Master Coffee Grinder Championship, l'edizione 2025 a Torino il 16 marzo

20250211130824logomcgc2025-2f9d6cea

Torna il 16 marzo a Torino, presso il salone Horeca Expoforum al Lingotto, l'edizione 2025 del **Master Coffee Grinder Championship**. Molte le novità in programma, tra cui la presenza, ad uso e consumo dei baristi in gara, del nuovo grinder F64 Evo Sense di Fiorenzato.

La finale della terza edizione di novembre 2024, che ha visto trionfare il siciliano Giuseppe Fiorini, ha segnato infatti un punto di svolta nel primo campionato di macinatura al mondo, spingendo il suo ideatore, **Fabio Verona**, a riconfigurare una parte della competizione per renderla oltre che più divertente anche più attrattiva per il pubblico ed i partecipanti.

«*Innanzi tutto* – spiega a questo proposito l'organizzatore - *la gara si suddividerà in 3 differenti prove, che porteranno ciascuna un vantaggio o una penalità ai concorrenti*».

LE TRE PROVE DELLA GARA

La **prima prova, il caffè analogico**, si baserà sull'utilizzo di attrezzature che non siano dotate di sofisticate caratteristiche o digitali. I concorrenti avranno a disposizione acqua, sempre comunque filtrata grazie ai sistemi di Brita Italia, da scaldare "a sentimento", ovvero senza l'ausilio di un termometro, per preparare un caffè macinato manualmente con un grinder Pietro di Fiorenzato , pesato su una vecchia bilancia a basculante e scegliendo tra un aeropress o una pump my moka come metodi di estrazione. La **sfida sarà a coppie**, e la sorte del "testa o croce" deciderà chi ad ogni coppia potrà scegliere il sistema preferito. Vi sarà quindi una prima classifica in base al gusto migliore che otterranno dal caffè in gara, che nella prima tappa di selezione che si svolgerà a Torino sarà tostato dalla storica torrefazione Costadoro. Il vincitore di questa prima prova avrà due vantaggi: scegliere quale sfida sostenere nella seconda prova e quale assegnare a ciascuno dei suoi competitor.

La **seconda prova, quella tecnica**, vedrà impegnati differenti sponsor quali giudici aggiunti, ciascuno per le proprie competenze, tra quattro diverse specialità: cambio macine sul grinder Fiorenzato, pulizia completa e corretta secondo Pulycaff, sostituzione con guarnizioni in silicone by DVG e doccette Dalla Corte, ed infine i settaggi da impostare sulla Multiboiler Studio Dalla Corte, sul F64 Evo Sense di Fiorenzato e sul sistema filtrante by-pass Brita. Una sfida al cardiopalma, dunque, uno contro uno, con soli 5 minuti di tempo. Un punteggio sarà assegnato in base alla qualità ed alla completezza della prova. Il vincitore della manche, oltre ad aggiudicarsi punti preziosi per la competizione, potrà conoscere il TDS della ricetta per la prova finale del campionato di macinatura.

La somma dei punti delle due sfide porterà ciascun concorrente ad ottenere dei secondi di tempo aggiuntivi per la **terza prova, la vera gara**, quella che metterà alla prova le capacità dei baristi o tecnici in gara di dimostrare le proprie conoscenze sul caffè e sull'utilizzo del grinder. Si partirà da 12 minuti a cui si aggiungeranno secondi di tempo extra in base ai punti guadagnati nelle prove precedenti.

Il tutto sarà trasmesso in diretta sullo schermo con interazioni tra i concorrenti, i giudici ed il pubblico. L'idea finale è quella di realizzare per ogni tappa **una specie di "puntata televisiva", realizzata da BCS Multimedia, che sarà poi montata e resa disponibile a tutti gli sponsor** da utilizzare per una comunicazione differente con divertimento e professionalità, ed al contempo rinnovare il #MCGC giunto ormai alla sua quarta edizione.

APPUNTAMENTO A TORINO IL 16 MARZO

Un'altra particolarità del 2025 è l'ingresso di **Antonelli Academy quale centro di formazione accreditato per il supporto ai baristi che parteciperanno alla competizione**, i quali potranno seguire dei corsi dedicati ai temi specifici della gara per prepararsi al meglio e provare a vincere questa emozionante nuova edizione, dove gli sponsor mettono sempre importanti omaggi per i competitor. Inoltre, anche l'edizione di quest'anno vedrà il sostegno alle associazioni Parallelo Lab per la realizzazione delle targhe premio e IWCA Italia per il sostegno alle donne lungo tutta la filiera del caffè.

Il campionato 2025, che prenderà il via **domenica 16 marzo presso il salone Horeca Expoforum al Lingotto di Torino**, seguirà questa scaletta:

ore 10.30 inizio spiegazione formativa delle prove speciali e del regolamento aperta a tutti

ore 13:00 inizio warm-up sulle attrezzature di gara

ore 14:00 inizio competizione

ore 17:30 premiazione

In questa prima tappa di apertura sarà la **Costadoro Caffè a preparare lo specialty per i concorrenti**, proponendo un caffè di alto valore sociale appartenente alla Slow Food Coffee Coalition, appositamente tostato dal mastro torrefattore Davide Giolitti che realizzerà un profilo particolare per le tazze che saranno valutate dal team di giudici ormai collaudato, capitanati quest'anno da Luigi Pillitu. Il particolare format è stato riconosciuto dalle **istituzioni di categoria Ascom ed Epat Torino** ad alto contenuto formativo e culturale per il settore dei bar e delle caffetterie, ed ha ottenuto il loro patrocinio. Inoltre, grazie ad un accordo con l'organizzazione, allo scopo di rendere un servizio aggiuntivo ai propri associati, il 26/2 presso le sale Ascom/Epat di via Massena 20 a Torino si terrà una presentazione in anteprima con una masterclass dedicata ai giornalisti ed aperta a chiunque vorrà partecipare. In ultimo, le postazioni e le attrezzature saranno messe a disposizione dagli sponsor Costadoro, Fiorenzato, Dalla Corte, Brita, Pulycaff, Metallurgica Motta, Ipa Porcellane, DVG Coffee, Pump my Moka, Antonelli Academy, Bargiornale, EatBin, ToBe Event e Lingotto Fiere.

Come sempre i concorrenti dovranno semplicemente iscriversi gratuitamente sul sito https://mastergrinderchampionship.com/