Master Coffee Grinder Championship: Diletta Sisti vince la seconda tappa

20240620131704diletta-2-2bc4b343

Diletta Sisti ha vinto la seconda tappa del Master Coffee Grinder Championship, svoltasi a Sesto Fiorentino presso **il nuovo showroom di Eureka**, produttore del grinder Atom W75.

Originaria della Lunigiana e oggi barista e **brand ambassador per la torrefazione Cellini**, la Sisti ha replicato quasi alla perfezione la ricetta prescelta attraverso una **prestazione altamente professionale** ed è riuscita a estrarre diligentemente le note aromatiche richieste dai giudici, **distanziando di quasi 60 punti la seconda classificata, Nadia Giacomelli**, che prenderà comunque parte alle finali di novembre.

Il team dei giudici sensoriali, capitanato da **Luigi Pillitu**, era composto dai campioni delle precedenti edizioni **Luca Bernardoni e Simone Previati**, mentre in **giuria tecnica vi era Samuele Perugini**, sales manager Italia di Eureka.

Dopo il briefing tecnico, l'estrazione dell'ordine dei partecipanti e degli argomenti di cultura generale, c'è stato il primo momento di convivio, propedeutico alla creazione di un ambiente sereno e amichevole per una gara divertente. **Marco Tesconi** di Cimbali ha curato una presentazione relativa all'**importanza delle macine** nel contesto della preparazione di un espresso raccontando il lavoro svolto presso la Keber Macine professionali.

Sei i partecipanti alla selezione di Sesto Fiorentino, tutti abbigliati con i grembiuli personalizzati con il logo della competizione realizzati da DVG de Vecchi. **Davide Tarenzi** è stato l'unico ragazzo in gara nel women's power composto da **Nadia Giacomelli, Diletta Sisti, Serena Falcitano, Giada Grazioli e Sayuri Kitami.**

Il caffè scelto da La Tosteria è stato **un Guatemala lavato d'altura** prodotto da una cooperativa di donne mentre **le note aromatiche** nella tazza scelta presentavano **una gradevole acidità di agrumi**

che ricorda il pomelo, un corpo medio basso e **la dolcezza del mango e della pesca**. La ricetta di riferimento 20g IN 41g out, tempo di estrazione 26 sec e TDS 8.45, utilizzando un filtro h28 della IMS e preparato su una macchina professionale multiboiler ad un gruppo **Dalla Corte Studio**, alla temperatura costante di 93,5° C alimentata con acqua controllata attraverso i sistemi di filtrazione Brita e potendo contare su una postazione attrezzata di tutto punto con gli accessori barista di Metallurgica Motta e DVG de Vecchi.

Come sempre, ogni competitor ha avuto l'opportunità di fruire della professionalità di **Andrea Antonelli** che riportava le attrezzature "a nuovo" con i **prodotti pulyCAFF al termine di ogni prova**. Tra le tazze realizzate da **IPA Porcellane** in dotazione, la giuria ha scelto la misura da espresso tradizionale che consentivano una maggiore concentrazione della cremosità ed innalzavano quindi la percezione della texture.

L'appuntamento con la **prossima tappa** di selezione del Master Coffee Grinder Championship, la terza, è previsto per **il 15 settembre in Sicilia**, a Ragusa, con la torrefazione Brazilcafè come partner. Le iscrizioni sono già aperte, è sufficiente andare sul sito **https://mastergrinderchampionship.com/** e compilare il form in home page.