Campionati Italiani Baristi, Cevenini vincitore Latte Art e Francesco Masciullo Roasting

20260120213146949ef291-d413-4379-84b2-45a554336bc7

Per la seconda volta consecutiva Stefano Cevenini è Campione Italiano Latte Art. Dopo il successo dello scorso anno, il non ancora trentenne bolognese, che nel 2019 ha vinto l'Espresso Italiano Champion, è salito di nuovo sul gradino più alto del podio del Campionato Italiano Baristi di SCA Italy 2025 nella disciplina Latte Art, davanti a Maurizio Boi e al terzo classificato Giovanni Ivan De Rosa.

La sua vittoria è arrivata dopo una sfida che ha visto coinvolti sul palco 4 professionisti del comparto caffè, impegnati a dare prova della loro abilità manuale e del loro spirito artistico. I partecipanti hanno dovuto superare varie fasi prima di accedere alla finale, riservata solo a 4 concorrenti. Qui, nel tempo massimo di 10 minuti si sono sfidati preparando4 bevande artistiche a base di caffè e latte, uguali a due a due, utilizzando tecniche diverse: la decorazione e il *free pour*, due espressi macchiati con la tecnica *free pour* identici nel disegno, da presentare a 2 giudici visual, 1 giudice tecnico e un capo giuria. Il campionato è valido per il WLAC (World Latte Art Championship) che si svolgerà a San Diego (USA) dal 10 al 12 aprile.

L’Area Roasting ha visto invece sfidarsi 6 concorrenti: la gara di tostatura si è sviluppata su un programma della durata complessiva di tre giorni. Classificazione del caffè verde, tostatura e assaggio del caffè tostato, sotto la supervisione di una giuria tecnica internazionale. Il campionato è valido per il WCRC (World Coffee Roasting Championship) che si svolgerà a Bruxelles dal 25 al 27 aprile 2026. Ad aggiudicarsi il titolo 2026 nella categoria Roasting è stato Francesco Masciullo di Ditta Artigianale, per la prima volta sul gradino più alto del podio, secondo posto per Max Franchi e terzo classificato Emanuele Bernabei.