

## COMUNICATO STAMPA

### **Barista & Farmer, il talent caffèicolo prosegue tra lezioni di academy, parità di genere e cultura locale, col supporto del governo di Huila**

*“Un evento di livello internazionale che mostra Huila come paradiso da scoprire”*

*ha affermato Carlos Julio Gonzalez Villa, governatore del distretto colombiano*

*Pitalito, 4 giugno 2018* – Prosegue Barista & Farmer, il talent show dedicato alla cultura caffèicola di qualità, tra lezioni dai massimi esperti del settore nella prestigiosa academy del talent, una continua immersione nella cultura locale ed un occhio alla parità di genere, questi gli elementi che hanno caratterizzato il fine settimana dei dieci baristi internazionali arrivati in Colombia da tutto il mondo per prendere parte alla quarta edizione del talent show dedicato alla cultura caffèicola di qualità.

Il talent, quest'anno, si svolge all'interno del distretto di Huila, il maggior produttore caffèicolo tra i 32 che compongono la Colombia. L'avvio della quarta edizione del talent ideato da **Francesco Sanapo** è stato salutato positivamente dal governatore **Carlos Julio Gonzalez Villa**.

“Continuano ad accadere cose buone nel dipartimento di Huila. Stiamo lavorando per migliorare le condizioni economiche e lo sviluppo delle infrastrutture, oltre all'unità regionale, che cresce di pari passo con l'appoggio del Governo. La parola chiave è educazione: nel settore caffèicolo abbiamo investito 8500 milioni di pesos colombiani per migliorare la produzione e stiamo già ottenendo i primi risultati nella modernizzazione del raccolto e del processo produttivo. Celebriamo quindi la produzione di Barista & Farmer, questo tipo di eventi di livello internazionale propone Huila come un paradiso da scoprire. Siamo orgogliosi di essere i primi produttori del miglior caffè del mondo e di avere 82mila famiglie, qui a Huila, dedicate alla coltivazione di specialty coffee.”

La giornata di sabato 2 giugno ha visto i dieci concorrenti partire per finca Bellavista per partecipare ad una gara di picking, la raccolta delle ciliegie di caffè, a cui è seguita una seconda prova pratica alla depulping machine, uno strumento utilizzato per separare il chicco dal resto del frutto. L'unicità di questa giornata è stata data dalla collaborazione con la **Asociación de Mujeres Cafeteras del Occidente del Huila**, produttrice del caffè Las Rosas, una cooperativa tutta al femminile, composta da 297 donne, nata nel gennaio del 2008 a seguito di una legge del governo colombiano per favorire la parità di genere.

“Avevamo una missione: cambiare la mentalità degli uomini – afferma **Nelly Saavdera**, leader della cooperativa - fortemente 'machista' e dare maggiori opportunità alle nostre famiglie. Abbiamo avuto la possibilità di lavorare la terra a seguito dell'approvazione di una legge governativa pensata per sviluppare la parità di genere, ma la parte più difficile del nostro percorso è stata, appunto, cambiare la mentalità imperante. Adesso siamo noi in carica, in alcuni casi a capo di alcune fattorie, e siamo arrivati al punto di voler passare il testimone, insegnando ai nostri figli a lavorare la terra. Iniziare è stato difficile, perché i terreni erano tutti di proprietà degli uomini, dei nostri mariti. Abbiamo dovuto convincerli a donarci almeno un piccola parte di terra per poter cominciare. A nome di tutta l'associazione vogliamo ringraziare Barista & Farmer per averci dato la possibilità di confrontarci con dieci baristi internazionali in un processo di scambio di conoscenza. Il valore del caffè è stato quello di farci riunire, di creare una comunità attorno a una tazzina, l'amalgama di tutte noi.”

La gara di raccolta ha visto un ex-aequo tra il brasiliano **Daniel Munari** e il colombiano **Diego Campos**, che ha trionfato anche nella prova alla depulping machine. Per la gara di raccolta, oltre alla quantità di ciliegie, è stata presa in considerazione anche la qualità, coerentemente con la cultura dello specialty coffee. Al termine delle competizioni, i baristi sono rimasti a pranzo nella finca, ospiti di **Javier Sanjuan**, padrone della fattoria. Nell'occasione sono stati raggiunti anche dal sindaco di Pitalito, **Miguel Antonio Rico Rincon** e da alcune televisioni locali

Il pomeriggio è proseguito con due lezioni alla academy di Barista & Farmer: la prima sulla degustazione, seguendo la metodologia cup, con **Scott Conary**, giudice del talent, a cui è seguito il corso sulla pulizia delle macchine realizzato da Urnex, partner della manifestazione. La lunga giornata è terminata con la lezione di

pittura, a cura del COARPI, la Cooperativa de Artesanos de Pitalito, su dei piccoli modellini di autobus realizzati in terracotta, con l'idea di rendere omaggio al Chiva, il tipico, coloratissimo, mezzo di trasporto locale.

Infine, come da tradizione, i dieci concorrenti sono stati divisi in due squadre: la prima, **team Yukka Yukka**, capitanata dal coffee lover romagnolo **Nino Conti**, è composta dal concorrente locale **Diego Campos**, dalla russa **Victoria Rovenskaya**, l'islandese **Vala Stefansdottir**, il brasiliano **Daniel Munari** ed il concorrente croato **Matija Matijaško**. L'altra squadra, **Six Monkeys**, capitanata dal campione mondiale WBC del 2011, il barista di El Salvador **Alejandro Mendez**, vede protagonisti la giapponese **Rie Hasuda Moore**, l'ucraina **Iuliia Dziadevych**, l'italiana **Sara Ricci**, l'australiano **Glenn Bailey** ed il cinese **David Lau - Cong Yuan**.

Questa quarta edizione del talent, ha scelto di approfondire oltre alla cultura caffeicola, quella locale: domenica 3 giugno, dopo un salto alla academy, con una lezione tenuta dal veterano australiano **Ben Toovey** di Genovese Coffee Roaster., i ragazzi hanno visitato il **Parco Archeologico di San Agustin**, il più grande complesso di strutture megalitiche di tutta l'America Latina, a cui è seguito un giro a cavallo lungo il fiume Magdalena, il principale corso d'acqua del paese che ha la sua fonte proprio nel distretto di Huila.

“La nuova edizione è cominciata benissimo – ha valutato l'ideatore del talent **Francesco Sanapo** - è un progetto che continua a crescere in maniera esponenziale, che vede un numero sempre maggiore di persone coinvolte e che mette in grande risalto lo sforzo profuso da **IEG, Italian Exhibition Group**, nella gestione della logistica e dei rapporti con le tante istituzioni locali che qui voglio ringraziare, come il **SENA**, la **Gobernacion del Huila**, la **Federacion Nacional de Cafeteros de Colombia**, **CadefiHuila**, **Cococentral**. Il livello di preparazione dei baristi è molto buono, ma quello che mi ha colpito è il modo in cui sono riusciti subito a diventare un gruppo.”

Il talent prosegue domani con destinazione **Finca Santa Ana**, con competizioni di raccolta e pesatura al mattino. La Academy lesson del pomeriggio sarà dedicata alla tostatura con un corso di livello intermedio, sia teorico che pratico, guidato dal **campione australiano di roasting, Ben Toovey** (della Genovese Coffee). Dalle 21 serata danzante con lezioni di Sanjunaero.

**Barista & Farmer** è ideato da **Francesco Sanapo**, pluripremiato campione baristi, in collaborazione con **Italian Exhibition Group** e **SIGEP - Salone Internazionale di Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianali e Caffè**, con il patrocinio della **SCA - Speciality Coffee Association**, con i partner istituzionali **IILA - Organizzazione Italo-Latino Americano**, **SENA - Servicio Nacional de Aprendizaje** (National Service Learning), **Federación Nacional de Cafeteros de Colombia** e **Gobernación del Huila**, in partnership con **World Coffee Events**, **Lavazza** con il progetto **iTierra!** ed il supporto dei main sponsor **Lavazza**, **La Cimbali**, **Faema**, **Mumac Academy**, degli event sponsor **Urnex**, **Genovese Coffee**, dei supporter **Imperator** e **Bloom Coffee School** e degli sponsor tecnici **Cadefihuila**, **Cococentral**, **Amor Perfecto**. Golden media partner **Barista Magazine** e **Bargiornale**; media partner **Bean Scene Magazine**, **Crema**, **Espresso**, **Global Coffee Report**, **European Coffee Trip**, **Coffee Talk**, **Coffee t&i**, **Café Olé News**, **Roast Magazine**, **Comunicaffè**.

Il video della competizione e le sfide dei partecipanti saranno pubblicati giornalmente su [www.baristafarmer.com](http://www.baristafarmer.com) e sui canali social del talent.

Tutti i materiali di Barista & Farmer 2018 possono essere scaricati qui [https://www.dropbox.com/sh/ks4i62s820ppaqn/AAD\\_lvp8zv1VS0r7vLeOb-eJa?dl=0](https://www.dropbox.com/sh/ks4i62s820ppaqn/AAD_lvp8zv1VS0r7vLeOb-eJa?dl=0)

**Ufficio Stampa “Barista & Farmer”** XPRESS COMUNICAZIONE - [xpress.comunicazione@gmail.com](mailto:xpress.comunicazione@gmail.com)  
Davide Agazzi (+39 328 8330716) - Sara Chiarello (+39 329 9864843)