

## SEBASTIANO MARCARINI IL BARISTA E FARMER DI CREMONA

Dal Brasile alla Colombia per offrire un caffè di qualità, biologico e da agricoltura sostenibile. Cremonese di nascita (Castelleone) e Bresciano di adozione, conosciuto come lo Specialista del Caffè dell'Enoteca Emporio Vino e Sapori, ma le sue origini professionali (che non ha mai abbandonato) sono quelle di artigiano falegname, talento sviluppatosi già prima della scuola di restauro e poi realizzato in pratica, nell'Enoteca di Via Milano. Nulla è lasciato al caso nell'esercizio professionale di Sebastiano, dalla tipologia dei legni usati per la realizzazione degli scaffali e arredi, alle vernici protettive dei legni, sempre con grande attenzione alla salute dei clienti (vernici senza agenti chimici), e a protezione dei vini presenti in enoteca e delle eccellenze alimentari di nicchia e alta qualità. È in enoteca che si sviluppa il talento di Sebastiano Marcarini nei confronti del caffè. Qui infatti si forgia nella scoperta e conoscenza delle diverse tipologie di caffè, le provenienze geografiche e le differenti piantagioni di caffè. Questo mondo che si presenta davanti a se, accentua l'entusiasmo e la spinta a formarsi anche professionalmente, partecipando a scuole e symposium nazionali e internazionali, ottenendo attestazioni e riconoscimenti, visibili sulle pareti dell'enoteca (certificazione SCAE, Speciality Coffee Association). Anche qui il talento di Marcarini non rimane racchiuso in se stesso, e trasferisce tutto il suo sapere alla clientela, informandola sulle 12 tipologie di caffè da lui proposti e fatti annusare in appositi piccoli contenitori in modo che il cliente scelga e gusti un caffè adatto al suo apparato sensoriale e piacere personale. Le grandi case di caffè cominciano a considerare il talento e il livello professionale di Sebastiano Marcarini e la Lavazza lo chiama nella sua squadra e lo inserisce nel progetto "barista farmer". Apprende il ruolo di Coffee Specialist e Trainer, segue le più importanti fiere del settore, proponendo lezioni e dimostrazioni sul campo. Nel 2016 la prima esperienza estera con la Lavazza avviene in Brasile nel progetto "Tierra di Brasile" e dal 30 maggio al 10 giugno 2018 in Columbia a Pitalito, nel progetto "Tierra di Columbia, Barista Farmer". Cultura, raccolta in piantagione, tecnica di estrazione, lavorazione, tostatura e degustazione è stato il filo conduttore dei dieci giorni a Pitalito. Questo progetto rientra nella linea sociale della Fondazione Lavazza, Onlus, nata nel 2004, con lo scopo di promuovere e realizzare progetti di sostenibilità economica, sociale e ambientale, a favore delle famiglie contadine, produttrici di caffè in tutto il mondo e la formazione di specialisti del caffè con caratteristiche professionali di "Barista Farmer". Dietro una tazzina di caffè all'Enoteca Emporio Vino e Sapori non c'è solamente un ottimo caffè selezionato e professionalmente ben preparato, ma l'espressione della cultura del luogo (Brasile, Columbia, Etiopia, Messico, India, Guatemala, ecc.), la tecnica di estrazione del caffè, la lavorazione e sua tostatura e, non ultimo, la filosofia di vita e di lavoro delle persone di questi luoghi che Sebastiano Marcarini ben interpreta giornalmente. Conoscere Sebastiano Marcarini e gustare i suoi caffè, oppure il suo cappuccino semplice. Basta recarsi a Cremona, in Via Milano all'Enoteca Emporio Vino e Sapori per scoprire la bellezza dei suoi arredi e la qualità dei prodotti da caffè che propone. Il resto, sta a voi.