

Ecco i vincitori delle finali italiane

SETTE PROFESSIONISTI RAPPRESENTERANNO L'ITALIA ALLA FASE FINALE DI ESPRESSO ITALIANO CHAMPION 2018, PRONTI A SFIDARE I COLLEGHI INTERNAZIONALI

di Claudia Ferretti

Sono sette i professionisti italiani che gareggeranno a colpi di espresso e cappuccini perfetti alle finali internazionali di Espresso Italiano Champion 2018, il campionato baristi organizzato dall'Istituto Nazionale Espresso Italiano (Inei). Hanno staccato il biglietto per la fase internazionale della gara alle recenti finali italiane che si sono svolte il 7 e 8 giugno in Mumac Academy e ora sfideranno i colleghi da Germania, Bulgaria, Cina, Taiwan, Thailandia, Corea e Giappone dal 26 al 28 novembre 2018 a Milano.

Con allenamento, competenza e un'indispensabile lucidità, i vincitori hanno saputo trovare la macinatura perfetta e servire quattro espressi e quattro cappuccini da manuale preparati con una miscela qualificata dell'Istituto Nazionale Espresso Italiano (Inei).

Una vera e propria corsa contro il tempo (solo 11 minuti), sotto gli occhi dei giudici tecnici e sottoposti al giudizio, impietoso perché cieco, dei giudici sensoriali dell'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè (Iiac). Espresso Italiano Champion si è confermato nuovamente come una sfida con se stessi e una prova di pro-



(DA SX A DX):
CHIARA YAN JIN, SARA TROTTA,
LORENZO MINELLI, PANG HOI SAN



(DA SX A DX):
PATRICK SINAPI,
DANIELA GIORDANI,
ROBIN ALAM

I VINCITORI

Ecco i sette vincitori delle finali italiane di Espresso Italiano Champion 2018 (tra parentesi l'azienda di riferimento che ha organizzato la prima fase di selezione del campionato presso cui si sono qualificati): Lorenzo Minelli di Bologna (Filicori Zecchini), Daniela Giordani di Ravenna (Mokador), Pang Hoi San di Treviso (Astoria), Chiara Yan Jin di Sondrio (Torrefazione S. Salvador), Sara Trotta di Savona (La Genovese), Robin Alam di Bologna (Esse Caffè), Patrick Sinapi di Roma (Torrefazione Paranà).

fessionalità che fonda le sue regole su quanto i baristi devono saper gestire ogni giorno dietro il bancone: competenza e abilità nell'utilizzo delle attrezzature e degli strumenti, capacità di valorizzare la miscela e velocità di esecuzione, pulizia in ogni fase del lavoro. "Espresso Italiano Champion va oltre l'idea di pura e semplice competizione, ma rientra tra gli strumenti che Inei propone ogni anno ai professionisti del caffè per confrontarsi e migliorare la propria preparazione – ha sottolineato **Paolo Nadalet, presidente Inei**



MUMAC ACADEMY

Le finali italiane di Espresso Italiano Champion 2018 si sono tenute in Mumac Academy a Binasco (MI), il centro di formazione nato nel 2014 dall'impegno del Gruppo Cimbali proprio per sviluppare la cultura del caffè dal produttore al consumatore.

In breve tempo, Mumac Academy è diventata un punto di riferimento per la formazione internazionale, partendo dalle piantagioni e arrivando all'analisi sensoriale, passando dalla selezione del crudo alla tostatura, dalla preparazione dell'espresso alla latte art.

– Inoltre è un canale molto efficace per la diffusione della cultura dell'espresso italiano all'estero, dove registriamo una crescita molto forte dei concorrenti in gara, segno di un forte interesse verso la nostra tradizione”.

Premiare le competenze dei baristi significa valorizzare l'intera filiera del caffè, come spiega **Luigi Odello, segretario generale Inei**: “All'umanità sono occorsi 300 anni per giungere a un caffè rapido, potente e buono. Nacque così l'espresso italiano, nel 1947, ma risponde alle caratteristiche tanto attese solo se c'è un barista in grado di applicare la sua formula magica”. Il campionato si conferma inoltre come un mezzo estremamente efficace per supportare e promuovere l'espresso italiano nel mondo. L'ha ricordato **Luigi Morello, fondatore di Mumac Academy**: “Ospitare le finali italiane di Espresso Italiano Champion rientra nella nostra filosofia di supportare la tradizione dell'espresso italiano e di favorirne la diffusione all'estero. Il mercato fuori dall'Italia è dominato dalle bevande a base di caffè, ma il cuore di ognuna di esse è l'espresso ed Espresso Italiano Champion è una delle vie per valorizzare la sua cultura”. **M**

I GIUDICI TECNICI E SENSORIALI

Espresso Italiano Champion si avvale di due giurie distinte. Da una parte i giudici tecnici, chiamati a valutare l'operato del concorrente in pedana da diversi punti di vista. Nelle finali italiane hanno prestato la propria opera in questo ruolo estremamente delicato Dan Bacaintan, Daniele Bitto, Marco Cini, Fabio D'Aguanno, Fausto Devoto, Fabio Dotti, Daniele Salvatori. La seconda giuria è esclusivamente sensoriale ed è tenuta all'oscuro del nome del concorrente così da potersi concentrare esclusivamente sulla valutazione delle bevande in tazza. Alle finali di Milano si sono alternati in questo ruolo Rosalia Becca, Lorenzo Beccuti, Alessandro Borea, Vito Campanelli, Gianluca Gilardi, Sauro Innocenti, Marco Paladini, Alessandro Toni. Tutti naturalmente assaggiatori di grande esperienza dell'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè (Iiac).



LUIGI MORELLO



SIMONA COLOMBO
(GRUPPO CIMBALI)
CON LUIGI ODELLA