

# I semifinalisti di Espresso Italiano Champion 2016

*Prosegue Espresso Italiano Champion 2016, il campionato baristi dell'Istituto Nazionale Espresso Italiano: espresso e cappuccino dalla macinatura all'assaggio per i veri professionisti del caffè*



I vincitori delle gare preliminari di Espresso Italiano Champion, il campionato baristi dell'Istituto Nazionale Espresso Italiano (Inei) sono pronti per le finali e le semifinali che si terranno il 20 e il 21 ottobre a Trieste durante Triestespresso.

Durante 34 gare preliminari del campionato svolte in Italia, Cina, Corea, Giappone, Grecia e Taiwan, professionisti di altissimo livello si sono sfidati, e si sfideranno, per superare le selezioni di un concorso che mette alla prova competenze specifiche in condizioni di altissima tensione emotiva. I concorrenti devono infatti trovare la giusta macinatura del caffè e preparare quattro espressi e quattro cappuccini, il tutto in undici minuti e sotto gli occhi dei giudici tecnici e il controllo sensoriale alla cieca di un gruppo di assaggiatori dell'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè (Iiac). Il campionato organizzato da Inei è un'oc-

casione per dare valore ai baristi che, con duro lavoro, tanta formazione e passione, operano in qualità per offrire ogni giorno un espresso perfetto. “Espresso Italiano Champion 2016 è molto più di una competizione – ha commentato Paolo Nadalet, presidente Inei – È un evento che vuole stimolare il barista a mettersi alla prova per potersi poi migliorare nell'attività quotidiana al bar”.

## Le soddisfazioni degli organizzatori

Molte le soddisfazioni delle aziende e delle organizzazioni che hanno ospitato le gare preliminari del campionato internazionale.

Alta è la professionalità dei baristi presenti in gara come sottolinea Mariafiore Maggior-domo di Jolly Caffè: “Sono molto orgogliosa della partecipazione di concorrenti così

coinvolti e di così alta professionalità che si mettono in gioco in nome della cultura del caffè. Espresso Italiano Champion ambisce infatti a essere un concorso internazionale di alto profilo e a selezionare professionisti eccellenti”.

“Non possiamo che essere soddisfatti dall’entusiasmo e dalle capacità messe in campo da parte dei partecipanti all’evento. Espresso Italiano Champion, che abbiamo organizzato sin dalla sua prima edizione – ha dichiarato Pierluigi Milani, titolare di Caffè Milani – ha raggiunto dei livelli sempre più alti di professionalità. Da sottolineare, come ulteriore nota positiva, la giovane età dei concorrenti”.

A mettersi alla prova sono anche le nuovissime generazioni: “Ho visto un’ottima gara e sono contento che abbia vinto un ragazzo che ha solo 19 anni”, ha commentato Vito Campanelli, trainer di Esse Caffè. “La presenza di così tanti giovani in gara è un dato assolutamente positivo che ci dà fiducia per il futuro”, ha ribadito Barbara Chiassai, responsabile qualità di Esse Caffè e vicepresidente dell’Istituto Nazionale Espresso Italiano (Inei).

Da non sottovalutare in oltre i risvolti positivi sul lavoro quotidiano dei partecipanti: “Osserviamo con piacere che dopo la par-

tecipazione a questa gara i baristi hanno riscontri positivi nella loro professione, soprattutto dai loro clienti – ha commentato Stefan Schreyoegg, responsabile della qualità di Torrefazione Caffè Schreyoegg – Che questo mettersi alla prova porti loro anche un ritorno economico è un dato estremamente positivo”.

Espresso Italiano Champion diventa così parte della vita delle aziende, una ricorrenza e un’occasione per stare vicino a tutte le persone che dedicano la loro vita al caffè: “È stata un’ottima gara e come spesso accade lo scarto tra i concorrenti è stato minimo: interessante notare che i primi classificati dell’anno scorso sono gli stessi di quest’anno, ma in posizione invertita – ha dichiarato Fausto Devoto, titolare di Torrefazione Saturno – Inoltre è stato bello ricordare il nostro amico Ugo Pareglio che è venuto a mancare recentemente, gli abbiamo dedicato un Memorial vinto da Andrea Falzone”.

Passione e voglia di vivere e diffondere la cultura del caffè accomunano così organizzatori e concorrenti nel comune intento di rendere viva e stimolare la condivisione di tecniche, conoscenze e passione. Una competizione costruttiva, sottolinea Stefano Abbo, amministratore delegato di Costadoro: “Notevole professionalità, massima se-

## Le emozioni dei vincitori

Ecco quindi le parole dei vincitori delle ultime gare preliminari svolte, che emozionati raccontano l’esperienza, che per loro è solamente all’inizio.



**Matteo Checcucci**, vincitore presso Jolly Caffè: “Ho nuovamente partecipato per dare un segnale ai miei colleghi e portare avanti la cultura del caffè e quella della professionalità nel nostro settore. Vincere una seconda volta è una conferma e una grande gioia, arriverò alle semifinali di Trieste più determinato che mai”.

**Fabio Consonni**, vincitore presso Caffè Milani: “Negli ultimi due anni ho dedicato molto tempo alla formazione frequentando i corsi dell’Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè (Iiac) e quelli di Latte Art con il trainer Aicaf Davide Mazzaferro. E naturalmente ho dedicato molto tempo ad allenarmi, una crescita tecnica apprezzata anche dai miei clienti al bar”.



**Andrea Faggiana**, vincitore presso Fiorenzato MC: “C’era naturalmente la tensione di confermare la posizione che ero riuscito a raggiungere l’anno scorso in finale a Milano. È stato bello gareggiare contro giovani professionisti e professionisti così ben preparati, sono un segnale incoraggiante per il futuro del nostro settore”.

**Cristhian Herrera**, vincitore presso Costadoro: “Avevo partecipato alla gara già nelle scorse edizioni, in tutta onestà quest’anno sono arrivato con più grinta e decisione, volevo certamente fare una bella prova ma non mi aspettavo di vincere”.





rietà e grande impegno, sia in preparazione che in gara: queste sono le note principali della manifestazione di quest'anno. Bello inoltre assistere alla sfida tra gli staff di tre differenti locali, indice che Espresso Italiano Champion è una gara sì competitiva, ma dallo spirito soprattutto costruttivo”.

“Bello vedere tanta passione in gara, consiglio sempre lo studio accurato dell'attrezzatura”, ha commentato Mattia Oddera di Fiorenzato MC. “Abbiamo visto cimentarsi anche nuovi volti, segnale che c'è una parte di baristi e bariste che desiderano fare un passo avanti nella professione”, ha dichiarato Daniele Salvatori, titolare della scuola UBA 360, sede della gara ospitata da Fiorenzato MC.

“Abbiamo selezionato in tre gare diverse gare interne i migliori professionisti per la nostra finale – ha dichiarato Filippo Spimi, formatore di Filicori Zecchini – È stata una finale combattuta, ma per noi l'importante rimane lo spirito di Espresso Italiano Champion: la condivisione di tecniche e conoscenze, in un ambiente stimolante e positivo”.

## I campioni dall'estero

Le gare preliminari hanno coinvolto anche liac Giappone, liac Corea, liac Taiwan e liac Cina. Aroma Thailand, distributore di Wega nel paese asiatico, ha inoltre organizzato una gara di selezione a Bangkok. Mocarico con la collaborazione dei suoi partner in Grecia farà altrettanto a ottobre ad Atene. Nelle gare asiatiche si è sinora evidenziata una preparazione dei baristi estremamente meticolosa e un'attenzione al dettaglio: a Trieste ci si aspetta un confronto acceso e professionalmente di altissimo livello tra i professionisti italiani e quelli stranieri, di cui riportiamo di seguito nomi e foto.



liac China  
Chen Ming Rui



liac Taiwan  
Cheng Wei Huang



liac Korea  
Park Dae Hoon



liac Japan  
Chihiro Yokoyama



Thailandia Wega/Aroma Thailand  
Khataporn Chansuwan



**Riccardo Palazzesi**, vincitore presso Filicori Zecchini: “Sono ormai nel mondo del caffè da molti anni e stare davanti a una macchina a preparare espressi e cappuccini è una delle mie più grandi passioni. Questa esperienza mi aiuterà a portare avanti l'idea e l'importanza di un espresso perfetto anche e soprattutto nella mia città, Terni”.

**Andrea Scaglione**, vincitore presso Torrefazione Saturno: “L'anno scorso avevo partecipato alla selezione di Alessandria della gara, piazzandomi secondo. Avevo quindi mancato di un soffio l'accesso alle finali di Milano e ho trascorso molto tempo ad allenarmi per questa nuova gara: lo sforzo è stato pienamente ripagato”.



**Engelbert Schweigl** vincitore presso Torrefazione Caffè Schreyoegg: “Ho partecipato a molte gare come barman, ma nessuna mi ha trovato nervoso come questa. È davvero una sfida con te stesso. I clienti si accorgono della professionalità di un barista: quando vedono perizia nella preparazione e meticolosa pulizia, fanno domande anche tecniche”.

**Michael Christian Sibayan** vincitore presso Esse Caffè: “Quando sono salito in pedana mi sono preso il mio tempo per familiarizzare con il contesto di gara, ciò mi ha permesso di sentirmi a mio agio durante la prova. La mia preparazione è consistita in molta pratica sotto la guida del trainer Vito Campanelli che ha perfezionato la mia tecnica”.

