Master Coffee Grinder Championship, Riccardo Vassallo vince la tappa siciliana

20250605122726dsc-0444-dimensionigrandi-69d0aeb0

Ha chiuso i battenti la seconda tappa del **Master Coffee Grinder Championship 2025** – il Campionato di Macinatura ideato da **Fabio Verona** - svoltasi nella suggestiva cornice della piazza barocca di Vittoria, in provincia di Ragusa. Ospitata all'interno del Scenica Festival, la manifestazione ha confermato ancora una volta quanto il caffè possa essere non solo un rito quotidiano, ma anche un'esperienza culturale, tecnica ed emozionale.

UN TALENTO SICILIANO COME VINCITORE

A trionfare nella seconda tappa della manifestazione - a Torino si era svolta la prima tappa lo scorso marzo - è stato **Riccardo Vassallo, barista proveniente da Palermo**, che ha conquistato i giudici con una prova precisa, rapida e consapevole. In una gara che ha visto sfidarsi concorrenti provenienti da tutta l'isola e da altre regioni, Riccardo ha saputo interpretare al meglio i parametri di macinatura, estrazione e servizio, ottenendo il punteggio più alto e assicurandosi il pass per la finalissima. Tra i concorrenti in gara (Fabio Proietto, Giuseppe Carrubba, Danilo Ferrara, Fabio Tirani) **anche Federico Lombardo di Ragusa volerà in finale**, essendosi classificato al secondo posto con soli 39 punti di distacco.

La scelta di Giovanni Battiato (il tostatore), che insieme al fratello Alfio e a Marco Randazzo conducono la Brazilcafè, è andata su **un caffè brasiliano proveniente dall'Alta Mogiana**, ovviamente certificato IWCA, varietà catuai, raccolto a 1300 mtsl e processato con il metodo naturale. La tostatura media realizzata da Giovanni è stata esaltata dal team dei giudici Luca Bernardoni, Giuseppe Fiorini e Davide Valenzano, capitanati dal veterano Luigi Pillitu, con un'estrazione nella tazza di maggiore dimensione realizzata appositamente da Ipa Porcellane, presentando note di frutta secca, nocciola, cioccolato al latte ed un particolare after taste di mandorla dolce. Le note di miele e di frutta matura con un corpo medio e vellutato completavano il quadro dei descrittori indicati ai

concorrenti. **La ricetta di riferimento è stata di 16,5g In – 44g Out per 32 secondi, con un TDS di 7,80, replicata quasi alla perfezione dal vincitore**.

Un momento molto significativo è stato quello della consegna, ai 4 ragazzi che non si sono classificati per la finale, delle magliette dell'associazione Rubens, che si occupa di assistenza e supporto per i ragazzi meno fortunati e che il MCGC2025 supporta attivamente. L'appuntamento ora è per la **terza tappa, in programma in settembre**.

UNA CONVENTION DA RICORDARE

Il sabato pomeriggio si è aperto con una convention partecipatissima, che ha trasformato la sala delle Capriate dell'ex Convento dei Frati Minori in uno spazio di confronto e ispirazione. Moderati da Marco Randazzo, Rossella Affè, biologa e nutrizionista, ha illustrato ai presenti i risultati delle ultime ricerche scientifiche sul caffè, dai quali si evince quanto il caffè buono e non bruciato in tostatura porti benefici nei confronti di molte patologie cliniche.

Il giornalista e trainer **Fabio Verona ha poi affrontato il tema legato al costo del caffè**, evidenziando quanto una differenziazione del prezzo della tazzina basato sulla qualità del servizio offerto e della miscela, possano essere un vantaggio dei baristi per spiccare nel mare dei locali anonimi e "monoprezzo". Un tema particolare, poi, è stato affrontato da Carmen Stanziola (responsabile commerciale Italia per Dalla Corte) e Giovanna De Vecchi (amministratore delegato per DVG De Vecchi), che hanno parlato del delicato e fondamentale ruolo delle donne in tutta la filiera del caffè, in rappresentanza dell'International Women's Coffee Alliance. Infine, il grande maestro Andrea Antonelli, titolare della **Antonelli Academy**, nonché brand ambassador di Pulycaff, ha illustrato con semplicità disarmante quanto troppo spesso i clienti bevano degli espressi cattivi a causa di una scarsa manutenzione e pulizia delle attrezzature.

Domenica mattina si è svolta la masterclass "Macina come un campione": un appuntamento che ha unito teoria e pratica in modo coinvolgente, dando al pubblico la possibilità di assistere in diretta a prove tecniche e domande-risposte con gli esperti. Si è passati dal conoscere le potenzialità dell'innovativa **Pump My Moka di Bialetti**, dimostrando come potersi preparare una moka con del caffè specialty macinato al momento con il grinder manuale Pietro di Fiorenzato sulle bellissime spiagge siciliane fino all'innovazione tecnologica per il controllo e set-up corretto delle macchine espresso con il TechUp di DVG. L'importanza della corretta filtrazione dell'acqua è stata dimostrata grazie all'utilizzo dei sistemi filtranti Brita.