Master Coffee Grinder Championship, Cosimino d'Ambrosio e Andrea Lo Rizzo si qualificano per la finale di novembre

20250929123519asxandreaeadxcosiminoinmezzoasantino-1e244511

In un contesto d’altri tempi, nel Castello Volante di Corigliano d’Otranto, durante il Preview di Spiritosa Festival, festival del bere bene che si svolgerà dall'11 al 13 ottobre, si è svolta la terza tappa del Master Coffee Grinder Championship, campionato di macinatura ideato da Fabio Verona. I sei concorrenti, provenienti da Puglia e Sicilia, si sono cimentati nelle diverse prove della gara, fino alla sfida finale: ricreare il profilo aromatico del caffè tostato appositamente da Santino Caffè, la torrefazione di Veglie partner dell’evento che per l'occasione ha scelto un arabica naturale, varietà yellow catuai, della cooperativa agricola guatemalteca Nueva Esperanza del Bosque, raccolto a circa 1800mtslm e processato con il metodo naturale (la prova è visibile QUI).

La ricetta scelta dai giudici Andrea Corona e Simone Previati, capitanati per l’occasione dal campione Luca Bernardoni, presentava in espresso un corpo medio ed un after taste complesso di albicocca matura e frutti rossi. La tostatura medio chiara ha esaltato le note fruttate e dolci, riportando in tazza note di pasta di mandorle, bergamotto e una lieve nota malica sul finale.

Anche in questa tappa, l’organizzazione ha portato in gara un gruppo di concorrenti molto eterogeneo: Giuseppe Zippo, pasticcere pluripremiato e medaglia d’oro miglior panettone del mondo FIPGC; Emanuele Lezzi, roaster, che si è messo alla prova con pratiche a lui non convenzionali; Fabio Proietto, barista e trainer, alla sua seconda prova in questo campionato dopo la tappa siciliana; Cosimino d'Ambrosio, barista con doti da trainer, e a concludere la rosa dei sei, i fratelli Lo Rizzo, Andrea e Gabriele, per la prima sfida in famiglia nella serie del MCGC.

Come sempre molto seguita la parte precedente la gara, ovvero la masterclass tecnologica che ha illustrato le innovazioni introdotte in questa competizione, a cui hanno presenziato in prima persona Carmen Stanziola e Andrea Corona di Dalla Corte, Mario Conti di DVG De Vecchi e Simone Previati

di Pump my Moka Bialetti. In questa fase sono stati illustrati i funzionamenti tecnici necessari alla regolazione dell'acqua grazie a Brita, le variazioni di percezione aromatica con le tazze di differenti capienze prodotte da Ipa Porcellane, i nuovi livellatori e tamper dinamometrici di Metallurgica Motta e la semplicità di utilizzo dei prodotti Puly caff per la pulizia delle attrezzature. Un grande successo ha ottenuto il grinder della competizione, per tutti la prima volta in utilizzo, il nuovo Fiorenzato F64 Evo Sense, dotato della tecnologia di riconoscimento del portafiltro e del sistema gravimetrico ad alta precisione.

L'appuntamento per la Finale Nazionale è per fine novembre.