, senza sosta e con grande passione. Ci confida i ritmi serratissimi in vista della finale nazionale il brasiliano Ubirajara Gomes, che lavorava dalle 8 del mattino alle 4 del pomeriggio, quindi cominciava ad allenarsi con shaker, espresso e distillati fino alle 3 del mattino, guidato dal suo coach. "Dai, Bira, fallo ancora 10 volte!" era un suo invito frequente: uno sprone a non mollare che ha dato ottimi frutti. Ha dimostrato di avere una vera "mano d'acciaio in guanto di velluto" la russa Victoria Kashirtseva: studia e dopo il lavoro non ha tempo per l'allenamento, così ha trasformato il luogo di lavoro in campo pratica: dare il meglio operando a ritmi incalzanti le ha permesso di avere una mano sicura e un metodo costante, ma soprattutto di salire sul gradino più alto del podio mondiale a soli 21 anni!

Tra le parole dei campioni torna più volte l'apprezzamento per il dc campus dello scorso anno, la due giorni di studio e pratica dedicata ai finalisti dei campionati di Latte Art e Coffee in Good Spirits, in vista delle finali mondiali. Il campione greco Stavros Lamprinidis si è sentito più sicuro in finale grazie ai suggerimenti del giudice capo Scae Sonja Grant e alle simulazioni che gli hanno fatto vivere un'anteprima di finale e conoscere più da vicino i suoi amici-concorrenti. È stato poi un onore conoscere Bruno e Paolo Dalla Corte e condividere la loro passione per il mondo del caffè.

## La gara

Le finali WLA e CIGS 2012 si sono svolte a Seoul – Corea del Sud, una megalopoli che ha subito affascinato i baristi per la bellezza e la poliedricità dei suoi locali. Il campione polacco di Latte Art Leszek Jedrasik ricorda il gran numero di micro torrefazioni con piccoli bar, le catene e ovunque tanto caffè realizzato con numerose tecniche: espresso, sifone, filtro. Un mondo incredibilmente vitale, al quale vengono riconosciute anche delle pecche, come l'utilizzo di un caffè tostato molto scuro e un espresso spesso sovraestratto. Ma la perfezione dei Coreani li porterà presto a estrazioni ben calibrate con una materia prima di qualità. E una volta alla postazione, negli otto minuti che possono portare al successo mondiale, l'importante è non farsi sopraffare dalla paura: una mano che trema può vanificare mesi di allenamento nella latte art, ma anche nella realizzazione di una copertura di crema di latte perfetta su un Irish Coffee. Molti finalisti ci hanno confidato di aver ricevuto un beneficio dal dc campus anche su questo fronte: aver conosciuto e stretto amicizia con gli altri concorrenti, ha permesso di essere meno tesi durante l'attesa e anche di entrare sul "ring" più sicuri di sé. Joon Suominen ha trovato nei 20 minuti che precedono la gara il tempo per rilassarsi e mettersi a proprio agio. Qualche problema con il dosaggio del grinder, ma poi la gara è andata per il meglio, con decori sulla crema di latte realizzati con mano ferma e nervi sotto controllo. Aver partecipato a una finale, superandola a testa alta, ha dato maggiore fiducia in se stesso all'irlandese Seivijus Matiejunas, che sente di poter affermare di non avere certo perso tempo nei lunghi allenamenti di decoro dei cappuccini, fatti dapprima da autodidatta, quindi con una trainer in famiglia, la moglie. Sca e Sca fanno davvero tanto, ma il cammino da compiere per far conoscere a fondo la sua realtà e la bellezza delle sue specialità è ancora lungo, osserva Leszek Jedrasik. Ad esempio, in Polonia, la sua specialità, la Latte Art è sempre più popolare, ma è ancora un ristretto numero di baristi a conoscerla a fondo e la maggior parte dei clienti non sa la differenza tra un operatore e un Barista che conosce a fondo ogni aspetto del proprio lavoro. Per fortuna i "fanatici" del caffè che amano la professione e vogliono impegnarsi per trasmettere le proprie conoscenze alla clientela, sono in crescita.

## Consigli per crescere

Se volete che vi guardi male, chiedete al campione mondiale di Latte Art, il greco Christos Loukakis se davvero riesce a decorare ogni cappuccino quando è al banco bar: risponderà con un SI deciso e un po' stizzito, perché – afferma - se si è ben allenati e la squadra è affiatata, non ci sono problemi! Il suo consiglio per chi vuole avvicinarsi a questa tecnica e avere successo è di studiare, impegnarsi, confrontarsi con gli altri e lavorare tanto. Quando si trova un nuovo decoro, ad esempio su internet, non ci si deve limitare a copiarlo, ma si deve analizzare ogni movimento e chiedersi il perché di ogni passaggio: la comprensione permette di sviluppare le tecniche apprese applicandole al proprio stile. Anche l'italiana Chiara Bergonzi suggerisce di andare su internet e di sfogliare le riviste di settore per innamorarsi del mondo del caffè e della sua decorazione. E poi di identificare una scuola, un trainer attraverso il quale apprendere i segreti di questa tecnica da affinare in base alla propria sensibilità e vena artistica; senza dimenticare che base prima di un'eccellente preparazione a base di caffè è sempre la qualità dell'espresso. Infine, Akos Orosz consiglia di fare lunghe ricerche prima di realizzare un nuovo cocktail, guardando a quanto fatto in passato per proiettarsi nel futuro. E poi, parlare con la gente, chiedere aiuto per trovare un'idea nuova e originale...il tutto sempre divertendosi, perché (questa è la base più importante) se subentrano la noia o la routine, è meglio abbandonare le competizioni.