Gran Premio della Caffetteria Italiana, vince la bresciana Cristina Pangrazio

20251027141247dc807ad6-3181-4522-9842-a350e254c77d-scaled-e9ed1b3f

Si chiama Cristina Pangrazio, è bresciana ed è la la prima donna a conquistare la vittoria del 9° Gran Premio della Caffetteria Italiana, svoltasi durante l'edizione appena conclusa di Host Milano. Nel corso della competizione, ogni concorrente doveva raccontare una storia, creando sei bevande realizzate con lo stesso caffè in 13 minuti: due cappucci, due espressi e due drink freddi. La giuria ha giudicato tecnica, gusto e mise en place. Al secondo posto Antonio Tamburrino di Caserta, mentre il terzo posto è andato a Pasquale Calderone di Genova.

Durante la consegna dei premi sono stati illustrati i dati del consumo di questa bevanda: molto elevato nelle fasce di età matura (il 90% tra i 55-64enni e l'88% per cento tra gli over 65), mentre i più giovani ne stanno scoprendo diverse declinazioni. «*Sul caffè ci sono ancora tante cose da scoprire, oggi più che mai* - ha detto **Gianni Cocco** - *Il caffè è una materia prima nobile, i torrefattori italiani sono degli artisti, creano le miscele, poi c'è tutta la filiera importante da rispettare e il barista è il trasformatore finale, quindi è colui che ha la grande responsabilità di dare luce e soprattutto vita a questo prodotto*». Che ha aggiunto: «*Il caffè espresso va benissimo, altrettanto il cappuccino, ma sono prodotti ormai consolidati Il nostro obiettivo da formatori o comunque appassionati di caffè è quello di trasformare e declinare il gusto del caffè in 1000 forme tattili creando una scenografia, storytelling, un racconto, ma soprattutto un'emozione, la magia, con spume a sfere molecolari, piuttosto che drink freddi analcolici, dei prodotti sodati al caffè, infiniti abbinamenti che anche nella Mixology regalano delle soddisfazioni uniche*».

GLI ALTRI VINCITORI

Le giornate di Host sono state il palcoscenico anche per le altre finali dei campionati baristi organizzati da AICAF e Altoga. , che hanno visto come partner d'eccezione Rancilio. Il 19 ottobre è stato il turno delle sfide nazionali del Latte Art Grading System, che hanno esaltato tecnica, precisione e senso

estetico dei partecipanti. Hanno conquistato il podio Danilo Esposito (livello verde), Giulio Maisto (livello rosso), Renzo Solazzo (livello nero) e Tianyu Wang, vincitore del livello oro, seguito da Salvatore Riunno al secondo posto. Il 20 ottobre, infine, si è disputata la World LAGS Battle, che ha visto i finalisti provenienti da tutto il mondo sfidarsi in una gara di precisione, dedizione e talento, regalando grandi emozioni al pubblico. A trionfare è stato l'italiano Danilo Esposito per il livello verde, il cileno Matias Faundez per il livello rosso e lo svizzero Miran Rasiti per il livello nero. Nella combattuta finale del livello oro fra Italia e Slovenia, ottiene il primo posto il campione italiano Tianyu Wang.

Tutte le competizioni sono state realizzate con Classe 20 SB, la macchina professionale tradizionale di Rancilio, dotata di tecnologia Steady Brew per prestazioni termiche costanti e del rubinetto C-Lever per una crema di latte di altissima qualità. Le premiazioni per conto di Rancilio sono state condotte da Luca Creti, Direttore Vendite Italia di Rancilio Group, che ha ringraziato i giudici per il loro impegno nel supportare la crescita dei concorrenti e ha sottolineato l'importanza di eventi come questo nel valorizzare il talento, la passione e la professionalità dei baristi nel mondo della caffetteria d'eccellenza. Come riconoscimento ai vincitori della World LAGS Battle per i livelli nero e oro, Rancilio ha consegnato una Silvia, l'iconica macchina per espresso domestico che porta a casa la qualità del caffè del bar.