La terza tappa del campionato di macinatura a Spiritosa Festival il 28 settembre

202509260858474807756 94-546848775082638-4072523817725357590-n1-4f550696

Il campionato di macinatura entra a corte: Spiritosa Festival ospita in Salento la nuova puntata del contest, con un ingresso omaggio per i più virtuosi. La terza tappa del Master Grinder Coffee Championship si svolgerà infatti il 28 settembre durante la preview del più importante evento del sud Italia dedicato al mondo del bere bene e del bere consapevole (per ragioni organizzative, la manifestazione vera e propria invece è stata posticipata e si svolgerà dall'11 al 13 ottobre), sempre presso le sale medioevali del Castello Volante di Corigliano d'Otranto (Le).

Ad ideare il tutto, sempre Fabio Verona che grazie alla collaborazione offerta da Michele Manca, ideatore e direttore generale di Spiritosa Festival, e Santino Panettella, responsabile della sezione del festival dedicata al caffè, è riuscito a portare in Puglia il campionato la cui prima tappa si è svolta lo scorso marzo a Torino.

APPUNTAMENTO CON LA GARA IL 28 SETTEMBRE

Nel contesto delle diverse masterclass che si terranno durante le due giornate di preview, rivolte sia ai professionisti del settore che agli appassionati, ve ne saranno alcune dedicate al caffè di qualità, declinato sia in purezza che in mixology, per ampliare sempre di più l'idea ed il concetto di unione trasversale che il caffè ricopre in tutte le aree tematiche del food.

Molto attesa, in particolare, sarà quella di sabato 27/9 di Simone Previati, una sessione speciale di miscelazione con l'utilizzo della Pump my Moka by Bialetti che con Santinocaffè e Jack Daniel's daranno vita a nuove modalità di consumo, a cui seguirà un focus dedicato alla pulizia del mito italiano.

Il giorno successivo, domenica 28 settembre, l'appuntamento per tutti sarà allle ore 16.00 con la masterclass propedeutica alla gara e aperta a tutti, mentre la competizione vera e propria prenderà il

via alle 18:00 non prima che Verona, ideatore del campionato insieme al capo giuria Luigi Pillitu, e ai giudici Luca Bernardoni, Simone Previati e Andrea Antonelli, avranno modo di spiegare il regolamento ed il funzionamento della competizione. Il termine della gara è previsto per le 20.00 a cui seguirà un aperitivo in compagnia degli organizzatori di Spiritosa del festival. Per iscriversi al campionato basta registrarsi sul sito di MCGC_2025.

Per premiare i baristi, i tecnici e gli appassionati di caffè che verranno ad assistere alla masterclass di domenica pomeriggio, infine, gli organizzatori di Spiritosa Festival hanno messo a disposizione un ingresso omaggio, comprensivo di una consumazione, per tutti coloro che si presenteranno in cassa con il codice MCGC_2025 tra le 16:00 e le 16:30 e faranno validare il ticket all'area gare.

Durante la giornata non mancheranno alcuni appuntamento con la formazione tenuta dai più importanti professionisti del settore: Andrea Antonelli, titolare della Antonelli Academy, l'unico centro di formazione autorizzato ad effettuare training per questa specifica competizione (anche perché è il solo ad averla seguita fin dalla sua nascita 4 anni or sono) illustrerà le diverse prove e darà dimostrazione pratica di come sia possibile effettuare la pulizia di una postazione per espresso in soli 5 minuti, grazie all'ausilio dei prodotti Pulycaff.

Nicholas Manfrinato, del team Fiorenzato, main sponsor della gara, spiegherà le differenze tra un grinder F64Sense on demand tradizionale ed una versione "pro" insegnandovi come si cambiano le macine, oltre ad illustrare il funzionamento del macinacaffè manuale Pietro, in utilizzo nella prima fase della competizione.Andrea Corona e Carmen Stanziola daranno dimostrazione delle potenzialità della piccola grande multiboiler Dalla Corte Studio, la macchina ufficiale del campionato, spiegandone l'utilizzo e come effettuare le regolazioni.

Mario Conti, CEO della DVG De Vecchi, porterà in prova il nuovissimo sistema Tech-up per la misurazione ed il controllo di pressione e temperatura delle macchine espresso.

Enrico Metti, Sales Director Professional Filters di Brita, avrà il compito di illustrare come e perché è fondamentale regolare i sistemi di filtrazione dell'acqua per l'espresso in base alle specifiche esigenze.

Amedeo Sala, general manager di IPA Porcellane, illustrerà le differenze sensoriali che si possono ottenere in funzione della tipologia di tazza utilizzata, fornendo informazioni importantissime ai partecipanti sulle tazze realizzate per la competizione.

Eleonora Pirovano, presidente della International Women’s Coffee Alliance, presenterà l’associazione che tutela le donne che lavorano lungo tutta la filiera del caffè illustrando i progetti per il futuro.

Santino Panettella, titolare e roaster di Santinocaffè, sponsor tecnico dell’evento, descriverà il caffè appositamente selezionato e tostato per la gara, il quale sarà poi anche in degustazione per gli avventori durante la giornata.