

Coffee Break[®]



mai - iunie 2015



ROMANIAN BARISTA
CHAMPIONS 2015

PAUL C. UNGUREANU

ALEXANDRU NICULAE

SEBASTIAN IOAN FARCAS

ISTORIA
LA CIMBALLI & MUMAC ACADEMY

LUIGI MORELLO

DESPRE BARISTA BIBLE

CHRISTINE COTTRELL

Enjoy Life! Enjoy Your Coffee Break!



De ce ai ales cafeaua și când ai început să lucrezi cu ea?

Eram trainer în industria de ospitalitate când cafeaua specialty a devenit populară în Australia, aproape acum 20 de ani. Nu existau resurse de formare, iar pe măsură ce au început să apară programe de training, observam multe neregularități în ceea ce se spunea despre espresso. Așa am decis să mă documentez pentru a afla adevărul despre el.

Barista Bible este una dintre cele mai faimoase cărți din lumea cafelei. Cum și de ce te-ai decis s-o scrii?

Pe măsură ce mă documentam, mi-am dat seama că nu prea se scrisese despre tehnicile de preparare ale cafelei și că nu existau nici traininguri bazate pe principii educative. Mi-am propus să umplu acest gol.

Câțiva ani mai târziu, a apărut Barista Bible! Restul produselor din sistemul de training Perfect Espresso au urmat nu la mult timp după aceea. Am conceput programele, activitățile și întrebările din testări ca acestea să întrunească cerințele standardelor de training în domeniul ospitalității atât din Australia, cât și din Noua Zeelandă, bazându-mă pe programa națională pentru educație vocațională din aceste țări. Sistemul Perfect Espresso se aliniază și la cerințele sistemului Coffee Diploma of the Specialty Coffee Association of Europe (SCAE).

Scopul meu este să clarific și să simplific lucrurile despre cafea pe care mulți oameni le complică și care par inaccesibile. Oameni din toată lumea spun că Barista Bible este ușor de citit și de înțeles, iar aceasta mă face să cred că mi-am atins țelul.

Călătorești mult alături de cartea ta. Unde ai trăit cele mai interesante experiențe legate de cafea?

Cel mai mult îmi place să vizitez orașul Melbourne. Are cea mai uimitoare cultură a cafelei și cred că este capitala lumii din acest punct de vedere.

Totuși, este minunat să vezi majoritatea țărilor îmbrățișând cultura cafelei specialty și a activităților de formare necesitate de aceasta. Așadar acum, în orice oraș mergi, poți găsi undeva o cafenea interesantă, cu un barista priceput și o ceașcă de cafea excelentă.

La fel ca de cafenelele care servesc cu siguranță cafea de calitate, mă bucur și de aspectele istorice ale cafelei. Orașe ca Viena, Roma sau Veneția sunt foarte interesante pentru mine dintr-o perspectivă socio-istorică. Având studii în istoria antică și modernă, sunt mereu dispusă să învăț despre istoria fascinantă a cafelei.

Două locuri pe care le-am vizitat anul trecut și ne-au bucurat erau muzee dedicate cafelei. MUMAC, de la periferia orașului Milano, deține colecția fabuloasă Enrico Maltoni de espressoare vechi. Coffee Works din nordul Australiei găzduiește colecția enormă Ian Bersten de echipamente pentru cafea de toate tipurile și mărimile.

Pentru o experiență total diferită, mă bucur mereu să vizitez frumoasele noastre plantații de cafea australiene. Într-adevăr, mulți oameni sunt surprinși că noi cultivăm cafea în Australia. De fapt, săptămâna viitoare voi vizita multe din aceste plantații pentru că sunt gazda unui eveniment de 3 zile, pentru un grup de 25 de femei din Australia care își doresc să reprezinte țara în Internațional Women's Coffee Alliance.



Spune-mi care sunt cele mai importante 3 calități pe care trebuie să le aibă un barista sau un campion din industria cafelei.

Pentru a fi un bun barista trebuie să fi:

Pasionat de ceea ce faci și să iubești fiecare minut în care muncești.

Persistent în ceea ce privește acuratețea micilor detalii și să menții acest obicei de fiecare dată.

Orientat spre oameni, pentru a putea oferi servicii excepționale clienților împreună cu băutura perfectă pe bază de cafea.

În ultimul rând, un barista bun trebuie să...

Exerseze în continuu și să-și dorească cu tot dinadinsul să învețe și să se perfecționeze.

Cine ți-a influențat viața din lumea cafelei până acum?

Am avut mulți mentori în industria de cafea pe parcursul anilor. Când vreau să învăț ceva, mă adresez celor mai cunoscuți experți din lume pe domeniul respectiv.

Acest lucru era destul de dificil acum 15 ani, să găsești oameni din industrie cu abilitățile și cunoștințele necesare să te ajute și erau mai puțin dispuși să le împărtășească decât sunt acum. Azi, pot găsi cu ușurință un expert dispus să colaboreze pentru orice mic detaliu, de la noutățile privind echipamentele, până la sfaturi și tehnici noi.

Pe cine admiri cel mai mult din lumea cafelei și de ce?

Îmi admir pe competitorii barista care investesc atât de mult timp, efort și dedicare în munca lor. În Australia, unii din ei au stații de lucru în stil WBC montate permanent în cafenele sau prăjitorii, unde își exersează abilitățile după ce termină munca sau când au câteva momente libere.

Învață mereu și caută să evolueze. Admir această calitate la oricine pentru că îi permite să-și atingă potențialul maxim atât personal, cât și profesional.

Povestește-ne despre educația despre cafea din Australia. De la ce vârstă poți să lucrezi într-o cafenea?

Australia e unică din punctul ăsta de vedere, majoritatea liceelor având espressoare și programe de training în programă pentru că sunt multe cafenele ce au nevoie de personal, industria de ospitalitate și cea de turism fiind angajatori principali pentru absolvenți. Și elevi de 14 ani se formează în acest domeniu.

La 15 ani mulți din ei se angajează part-time în cafenele care îi instruiesc. Sistemul meu de training Perfect Espresso este aplicat în sute din școli din Australia.

Acum 4 ani am organizat o competiție de barista în licee, bazată pe regulile WBC. Acest concurs le permite celor ce învață, să-și arate abilitățile și să primească recomandări de la experții locali din industria de cafea, inclusiv de la jurați WBC. Expunându-i pe acești elevi la cele mai cunoscute standarde de cafea, sperăm ca cei ce vor intra în această industrie să fie pregătiți și să cunoască cele mai noi tehnici.

Ai vizitat România? Dacă nu, ce știi despre ea?

Nu am vizitat România, dar mi-ar plăcea cu siguranță să o fac curând. Am citit despre expansiunea ce are loc pe scena bucureșteană a cafenelelor specialty și mi-aș dori să scriu o poveste despre asta pentru revista noastră Australian Café Culture, la fel cum am făcut-o pentru alte orașe din lume.

Spune-mi câteva cuvinte pentru iubitorii noștri de cafea.

Îi poți numi iubitori de cafea, entuziaști sau connoisseurs; Cu toții sunt clienți în cafenelele noastre și știi acum, mai mult ca oricând, la ce să se aștepte de la experiențele lor cu cafeaua.

Ei își doresc o băutură excelentă de fiecare dată și vor să fie distrași și educați de barista. Sunt curioși și vor să învețe mai multe despre cafea.

În aceste timpuri, numai cafenele orientate spre clienți și spre nevoile lor vor avea succes. Doar barista ce știi să ofere o experiență completă (formată din băuturi excepționale pe bază de cafea și relații calitative cu clienții) vor reuși să satisfacă acest nou tip de client. ☺



Articol de Silvia Constantin,
coffee connoisseur

Ultimate
CREATIVITY

Le Sirop de
MONIN
Roasted
Hazelnut

MONIN[®]
— ULTIMATE TASTE —
ULTIMATE CREATIVITY

Importator EDEN GEOCOM SRL.
Mai multe detalii despre produsele Monin
găsiți la numărul de telefon 0751 011 100.