

CURRICULUM VITAE

Nome: **Matteo Celli**

Data di nascita: **4 maggio 1983**

Nazionalità: **ITALIANA**

Mail: **m.celli@comune.bibona.li.it**

ATTIVITA' LAVORATIVA:

Socio della Pasticceria Celli a La California, in Via Aurelia Nord 28. L'azienda, creata dai miei genitori nel 1989, dal 2002, è amministrata e diretta da me, con l'ausilio di mia madre Candida. Attualmente è una realtà dove la forza lavoro è composta da 6 dipendenti, ognuno con un ruolo specifico sia nella pasticceria che nella caffetteria; infatti ci vede impegnati sia nella produzione di lievitati, salati, sfoglie e torte, sia nella somministrazione di caffè e bevande, con vendita al dettaglio.

QUALIFICA E SPECIALIZZAZIONE CAFFETTERIA:

Dal 2014 ho intrapreso un percorso di studio e formazione su tutto quello che riguarda il mondo del caffè: dalla pianta in produzione fino ad arrivare alla tazza per il cliente. In questi 8 anni di studi, con la formazione e gli esami certificati da SCA (specialty coffee association), unica associazione riconosciuta in tutto il mondo per quanto concerne formazione, produttori, torrefattori, sono riuscito ad ottenere certificazioni e conoscenze su gran parte dell'argomento caffè che, la stragrande maggioranza degli addetti ai lavori da per scontato, ma di scontato non c'è davvero niente. Nel 2023 avrò un ulteriore riconoscimento da SCA: la certificazione di AST, cioè Trainer autorizzato SCA per l'insegnamento e le certificazioni da rilasciare in base al percorso formativo degli allievi iscritti. Da 4 anni organizzo corsi privati per approfondire le conoscenze sul settore.

CERTIFICAZIONI SCA:

- **Introduction to coffee:** introduzione generale sul mondo del caffè
- **Brewing:** lo studio del modulo Brewing approfondisce diversi metodi per preparare il caffè, dal V60 al Chemex e al Siphon, passando per la Clever e il French Press. Inoltre, questo modulo consente di analizzare e familiarizzare con i diversi profili di macinatura, abbinare la macinatura al metodo di estrazione e misurare scientificamente l'estrazione di un caffè per tracciare il profilo di estrazione ottimale. La mia certificazione comprende tre livelli: Foundation, intermediate e professional.
- **Sensory Skills:** il modulo Sensory Skills insegna ad approcciare la valutazione sensoriale del caffè. Si studia il modo in cui percepiamo ciò che gustiamo e come applicare queste competenze al momento di valutare le caratteristiche di un caffè. Inoltre offre una panoramica su come identificare caffè. Comprendere il modo in cui percepiamo ciò che gustiamo e può essere applicato al momento di valutare le caratteristiche naturali del caffè. Offre inoltre una panoramica di identificazioni delle qualità di specialty coffee, nonché indicazioni di massima su come implementare questo business. La mia certificazione comprende tre livelli: Foundation, intermediate e professional.
- **Barista Skills:** il modulo Barista Skills nasce per tutti coloro che desiderano assimilare le competenze necessarie per impostare il macina caffè, preparare l'espresso e vaporizzare correttamente il latte per dare la giusta consistenza alla crema per il cappuccino. Questo modulo consente di ottenere una profonda comprensione del caffè stesso e acquisire competenze pratiche sulla tecnica della montatura del latte e del suo versamento per

CURRICULUM VITAE

effettuare la Latte Art. Inoltre, nozioni di salute e sicurezza alimentare, servizio, e fondamenti di gestione del business. La mia certificazione comprende tre livelli: Foundation, intermediate e professional.

ESPERIENZA E FORMAZIONE:

Fin dall'inizio del mio percorso, ho voluto e dovuto trasmettere ai miei collaboratori, tutte le conoscenze che dai vari studi apprendevo, per poi trasformarle nel nostro lavoro. Oltre al nostro personale, negli anni ho formato alcune persone che si affacciavano al mondo della caffetteria senza alcuna conoscenza. Il mio ultimo corso fatto è stato tramite la FISASCAT CISL LIVORNO, dove 8 addette dell'azienda MyChef hanno dovuto perfezionare e ampliare la loro conoscenza in particolare modo sul montare il latte. Dal 2018 faccio parte del team di assaggio della torrefazione "Le piantagione del Caffè" e partecipo ai campionati italiani di Cup Tasting, gare di assaggio di caffè in filtro. Infine, sempre per la torrefazione sopra citata, faccio parte dello staff per gli eventi fieristici nazionali e internazionali di caffè, eventi dove ci troviamo a lavorare con molti caffè ed estrarli sia in espresso che in filtro.