Maestri dell’Espresso Junior: novità e vincitori della 23° edizione

gruppo-96351e5b

Maestri dell’Espresso Junior, competizione ideata da *illycaffè* e *Cimbali* nel 1992 per integrare la formazione sulla preparazione dell’espresso e del cappuccino degli studenti degli istituti professionali alberghieri, cambia pelle.
Intendiamoci, **la prova** rimane la medesima: in massimo 15 minuti, il concorrente simula un inizio di turno al bar. Ovvero verifica il corretto funzionamento dell’attrezzatura,

[caption id="attachment_25821" align="alignright" width="217"]
I vincitori della XXXIII ediz © N. Cavazzuti I vincitori della XXXIII ediz © N. Cavazzuti[/caption]

predispone il servizio, prepara e serve due caffè espresso e due cappuccini.
Ma **le novità** nel concorso non mancano, a partire dalla sede: per la prima volta, Maestri dell’Espresso Junior si è tenuta al **Mumac**, il museo della macchina per il caffè espresso aperto da Cimbali a Binasco nel 2012 per festeggiare il centesimo anniversario di attività. La ragione? «Abbiamo deciso di offrire la possibilità a studenti e professori di conoscere ancora più da vicino le due aziende che promuovono la manifestazione. In questa logica, istituiremo un’alternanza tra Milano e Trieste», spiega **Moreno Faina, direttore dell’Università del Caffè**. E non è tutto: la giuria di giornalisti delegata a valutare servizio e comunicazione si è allargata, passando da 3 a 6 membri, aprendo le porte anche ai blogger. «Bisogna stare a passo con i tempi: i ragazzi ormai comunicano molto attraverso i social. E i blogger sono funzionali a diffondere e fare conoscere la competizione», specifica **Moreno Faina**. Come di consueto, la giuria era composta anche da un’equipe sensoriale che ha analizzato la manualità pratica ed effettuato una prova organolettica dei caffè e da abili tecnici che hanno misurato i parametri fisici.
Risultato della ventitreesima edizione, tenutasi venerdì 9 maggio? Primo posto per **Edoardo De Grazia**, classe 1996, studente della III F nell’istituto Martini di Montecatini Terme, seguito dal suo coetaneo **Lorenzo Calzoni**, bolognese, al terzo anno all’Istituto Bartolomeo Scappi di Castel San

Pietro Terme. Infine, “medaglia di bronzo” per **Riccardo Negro**, nato a Imperia nel 1997, iscritto all’Istituto Ruffini Aicardi. Rispettivamente, si sono aggiudicati in premio un iPad, un iPhone e un iPod. Ma la soddisfazione più grande è un’altra: «Questa vittoria mi motiva a perseverare nell’ambizione di lavorare in questo campo e mi invoglia a partecipare ad altre gare», commenta a caldo **Edoardo De Grazia**. Anche **Lorenzo Calzoni** non riesce a trattenere l’entusiasmo: «Ragazzi, provateci!

[caption id="attachment_25823" align="alignleft" width="200"]Edoardo De Grazia © N. Cavazzuti Edoardo De Grazia © N. Cavazzuti[/caption]

Maestri dell’Espresso Junior è un’occasione imperdibile per mettersi alla prova, confrontarsi con giovani di altre regioni e arricchirsi di inedite esperienze. La mia ambizione, terminati gli studi, è aprire un bar con mia sorella e questo secondo posto, per me, non solo rappresenta una gratificazione, ma anche uno stimolo a migliorare». Sulla stessa scia, il terzo classificato, **Riccardo Negro**: «La mia opinione? Questa gara è utilissima: se potete, partecipate! E poi sono rimasto colpito dal Mumac: un museo interattivo, con sale divise per epoche allestite in modo originale, tra macchine del caffè, storia, design e tecnologia. Una vera scoperta!».
Per concludere, un consiglio per chi vuole approcciarsi al mondo della ristorazione: «Non improvvisatevi ristoratori e siate sinceri con voi stessi.

In questo settore servono convinzione, determinazione, reale passione e una solida formazione, scolastica e di stage. Inoltre, per emergere è

[caption id="attachment_25834" align="alignright" width="200"]
Prof. Alessandro Trinci ed Edoardo De Grazia Prof. Alessandro Trinci ed Edoardo De Grazia[/caption]

necessario fare un’esperienza all’estero. Non solo per apprendere l’inglese, ormai richiesto ovunque, ma anche per imparare una seconda lingua, come russo, giapponese o cinese», afferma il **professore Alessandro Trinci** dell’istituto F. Martini di Montecatini Terme, “allenatore” del trionfatore di questa edizione, Edoardo De Grazia.

Giornalista freelance, Nicole Cavazzuti scrive di food e spettacolo su numerose testate, fra cui Il Messaggero, Gioia, Telesette. Realizza video interviste per Oggi.it e raccoglie le confessioni dei Vip su Ok Salute.

*nicole cavazzutiPer parlare di bar, ecco **Dalla parte del barman**, rubrica mensile per far dialogare gli addetti ai lavori sui temi del giorno, tra spunti di riflessione e nuove idee. Ma anche per suggerire agli appassionati i migliori locali in tutta Italia.*