



# GIOVANI LEONI SI SFIDANO CON L'AEROPRESS

Ogni occasione di incontro è preziosa per la community dei baristi, a cui mancano momenti comuni quali gare e dimostrazioni, che offrono preziose occasioni di confronto e apprendimento. Lo scorso dicembre al campionato italiano di Aeropress organizzato da La Marzocco negli spazi di Accademia del Caffè Espresso a Pian di San Bartolo-Trespiano (Fi) hanno partecipato 13 baristi, tra i quali erano numerosi i giovani, contenti di confrontarsi e imparare da professionisti affermati. Si sono divertiti contendendosi il primato al quale seguirà una finale mondiale decisamente insolita: si svolgerà in marzo a

NELL'ACCADEMIA DEL CAFFÈ ESPRESSO,  
INTOSCANA, SI È TENUTO  
IL CAMPIONATO ITALIANO DI AEROPRESS  
ORGANIZZATO DA LA MARZOCCO.  
TANTI I GIOVANI PARTECIPANTI. A VINCERE  
SU TUTTI, MARY SILLETTI, BARISTA  
AL MERCATO CENTRALE DI FIRENZE

di Nadia Rossi



Lavinia Caini, marketing  
coordinator dell'Accademia  
del Caffè Espresso  
(Trespiano, Firenze)  
dove si è tenuta la finale  
italiana del Campionato  
di Aeropress organizzata  
da La Marzocco

94  
bg 02/22

Sydney, ma non in presenza; la vincente Mary Silletti (appassionata dell'aeropress, che apprezza per la velocità, la praticità e la possibilità di estrarre in modi diversi) affiderà la sua ricetta a un barista australiano che competerà per lei.

«L'evento è stato un po' sottotono per motivi di sicurezza, ma molto partecipato, con i concorrenti ben carichi e contenti di stare di nuovo insieme, pur con le precauzioni del caso - osserva Lavinia Caini, marketing coordinator dell'Accademia -. La competizione, che negli ultimi anni si è svolta a Milano, per la prima volta è arrivata in Accademia che probabilmente ne diventerà la sede: siamo da sempre interessati a questa gara in quanto rappresenta un modo nuovo e diverso di far conoscere il caffè e di accrescerne la cultura. Nel 2022 ci auguriamo inoltre di poter organizzare un maggior numero di momenti comuni in presenza e di diventare sempre più un punto di riferimento, di cui il caffè resta l'elemento centrale, ma aperto anche ad altri settori».

Quanto alla competizione, i concorrenti hanno ricevuto in anticipo un campione di cui non sapevano caratteristiche e origini e la mattina della gara si sono potuti allenare con il caffè fornito da Ally Coffee: un Ihcafe90 lavato, coltivato e processato in El Ocotal, Honduras, dalla finca San Lorenzo di Wilfredo Sanchez, a 1600 metri di altitudine. La nuova varietà è stata sviluppata e promossa dall'Instituto Hondu-



I tre finalisti del Campionato italiano di Aeropress. La finale mondiale della competizione si terrà a Sidney (Australia), con un barista australiano che concorrerà con la ricetta della vincitrice italiana, Mary Silletti (al centro).

L'AEROPRESS  
**PIACE**  
È UN METODO  
VELOCE, PRATICO  
E MOLTO  
VERSATILE

reno de Café, per rafforzare la cafficoltura locale con piante più resistenti a insetti e malattie. I tre finalisti hanno sottolineato la difficoltà nel gestire un caffè che ha richiesto di variare più volte temperature e dosaggi e anche di effettuare bypass al fine di fare emergere al meglio la leggera acidità, le note di frutti rossi, nocciola e caramello. Nel pomeriggio ha preso il via la competizione, con tre giudici di eccellenza: Tommaso Bongini di Gearbox, Silvio Rascioni, after sa-

NEGLI  
ALLENAMENTI  
È STATO  
NECESSARIO  
MODULARE  
TEMPERATURE  
E DOSAGGI

les specialist de La Marzocco e Alessandro Galtieri di Aroma Caffè, terzo classificato al Mondiale Brewers Cup 2019 e vincitore della competizione che si è svolta prima della finale. Racconta: «È stato un momento scherzoso, ci siamo buttati: la prima valutazione ci ha visti pari merito, poi ha vinto la mia tazza. È stata una giornata molto bella per il contesto, l'organizzazione, lo spirito che l'ha accompagnata. Accanto ai veterani hanno partecipato giovani, carichi di entusiasmo. Trovo che sia un bel segnale per il futuro». \*



PRIMA CLASSIFICATA

SUL PODIO



SECONDO CLASSIFICATO



TERZO CLASSIFICATO

**MARY SILETTI**

24 anni, da un anno barista presso il Mercato Centrale di Firenze; in fondo spera nella trasferta per la finale a Sidney.

**LA RICETTA**

- ◆ 14 g caffè/250 ml acqua ◆ Tempo di estrazione 3 minuti ◆ Versare 70 ml di acqua per 1min 30sec a 60 °C
- ◆ La parte rimanente con acqua a 70 °C.

**Note:** bassa temperatura e lunga preinfusione per estrarre aromi di frutti rossi e acidità piacevole.

**ANDREA BATAACCHI**

24 anni, dopo la laurea in filosofia, da luglio barista in Ditta Artigianale - via dei Neri - Firenze. «È stato bellissimo, non vedo l'ora di partecipare a nuove competizioni».

**LA RICETTA**

- ◆ 18 g caffè/250 ml acqua ◆ Tempo di estrazione 1min 40sec + bypass e arieggiatura ◆ Versare 80 ml a 85 °C, attendere fino a 1min 5sec ◆ Pressare fino a 1min 40sec ◆ Bypass con 40 ml a 20 °C e 60 ml a 85 °C ◆ Ossigenare fino a che il caffè raggiunge 40 °C.

**Note:** dose maggiore, grana più grossa per estrarre i flavour desiderati senza sentori amaricanti.

**LORENZO ZUCCHI**

Barista in Forno Brisa dal 2019. «Ho incontrato persone capaci e competenti; è stata una bellissima esperienza».

**LA RICETTA**

- ◆ 18 g caffè/250 ml acqua ◆ Tempo di estrazione 1min 40sec + bypass e arieggiatura ◆ Versare 80 ml a 85 °C, attendere fino a 1min 5sec ◆ Pressare fino a 1min 40sec ◆ Bypass con 40 ml a 20 °C e 60 ml a 85 °C ◆ Ossigenare fino a che il caffè raggiunge 40 °C.

**Note:** estrazione a temperatura più alta poi portata a 40 °C per dare spazio a dolcezza e acidità.

