

COMUNICATO STAMPA

Barista & Farmer, il talent caffeicolo entra nel vivo si accende la sfida fra i dieci concorrenti internazionali

“Botanica e agronomia, lezioni di tostatura, divertimento: il talent è il pacchetto completo”

parola del triestino Alberto Polojac, direttore della Academy dello show

Pitalito, 6 giugno 2018 – Barista & Farmer, il talent show dedicato alla cultura di caffè specialty entra nel vivo: si susseguono le gare fra i concorrenti delle due squadre, il **team Yukka Yukka**, guidato dal coffee lover romagnolo **Nino Conti**, ed il **team Six Monkeys**, capitanato dal campione del mondo WBC del 2011, **Alejandro Mendez**.

Le prove pratiche, di raccolta delle ciliegie ed alla depulping machine, sono strettamente connesse alle lezioni teoriche promosse dalla prestigiosa Academy di Barista & Farmer, ancora una volta diretta da **Alberto Polojac**. E strettissima è la connessione fra la Colombia, secondo produttore al mondo di caffè Arabica (e primo per Arabica lavati) e l'Italia, secondo importatore in Europa – dopo la Germania - del caffè del paese sudamericano.

“L'Academy di Barista & Farmer, quest'anno, si sviluppa su tre percorsi differenti – afferma il direttore della scuola - perché oltre alle classi per baristi, abbiamo quelle per gli istruttori del SENA, il Servizio Nazionale Colombiano di Sviluppo - e quella per i produttori locali. Per i baristi abbiamo un percorso che spazia fra botanica, agronomia, analisi sensoriale, conoscenza di diversi metodi di lavorazione, oltre a quanto fatto sul campo, analisi del verde, controllo qualità ed una certificazione Sca di livello intermedio sulla tostatura. Anche per gli istruttori del SENA è previsto un modulo di certificazione Sca intermedio, focalizzato su sensory e roasting. Per i produttori, invece, è prevista una formazione più libera a cura di **Andrea Matarangolo**, trainer della nostra Academy..”

“Un barista che viene qui, in piantagione, in un paese d'origine, si diverte, perché alla base del talent c'è anche questo, si forma su un argomento come la tostatura, che è una competenza che normalmente un barista non possiede, andando così a completare un percorso perché da un punto di vista agronomico e botanico possono finalmente toccare con mano quanto studiato. Baristi lo sono già, e molto abili anche, il fatto di fare la tostatura, da un punto di vista formativo, è la quadratura del cerchio.”

“Il livello di preparazione dei ragazzi di quest'anno – ha concluso l'esperto triestino - è molto alto, sono molto preparati, quasi tutti partono da una posizione che potremmo definire da head barista. Il caffè colombiano, tendenzialmente, utilizzando le due qualità prevalenti, Colombia e Castillo, ha forti note di caramello, con un corpo ricco ed un'acidità bilanciata, diciamo quello che normalmente si ricerca nel tipico espresso italiano e infatti è il secondo caffè per volumi, parlando di Arabica, dopo il Brasile, in quanto a importazione.”

Il quarto giorno di sfide e competizione ha visto i dieci top baristi internazionali dirigersi alla volta di finca Santa Ana, guidata dalla 21enne **Lina Roja**, quarta generazione di produttori di caffè. “Penso che questo esempio di vita – afferma l'ideatore del talent **Francesco Sanapo** – sia stata la vera lezione del giorno, vedere una quarta generazione, una persona giovane, che si afferma lavorando la terra, un lavoro spesso considerato umile che qui può aprire molte porte e donare grandi possibilità. Un bel modello, positivo, per i nostri baristi, ed un grande momento di condivisione.” Ancora una volta, l'arrivo in finca da parte dei concorrenti è stato salutato dalla presenza di moltissime persone che hanno voluto incontrare i ragazzi per farsi foto con loro. La gara di raccolta ha visto trionfare il team Six Monkey: durante la mattinata i ragazzi si sono cimentati anche nella produzione del succo di canna da zucchero, la tipica bevanda dei contadini. L'immersione nella cultura colombiana è poi proseguita col viaggio sul Chiva, il coloratissimo autobus utilizzato per spostarsi nelle tortuose strade della regione di Huila.

Pomeriggio alla Academy, con la seconda parte del corso presentato dal campione australiano di roasting **Ben Toovey**, di Genovese Coffee Roaster, che ha così concluso il percorso Sca, Specialty Coffee Association, per i ragazzi dell'Accademia.

Il quinto giorno, invece, la raccolta di ciliegie di caffè è avvenuta alla finca Paraiso: qui, i rappresentanti di **Cadefihuila**, Cooperativa Departamental de Caficultores del Huila, partner dell'evento, hanno voluto omaggiare il duro lavoro dei baristi in piantagione organizzando per loro una piccola festa, animata da musica e balli. L'Academy del pomeriggio ha visto protagonista il suo direttore, **Alberto Polojac**, che ha tenuto una lezione sul mondo sensoriale del caffè, che ha spaziato fra temi quali l'approccio a un assaggio, il lessico giusto, i criteri di valutazione.

Il talent prosegue domani: dopo le gare di raccolta e pesa a finca **El Mirador** si proseguirà con lezioni della Barista Academy sui metodi di lavorazione del caffè, da quello lavato a quello naturale per scoprire tante metodologie diverse e innovative e capire come queste vadano ad influire sul sapore del caffè in tazza. Nel pomeriggio spesa di **prodotti locali al mercato centrale di Pitalito** con a seguire **gara di cucina**. Durante questa giornata i concorrenti potranno provare il **Tejo, lo sport nazionale colombiano**, conosciuto anche con il nome di *Turmeque*, una disciplina di origine indigena che consiste nel colpire un bersaglio contenente polvere da sparo con un disco metallico, lanciandolo da 20 m di distanza.

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**, **Coocentral**, **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**.

I video della competizione e le sfide dei partecipanti saranno pubblicati giornalmente su 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

Ufficio Stampa "Barista & Farmer" XPRESS COMUNICAZIONE - xpress.comunicazione@gmail.com
Davide Agazzi (+39 328 8330716) - Sara Chiarello (+39 329 9864843)