

COMUNICATO STAMPA

Al via Barista & Farmer, dieci tra i migliori baristi al mondo si sfidano con gare al caffè tra i terreni sottratti al narcotraffico

Dal 1 al 10 giugno in Colombia la 4/a edizione del talent, l'unico show internazionale dedicato al caffè d'eccellenza, ideato dal campione italiano baristi Francesco Sanapo, in collaborazione con Italian Exhibition Group, Sigep e il patrocinio della SCA - Speciality Coffee Association. Main Sponsor Lavazza

I dieci finalisti, scelti tra oltre 250 professionisti, vivranno come contadini nelle piantagioni colombiane di caffè nei dipartimenti di Meta e Huila. Tra le novità di quest'anno, i concorrenti si cimenteranno in attività collaterali come danza, sport, pittura e cucina locale

Rimini, 3 maggio 2018 - Finca La Cabaña a San Augustin, Finca el Paraiso a Vereda Cristo Rey, Finca Bellavista, Finca Santana el Bolson e Finca el Mirador, le ultime tre del comune di Pitalito: è qui, nelle piantagioni sottratte al narcotraffico, nella Colombia meridionale, dove il governo ha confiscato terreni ai produttori di cocaina donandoli a piccoli contadini che ora producono caffè di eccellenza, che si svolgerà dal 1 al 10 giugno la quarta edizione di Barista & Farmer, l'unico talent show internazionale dedicato alla promozione e alla cultura del caffè di eccellenza.

Dieci tra i migliori baristi al mondo voleranno in Colombia nelle piantagioni di caffè dei dipartimenti di Meta e Huila, per vivere un'esperienza da veri "farmer", i contadini raccoglitori, tra competizioni pratiche e lezioni teoriche nella speciale Barista Academy. Qui apprenderanno tecniche di produzione all'avanguardia, fino ad arrivare per la prima volta alla creazione di una vera e propria miscela personalizzata. Tra le novità dell'edizione 2018, varie attività dedicate alla scoperta della cultura colombiana attraverso lezioni di danza, pittura e sport tradizionali, oltre a gare di cucina e tour guidati.

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 - Istituto 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 di La Cimbali, Faema, Mumac Academy, Urnex, Genovese Coffee; golden media partner Barista Magazine e Bargiornale; media partner Bean Scene, Café Olé, News, Coffee T&I, Coffee Talk, Crema, Espresso Magazine, European Coffee Trip, Roast Magazine.

Tra le parole chiave della nuova edizione, formazione, competizione, ricerca, cultura, qualità, a cui si aggiunge il valore della sostenibilità: Barista & Farmer si propone non solo di formare dei veri ambasciatori di caffè "specialty" (di particolare pregio qualitativo), ma anche di essere un ponte culturale tra Colombia, terzo produttore mondiale di caffè, e Italia. Punta inoltre, attraverso il coinvolgimento attivo di partner istituzionali, a rafforzare i legami tra i paesi di origine e l'intera filiera del caffè.

I fortunati finalisti, selezionati tra oltre 250 professionisti da una giuria di professionisti del settore, sono: Sara Ricci, 28 anni, italiana, proveniente da Pozzuoli; Diego Campos, 27 anni, dalla Colombia; Iuliia Dziadevych, 25 anni, da ll'Ucraina; Matija Matijaško, 26 anni, dalla Croazia; Daniel Munari, 32 anni, dal Brasile; Victoria Rovenskaya, 26 anni, dalla Russia; Vala Stefansdottir, 30 anni, dall'Islanda; David Lau - Cong Yuan, 23 anni, dalla Cina; Rie Hasuda Moore 36 anni, dal Giappone; Glenn Bailey, 34 anni, dall'Australia. Avranno la possibilità di scoprire l'intero processo di lavorazione del caffè, dal chicco alla tazzina, attraverso l'utilizzo delle diverse tecnologie, fino all'esperienza della degustazione e alle varie opportunità di consumo.

“Caratteristiche comuni delle piantagioni scelte, è l'eccellenza e la qualità del caffè che producono, unita alla grande passione dei produttori che lavorano nel rispetto dei coltivatori e delle loro famiglie, della tutela del territorio e dell'ambiente, dicono gli organizzatori.

I baristi vivranno un'esperienza a 360° nel mondo del caffè, sveglia all'alba per passare la mattinata nella "finca" (piantagione) tra raccolta dei chicchi, pesa, utilizzo della "depulping machine" e tostatura. A queste attività si abbineranno le lezioni presso la Academy di Barista & Farmer, sotto la direzione dell'esperto Alberto Polojac, e guidata da numerosi docenti con profili culturali internazionali, quali i

giudici del World Coffee Events **Sonja Grant** e **Scott Conary**, il presidente di Barista & Farmer **Rebecca Atienza**, già padrona di casa della prima edizione del talent a Portorico, il campione australiano di roasting, **Ben Toovey**. Partendo dai moduli di formazione del **Coffee Skills Program** di SCA, saranno affrontate anche tematiche di agronomia, botanica, nozioni di caffè crudo, tostatura, fino ai metodi di estrazione. Sarà per loro una vera e propria “maratona”, dove saranno proposti diversi metodi alternativi alla classica preparazione del caffè naturale, lavato e “honey processed”, **presi in prestito per la prima volta anche dal mondo della birra e del vino, ad esempio attraverso la fermentazione con lieviti o l’aromatizzazione con diverse erbe, fino ad arrivare alle doppie fermentazioni. Scopo finale sarà arrivare a creare un proprio caffè personalizzato.**

Al lavoro e allo studio si uniranno poi il divertimento e lo svago, con cene e danze in piantagione, giochi, competizioni a tema e itinerari, tutto dedicato alla scoperta delle tradizioni e delle bellezze locali.

Per tutta la durata del talent, ci saranno alcuni produttori di Meta che seguiranno le operazioni. Proprio a Meta, uno dei 32 dipartimenti della Colombia tra i maggiori produttori di caffè, la Fondazione Lavazza è attiva con dei progetti di sostenibilità diretti alla comunità di coltivatori e delle loro famiglie.

Lavazza sostiene Barista & Farmer con il **progetto globale ¡Tierra!** che ha coinvolto, attraverso la Fondazione Giuseppe e Pericle Lavazza Onlus, le comunità del municipio di Mesetas nel dipartimento di Meta, una regione caffecicola ad alta vocazione, situata ai piedi della Cordigliera Orientale, dove a causa del conflitto armato per lungo tempo la coltivazione del caffè non è stata praticata. Con la fine del conflitto FARC, dal 2013 le famiglie di agricoltori ricevono dal governo terreni prima usati per colture illegali, con l’obiettivo di far rifiorire le piantagioni.

“Il progetto della Fondazione Lavazza sviluppato in collaborazione con la ONG Rainforest Alliance - dichiara **Michele Cannone, Head of Food Service Marketing di Lavazza** - ha aiutato oltre cento famiglie di agricoltori colombiani a ripristinare le piantagioni di caffè dopo il periodo di guerriglia, creando condizioni di lavoro sostenibili, migliorando la qualità del caffè e la produttività delle piantagioni attraverso standard di coltivazione sostenibile.”

In poco tempo, è stata resa possibile una produzione di caffè di alta qualità, destinata al prodotto **Lavazza ¡Tierra! Colombia**, proveniente da agricoltura 100% sostenibile e certificato da Rainforest Alliance, organizzazione internazionale che promuove l’adozione di pratiche agricole più sostenibili per la salvaguardia dell’ambiente e che garantisce ai coltivatori condizioni di vita dignitose. Tierra! Colombia cavalca gli attuali trend nel mondo del caffè: sostenibilità, attenzione alla provenienza e alla preparazione dei prodotti.

IL PROGRAMMA

I concorrenti arriveranno a **Bogotà**, da lì raggiungeranno in aereo **Pitalito**: sarà qui, nella **Barista House del SENA Parque**, che i partecipanti soggiorneranno per tutta la durata del programma. **Venerdì 1 giugno** prenderà il via il vero e proprio talent con una **cerimonia di apertura alla presenza della autorità locali**, in seguito trasferimento a **Finca la Cabaña**, inizio delle prime competizioni in piantagione e nel pomeriggio le lezioni della Barista Academy. Durante la prima lezione, i baristi scopriranno il **punto di vista dei paesi produttori** attraverso le testimonianze di alcuni esperti del luogo, che affronteranno temi quali le difficoltà e innovazioni per una **Farm 2.0**, le sfide climatiche e ambientali, illustrando le varietà botaniche di caffè colombiano. La sera i concorrenti si cimenteranno in una delle novità di questa edizione con le lezioni di **Sanjunaero**, la danza tradizionale colombiana.

Sabato 2 giugno, trasferimento a **Finca Bellavista** per passare la mattinata a lavorare in piantagione. Il pomeriggio durante la Academy, i baristi si destreggeranno tra classi di espresso a cura di Mumac Academy e Cimbali e lezioni sulla pulizia e la manutenzione a cura di Urnex. La giornata si concluderà con lezioni di **Chivas**, lo stile di pittura locale.

Domenica 3 giugno riposo dal lavoro in finca, l’intera giornata sarà dedicata alla visita del **Parco Archeologico di San Augustin**, famoso esempio di architettura pre-colombiana immerso tra piantagioni di caffè, con tanto di passeggiata a cavallo.

Lunedì 4 giugno, 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.

Martedì 5 giugno trasferimento a **Finca Paraiso** per la consueta raccolta di caffè, nel pomeriggio ci sarà una lezione a cura di Alberto Polojac sul mondo sensoriale del caffè: come ci si approccia a un assaggio, qual è il lessico giusto, quali sono i criteri di valutazione.

Mercoledì 6 giugno 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.

Giovedì 7 giugno i baristi seguiranno una sessione ad hoc sui progetti di sostenibilità di Meta e un cupping dei caffè provenienti da quest'area e dai progetti Lavazza; sempre in questa data e anche l'8 giugno si terranno gli **esami SCA - Speciality Coffee Association**, che porteranno i baristi a conseguire il diploma di "Intermediate Roasting" (livello intermedio di tostatura). Dopo gli esami rientro in aereo a Bogotá; il giorno seguente visita alla Federación Nacional de Cafeteros e tour delle caffetterie di Bogotá.

L'avventura si concluderà il 10 giugno con una ultima competizione sensoriale sulla ruota dei sapori e la premiazione dei vincitori, con la degustazione della nuova miscela creata durante il talent.

I partecipanti saranno ripresi da videocamere e i servizi saranno trasmessi su www.baristafarmer.com e sui canali social del talent.

I CAFFÈ COLOMBIANI

I concorrenti avranno la possibilità di vedere e raccogliere tante varietà di caffè diverse. Tra queste la **Castillo** e **Colombia**, create ad hoc in laboratorio per sconfiggere, la **Roya**, detta anche "leaf rust" (ruggine della foglia), un fungo che colpisce la foglia di caffè in grado di distruggere intere piantagioni. Attraverso queste nuove coltivazioni è stato possibile salvare molte piantagioni e aziende che altrimenti sarebbero state costrette a chiudere.

Ancora, il caffè **Caturra**, la varietà più tipica della Colombia, negli ultimi anni è quella che ha più sofferto l'attacco del leaf rust, ma diversi coltivatori hanno deciso di non abbandonare la produzione nonostante il rischio, per non perdere questa varietà simbolo del Café de Colombia.

Tra gli altri anche due caffè molto rari e pregiati, il **Borbon rosato**, una mutazione naturale del Borbon che presenta una bacca di colore rosa e ha un sapore decisamente particolare, molto tropicale. E la **Geicha**, che è la botanica più preziosa al mondo, con prezzi che variano dai 600€ ai 1000€ al kilo, il così detto oro del caffè.

La Colombia - i dati aggiornati di produzione al 2017

Con un export tra **novembre 2016 a ottobre 2017** pari a **13.4 milioni di sacchi di caffè verde (+8,3%** rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente, secondo i recenti dati rielaborati dal **Comitato Italiano del Caffè** - fonte Istat/International Coffee Organization), la **Colombia** si conferma il **terzo esportatore mondiale di caffè dopo il Brasile ed il Vietnam**, e riveste da sempre un'importanza cruciale all'interno dello scenario della produzione mondiale sia per l'eccellente qualità della sua materia prima sia per le piccole comunità di produttori che la coltivano con grande dedizione e passione, spesso ancora con metodi tradizionali ed altamente qualitativi. L'import in Italia di caffè verde colombiano è di **261.906 sacchi nel periodo gennaio - settembre 2017**.

Secondo i dati, aggiornati a **dicembre 2017**, forniti dalla **Federacion Nacional de Cafeteros de Colombia**, fondata nel 1927 per sostenere il lavoro e lo sviluppo dei produttori, **un terzo della popolazione (circa il 33%)** residente nelle zone rurali dipende da introiti derivanti dal caffè. Numericamente parlando si tratta di **726mila lavori diretti ed 1,4 milioni di lavoratori indiretti**, complessivamente il **32%** degli impiegati in agricoltura. Il caffè rappresenta il **17% del PIL derivante da agricoltura**: oltre a essere il terzo produttore di caffè, la Colombia è al **primo posto per quanto concerne la varietà Arabica washed (14 milioni di sacchi all'anno)**, particolarmente apprezzata per la sua alta qualità. I produttori colombiani sono oltre **555mila, 684mila le fattorie**, per un'area coltivata a caffè pari a **931mila ettari**: la stragrande maggioranza dei contadini (il 96%) possiede meno di **5 ettari di terreno**.

In Colombia la **Fondazione Giuseppe e Pericle Lavazza** porta avanti, nei municipi di Mesetas, Lejanias e San Juan de Arama, importanti progetti di sostenibilità per fornire ai coltivatori di caffè gli strumenti per gestire gli effetti del cambiamento climatico e reintegrare le famiglie di produttori presso territori che negli ultimi decenni sono stati luogo del conflitto FARC. Proprio al Sigep, Lavazza ha presentato in prima assoluta la **nuova miscela Lavazza iTierra! Colombia** che arricchisce la gamma premium di iTierra! dal gusto e qualità sostenibile, prodotte da aziende agricole certificate Rainforest Alliance, in cui si coniugano eccellenza produttiva, rispetto per l'ambiente e attenzione sociale. Lavazza iTierra! Colombia è una miscela 100% arabica che proviene esclusivamente dalle coltivazioni colombiane e che sarà disponibile per i clienti dall'**autunno 2018**.