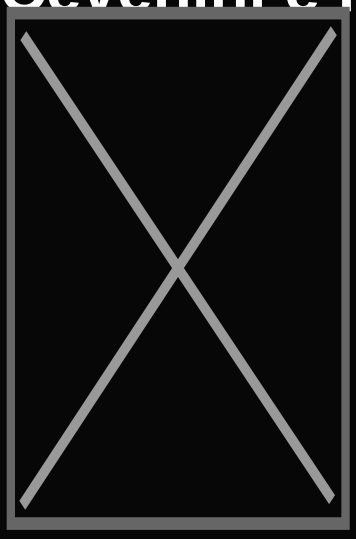
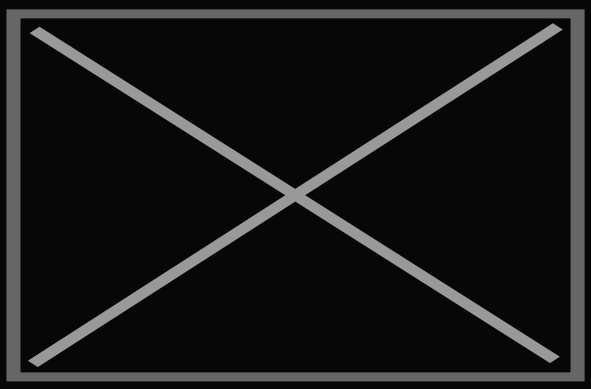
# Espresso Italiano Champion 2019: Stefano Cevenini è il campione



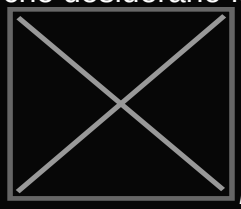
Si chiama Stefano Cevenini è di Bologna e ha 19 anni il professionista che ha vinto le finali italiane di Espresso Italiano Champion 2019, il campionato internazionale baristi organizzato dall'Istituto Nazionale Espresso Italiano (Inei), giunto quest'anno alla sua sesta edizione. Cevenini ha battuto altri tredici baristi giunti da tutto lo stivale nella fase finale della gara ospitata dal 12 al 13 giugno Mumac Academy, il centro di formazione nato dall'impegno del Gruppo Cimbali. Barista da quando ha 15 anni, già vincitore del titolo Maestri dell'Espresso Junior, Cevenini ha le idee molto chiare sull'espresso.

**Con quali espresso e cappuccino hai vinto?**
"Con l'espresso italiano: una miscela Mokador qualificata Inei, bilanciata, che sa rendere una tazzina complessa nei profumi e rotonda al palato, seguendo la tradizione di 25 mL circa in 25 secondi. Ho lavorato molto sulla temperatura della macchina con l'obiettivo di ottenere un espresso rotondo ed equilibrato tra acidità e amaro. Anche il cappuccino italiano presentato è il classico: con tazze dalla crema finissima, di corpo pieno e con equilibrio raffinato tra latte e caffè. L'espresso perfetto deve essere così avvolgente da estraniare dal mondo reale, attivare un viaggio mentale e sensoriale."

**Come si diventa campione italiano?**



“Serve la passione per questo lavoro, per la materia prima, ma soprattutto tanto allenamento e sudore. Per questo ringrazio i miei coach Daniela Giordani, Christian Tirro e Alessandro Toni, che mi hanno supportato nei momenti difficili e in quelli felici come oggi. Tanti miei coetanei come me hanno voglia di studiare, sperimentarsi e crescere. A tutti loro posso dire: credeteci!” Giunto dalla selezione locale organizzata a Faenza da Mokador, Cevenini rappresenterà ora l’Italia durante la fase internazionale del campionato dal 18 al 22 ottobre a Host Milano, dove saranno coinvolti anche i vincitori delle tappe svolte all’estero (Bulgaria, Cina, Corea, Germania, Gran Bretagna, Giappone, Russia, Taiwan e Tailandia) per decretare il miglior espresso e cappuccino del mondo. “Ogni anno partecipano al campionato giovani ricchi di entusiasmo e professionalità, loro sono il motore e l’adrenalina del settore – dichiara Barbara Chiassai, amministratore delegato di Inei – è fondamentale dare spazio e opportunità a chi quotidianamente lavora nel suo bar per offrire agli italiani espresso e cappuccini perfetti, per questo Espresso Italiano Champion è la festa dell’espresso italiano”. Afferma Luigi Morello, presidente Inei: “Il campione per l’Italia di Espresso Italiano Champion rappresenta la cultura e l’amore del nostro paese per questo importante prodotto del made in Italy e ne diviene ambasciatore, punto di riferimento per tutti i giovani che desiderano fare del barista la propria professione”.



*L’Istituto Nazionale Espresso Italiano (www.espressoitaliano.org), di cui fanno parte torrefattori, costruttori di macchine e macinadosatori e altri sodalizi che volgono la loro attenzione all’espresso di qualità, oggi conta 36 associati con un fatturato aggregato di circa 700 milioni di euro.*