



**CSC ITALIA
ASSOCIAZIONE
CAFFÈ SPECIALI
CERTIFICATI**

**CSC- ITALY
CERTIFIED SPECIALTY
COFFEE
ASSOCIATION**

BEST COFFEES FOR ESPRESSO

In piazza a Firenze con CSC

Il bresciano Alessandro Ghizzardi è il campione italiano Cup Tasters 2015

Si è concluso il 9° Campionato italiano Cup Tasters del circuito Scae - Specialty Coffee Association of Europe organizzato da CSC - Caffè Speciali Certificati. Con 8 tazze identificate su 8 in 5 ' 31" ha vinto il bresciano Alessandro Ghizzardi. Seconda Valentina Vannini del ristorante Antica Trattoria del Ponte di Sant'Eufemia (BS) con 6 tazze su 8 in 5' 25", terzo Andrea Cremone del bar Tazze Pазze di Genova con 2 tazze su 8 in 3' 27", quarto Leonardo Santetti, coffee lover di Firenze con 2 tazze su 8 in 3' 36".

Ghizzardi ha 23 anni, è studente e si è avvicinato per curiosità alle competizioni di cup tasting: "ho sempre avuto un buon palato e ho voluto verificare la mia attitudine a riconoscere i sapori" - afferma emozionato. Nell'ultimo mese si è esercitato presso la torrefazione Caffè Agust, dove ha vinto la semifinale e proseguirà ancora in vista della finale mondiale, che quest'anno si svolge dal 16 al 18 giugno a Göteborg, in Svezia, dove sarà ospite di CSC.

Sono stati ben 20 i finalisti che si sono sfidati in piazza della Repubblica, nel cuore di Firenze, nell'ambito di un'iniziativa unica qual è il Coffee Festival. Gli occhi attenti e curiosi di numerosi appassionati e di tanti passanti hanno assistito a questo "strano rituale" fatto di assaggi rapidi al fine di identificare all'interno di ognuna delle otto triplette di tazzine a disposizione di ogni finalista, due contenenti lo stesso caffè, scartando quella con un gusto differente (le sfumature di gusto sono spesso pressoché impercettibili e solo un buon palato è in grado di riconoscerle), da porre in un apposito riquadro. Se, una volta conclusa la *manche*, alzandola si trova sotto di essa un bollino nero, vuol dire che il concorrente ha fatto la scelta corretta. Ogni concorrente ha a disposizione 8 minuti; vince chi identifica il maggior numero di tazzine con un gusto differente nel minore tempo possibile.

Selezione accurata

L'appuntamento ha preso il via alle 13,00, quando il presidente di CSC, Enrico Meschini, ha preso la parola ringraziando le torrefazioni che hanno organizzato le tappe eliminatorie di Brescia, Livorno, Trieste, Preganziol (TV) e Roma, richiamando un gran numero di operatori e di appassionati del mondo del caffè. Ha quindi presentato l'associazione, che ha tra gli obiettivi la promozione della cultura del caffè di qualità, che identifica attraverso procedure rigorose, in grado di assicurare uno standard qualitativo certo e dimostrabile, grazie al quale ha ottenuto la certificazione ISO 22005 di tracciabilità lungo tutta la filiera, dal chicco al confezionamento. più buoni al mondo.

L'invito a tutti è stato a mantenere alta l'attenzione nei confronti della qualità del caffè: "Ogni giorno ricerchiamo l'eccellenza e le riconosciamo il giusto prezzo: i costi del caffè subiscono incrementi continui, e solo chi decide di offrire un prodotto meno pregiato può mantenere invariati i propri listini - ha affermato Enrico Meschini -. Invitiamo chi ama davvero il caffè e vuole offrire o concedersi una tazza eccellente sotto tutti i punti di vista a riconoscere al caffè la "dignità" di cui altri prodotti dell'agroalimentare godono e ad acquistare sempre caffè speciali".

Le torrefazioni che fanno parte di CSC sono Arcaffè Estero - Livorno; Barbera 1870 - Messina; Blaser Café - Berna (CH); Caffè Agust - Brescia; Mondicaffè C.T.&M. - Roma; DiniCaffè - Firenze; Goppion Caffè - Preganziol (TV); Le Piantagioni del Caffè - Livorno; Torrefazione Musetti - Pontenure (PC).

Via Pieroni,27 - 57123 Livorno - Italy
tel. +39 0586 445662
fax. +39 0586 407321 e-mail:
segreteria@caffespeciali.it

Ufficio Stampa: esPRESSo comunicazione
Nadia Rossi +39 347 7688946
Barbara Todisco - 347 9668127
info@espressocomunicazione.it
www.espressocomunicazione.it



**CSC ITALIA
ASSOCIAZIONE
CAFFÈ SPECIALI
CERTIFICATI**

**CSC- ITALY
CERTIFIED SPECIALITY
COFFEE
ASSOCIATION**

BEST COFFEES FOR ESPRESSO

La finale

Quindi ha preso il via la finale, molto combattuta. I concorrenti si sono confrontati a coppie ai due lati di un lungo tavolo, assaggiando il contenuto delle otto “terne” di caffè preparato in modalità filtro con le macchine fornite da Scafe Italia/Bunn/Sigep, in ognuna delle quali identificare e scartare quella con un gusto differente.

I finalisti

- Michele Mezzana – bar pasticceria Petit Bar – Brescia – campione uscente 2014
- Davide Berti – La Chichera Café – Mori (TN)
- Maura Bolpagni – bar Smile – Cellatica (Brescia)
- Sandro Bonacchi – Oriental Caffè Torrefazione - Pistoia
- Fabio Conti – Gran Caffè Conti - Roma
- Andrea Cremone – bar Tazze Pazze – Genova
- Emanuele Dalla Torre – pasticceria Dalla Torre – Treviso
- Luca di Lorenzo – pasticceria Bompiani - Roma
- Alessandro Ghizzardi – coffee lover - Brescia
- Piero Lenzi – bar 4 Mori – Livorno
- Claudia Michelin – Coffeel - Vemtimiglia (IM)
- Pietro Rastelli – caffetteria Coffee Hour - Roma
- Piero Rossi – caffetteria e panetteria Pancaffè – Castenedolo (BS)
- Francesco Sanapo – Ditta Artigianale – Firenze
- Leonardo Santetti – coffee lover - Firenze
- Simone Sciascia – docente presso Simons Barline Barman School – San Donà di Piave (VE)
- Roberto Sinapi – coffee lover – Itri (LT)
- Samantha Spinelli – coffee lover – Arzignano (VI)
- Thomas Vallese – barista - Jesolo
- Valentina Vannini – ristorante Antica Trattoria del Ponte – Sant’Eufemia (BS)

La prima selezione ha identificato i quattro finalisti che si sono sfidati in diretta, su due tavoli. Ad ogni alzata da parte del giudice della tazza selezionata, la presenza sul fondo del bollino nero è sempre stata accolta con un applauso. Tanta emozione ha accompagnato l'alzata delle ultime tazze, fino a quando un bell'8 su 8 ha fatto esultare il giovane Alessandro Ghizzardi che ha abbracciato il campione uscente, Michele Mezzana

Un grande in bocca al lupo a Ghizzardi per la finale mondiale svedese!

Nella foto, i finalisti: da sinistra Alessandro Ghizzardi, Andrea Cremone, Leonardo Santetti e Valentina Vannini.