Hiroto Suzuki è il primo finalista dell’Espresso Italiano Champion

f4eee8db-778a-46d9-abda-d1e71a9042cc

La passione per l’espresso italiano non ha confini e qualora qualcuno se ne fosse dimenticato, ore c’è Hiroto Suzuki a ricordarglielo. Barista giapponese, Hiroto è il primo qualificato alle fasi finali dell’Espresso Italiano Champion, la competizione globale dedicata all’espresso e al cappuccino italiani promossa nel mondo dall’Istituto Espresso Italiano (IEI). La selezione si è svolta a Torino, nello spazio La Centrale presso la Nuvola Lavazza, quartier generale del leader italiano del caffè, in occasione della quarta edizione dell’International Barista Challenge 2026. La sfida ha visto confrontarsi i migliori sei concorrenti della Barista Challenge, che si sono contesi l’accesso al capitolo conclusivo dell’Espresso Italiano Champion.

Simboli italiani, ma internazionali per vocazione

«*L’evento ha riaffermato il valore della competizione, l’unica specializzata e focalizzata sull’espresso e il cappuccino italiani, simboli indiscussi della caffetteria italiana* - spiega **Alessandro Borea, presidente di Istituto Espresso Italiano (IEI)** -. *Le finali internazionali rappresentano un contesto globale, in cui la partecipazione di Suzuki apre la strada a tutti gli altri concorrenti e sottolinea la vocazione internazionale dell’Espresso Italiano Champion*».

Barista, docente e consulente

Nato a Tokyo, Hiroto Suzuki è un barista professionista certificato dalla Japan Barista Association (JBA). Dopo aver maturato esperienza nel servizio in caffè e ristoranti e aver perfezionato le proprie competenze nell’estrazione dell’espresso attraverso uno studio approfondito della tradizione italiana, ha avviato la sua carriera di barista a Osaka nel 2013. Parallelamente all’attività dietro al banco, contribuisce allo sviluppo del settore del caffè come istruttore JBA, docente presso scuole professionali e consulente specializzato nel comparto delle bevande, con una competenza che spazia

dal caffè a un’ampia gamma di preparazioni.

Una gara aperta a tutti

L’Espresso Italiano Champion nel corso degli anni ha coinvolto centinaia di professionisti da una decina di paesi, sia quelli con una lunga tradizione nel caffè sia i cosiddetti nuovi mercati. La gara è aperta a tutti e si svolge con un meccanismo di selezione locale per arrivare alle semifinali e alle finali nazionali e internazionali.
I prodotti presentati in gara rispecchiano i parametri di qualità dell’Istituto Espresso Italiano (IEI): per l’espresso, una tazzina con circa 25 millilitri di caffè ornata da una crema consistente e finissima, di color nocciola, una bevanda sciropposa dagli aromi intensi e ricchi di note di fiori, frutta, cioccolato e pan tostato. Per il cappuccino, una crema lucida e finissima, con un perfetto bilanciamento tra gli aromi del latte e del caffè.

Le miscele Tales fo Italy protagoniste dell’evento

«*Siamo orgogliosi di aver ospitato la selezione per la fase finale internazionale dell’Espresso Italiano Champion* - conclude **Michele Cannone, Lavazza Brand Away from Home Director** -. *Durante la competizione, le preparazioni sono state realizzate con le nostre miscele Tales of Italy, certificate IEI, una gamma che racconta l’autenticità dell’espresso italiano attraverso un linguaggio contemporaneo, capace di unire tradizione, qualità e interpretazione moderna. Un impegno concreto nel preservare e innovare l’esperienza dell’espresso e del cappuccino, nel segno del vero saper fare italiano*».