

SEBASTIANO MARCARINI IL MAESTRO DEL CAFFÈ

Dal Brasile alla Colombia e il Resto del Mondo 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 di Cremona, 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, tostature 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 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 è 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. Locale sempre sanificato, si entra con la mascherina, ci si disinfetta le mani e si tiene la distanza corretta tra le persone in ogni momento e occasione.