

Andrea Antonelli, il 1° “Cucchiario d'argento” del caffè

WORLD
BARISTA
CHAMPIONSHIP
FINALE
ITALIANA

Coffee Colours ha incontrato per voi Andrea Antonelli, 26 anni, barista cremonese vincitore della finale italiana del “World Barista Championship” tenutasi a Rimini dal 4 al 6 febbraio. Andrea Antonelli, sponsorizzato Asachimici-Pulycaff, azienda leader nella produzione dei solventi per la pulizia delle macchine da caffè ad uso professionale, si presenta in gara per la terza volta nell'edizione 2006. Dopo una tre giorni di sfide tra espressi, cappuccini e cocktail alcol free, il carisma, la professionalità, la determinazione ed il fairplay, uniti ad una presentazione scenografica nella migliore tradizione italiana assieme alla miscela Musetti Paradiso, hanno assegnato ad Andrea Antonelli il gradino più alto sul podio ed un biglietto per la finale mondiale di Berna.



On your behalf Coffee Colours met Andrea Antonelli, 26 year-old barista from Cremona, winner of the Italian “World Barista Championship” final held in Rimini on the 4th -6th February.

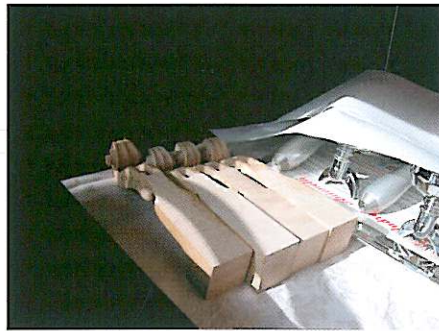
His appearance at the 2006 event was Andrea Antonelli's third at the competition. He is sponsored by Asachimici-Pulycaff (market leader in the production of cleaning solvents for professional coffee machines). After three days of espresso, cappuccino and alcohol free cocktail challenge, in a setting of the finest Italian tradition together with Musetti Paradiso blend, charisma, professionalism, determination and fair play, gave Andrea Antonelli the highest place on the podium and a ticket for the world final in Bern.

We ask the barista how much time he



Chiediamo al barista quanto tempo ha impiegato per realizzare una presentazione così sfarzosa e plateale.

Ci ho impiegato un anno. Dopo la medaglia di bronzo dell'edizione precedente mi sono messo all'opera, ho fatto decorare le tazzine a mano da un'artista cremonese, coinvolto un pasticciere ed ingaggiato un'orchestra di violini.



Come mai hai scelto questo strumento così virtuosistico come colonna sonora dei tuoi 15 minuti di gara?

Oltre ad esser considerato lo strumento musicale italiano per eccellenza, la vibrazione di ogni sua corda crea una melodia come la mano di un'artista dà vita ad un pensiero. E fare il barista dev'essere un'arte...

Sappiamo che lavori come barista presso la "Bottega del caffè" di Cremona, hai avuto altre esperienze?



spent creating so magnificent and splendid a presentation.

It took 1 year. After the bronze medal at the previous event I started working, I had the cups decorated by hand by an artist from Cremona, involved a pastry cook and employed an orchestra of violins.



Why did you choose such a virtuoso instrument as the soundtrack for your 15 minutes of competition?

Besides being considered the Italian musical instrument of excellence, the vibration of each of its cords creates a melody like the hand of an artist gives life to a thought. And to be a barista is an art...

We know that you work as barista at the "Bottega del caffè" in Cremona, have you had any other experience?

I have qualifications from the "Latte art coffee school" of the Musettii roasters under the guidance of Luigi Lupi, and in preparation for the 2006 competition I trained for one year at that institution, with the "Brasilia Excelsior" coffee machine and G. Rossi grinder.

It is very important to know the



Mi sono certificato presso la "Latte art coffee school" della torrefazione Musetti sotto la guida di Luigi Lupi ed, in preparazione della competizione 2006, mi sono allenato per un anno presso la stessa struttura, con macchine da caffè "Brasilia Excelsior" e macinini G. Rossi.

È molto importante conoscere bene le attrezzature di gara, c'erano molti baristi di alta professionalità che lamentavano l'utilizzo di un macinino elettronico senza dosatore.

Il vero professionista deve essere in grado di cimentarsi con attrezzature anche di diversa tipologia rispetto a quelle abituali.

In gara hai presentato un cocktail di tua invenzione, "Cafe Suzette". Da dov'è nata l'idea?

Mi sono ispirato alla ricetta dello chef parigino Henri Charpentier che, durante una visita del re Edoardo VII al "Cafe de Paris" di Montecarlo, realizzò per la prima volta la famosa crepes che fu poi dedicata alla giovane dama di corte seduta al tavolo reale: Suzette.

Come hai detto in gara "Una preparazione speciale per una presentazione inaspettata"; infatti hai utilizzato i porta filtro della macchina da caffè



equipment for the competition; there were many highly professional baristas who complained about using an electric grinder without a doser.

The true professional must also be able to compete with different equipment to the usual.

You presented a cocktail of your own invention to the competition, "Café Suzette". Where did the idea come from?

I was inspired by the Parisian chef Henri Charpentier's famous crepe recipe which he created for the first time during a visit by king Edward VII to the "Café de Paris" in Montecarlo and that was later dedicated to the lady-in-waiting seated at the royal table: Suzette.

As you said in the competition "A spe-



cial creation for an unexpected presentation"; you used the filter containers from the coffee machines as cups to hold your cocktail. But how do you prepare it?

On a crepe cooker, in a copper plated pan, the butter is softened over a slow flame adding the sugar and the thinly sliced orange rind and mixed until brown.

To this is added freshly squeezed orange juice, which has previously been filtered in a cotton press, and it is left to evaporate for a few moments so as to create a caramelised orange concentrate.

The sauce, taken off the heat, is served in a prep-prepared icing basket together with the espresso coffee and covered with liquid whipping cream.

Errata Corrigere

A pagina 28 del numero 4, all'interno dell'articolo "Sulla bocca di tutti" nella rubrica "Attualità" abbiamo erroneamente riportato il nome del titolare della CMA Astoria, Roberto Dal Tio.

ATTUALITÀ

come coppe per contenere il tuo cocktail. Ma come si prepara?

Su un fornellino a lampada per crepes, in una padellina di rame stagnato, si ammorbidisce il burro a fuoco lento unendo lo zucchero e la scorza di un'arancia tagliata a striscioline e si mescola fino ad ottenere l'imbrunimento desiderato.

Al composto viene aggiunto del succo d'arancia precedentemente filtrato in un torcione di cotone, si lascia evaporare per qualche istante ottenendo un ristretto d'arancia al caramello.

La salsina, tolta dal fuoco, andrà servita in un cesto di super glassa preparata in precedenza, unita al caffè espresso e ricoperta da panna liquida da montare.

Con questa preparazione degna di un pranzo di rappresentanza ti aggiudichi anche il titolo di Vissani del caffè.

L'attenzione della clientela verso i caffè gourmet e la ricercatezza nei modi di degustare un espresso avvicinano sempre di più la figura del barista a quella dello chef.

Come hai fatto a seguire tutta la preparazione nel minimo dettaglio in un lasso di tempo così breve?

Bisogna saper gestire le contemporaneità, fare molte prove cronometrate e saper controllare la propria emotività.

Un grazie anche al team Asachimici-Pulycaff che ti ha supportato in questa avventura...

La famiglia Carubelli è stata indispensabile per il sostegno morale e la disponibilità dimostrata, con un coinvolgimento che va al di là del rapporto con uno sponsor.

Complimenti per la vittoria ed un arrivederci a Berna 2006.

Grazie a voi ed un saluto a tutti i lettori.



With this creation worthy of a lunch you were awarded the title of Vissani of coffee.

The attention of the client to gourmet coffee and their affection to the ways of tasting an espresso increasingly brings the barista closer to the figure of the chef.

How did you prepare everything in such detail in so short a time?

There is the necessity to do things at the same time, to do a lot of timed rehearsals and to know how to control your emotions.

A thank you to the Asachimici-Pulycaff team who supported you in this adventure...

The Carubelli family have been invaluable for their moral support and their willing to help, with a contribution that was beyond that of a sponsor.

Congratulations for the victory and see you in Bern 2006.

Thanks to you and your readers.

Michela Scano