Stefania Gilardi vince la Julius Meinl Barista Cup 2026

6ee9ba51-3bc0-46ec-8fd3-df7371721c2e

A 21 anni entra nel mondo della ristorazione, durante la Pandemia approfondisce la caffetteria con Jacopo Indelicato di Julius Meinl, scatta la scintilla e fa della caffetteria il suo mondo: seguono i percorsi SCA e l'abilitazione a formare nuovi baristi in Latte art con Latte Art Grading System. Prossimo obiettivo i corsi di Sensory e Brewing. È l'identikit di **Stefania Gilardi**, del cocktail & wine bar Whisky & Soda di Valmadrera, in provincia di Lecco, che il 19 maggio ha conquistato la seconda edizione della Julius Meinl Cup Italia, il concorso internazionale dedicato ai baristi che ogni giorno interpretano e valorizzano la cultura del caffè Julius Meinl nei propri locali. Sul podio sono saliti anche Qingxia Cheng del bar Al Tram di Udine, classificatasi seconda, e Andrea Galardi del Caffè Libertà di Firenze. Il concorso si è tenuto a Monteleone21, nuova, spettacolare sede di Masi, un progetto architettonico sostenibile della cantina vinicola giunta alla ottava generazione, integrato nel paesaggio della Valpolicella.

In finale nove concorrenti

Erano nove i concorrenti (a causa di una défaillance dell'ultima ora di uno dei selezionati) che si sono confrontati nelle tre prove di Espresso, Cappuccino e Signature Drink, da eseguire in duplice copia nei 12 minuti a disposizione (più uno di overtime). La giuria di esperti del settore secondo gli standard della Specialty Coffee Association (SCA) era composta da Francesca Bieker, José Raul Juan Saurita, Marcello Vitellone, presidente, con Andrea Alberghini come giudice tecnico. Presentatore, come sempre il simpatico Cristiano Tomei, chef stellato del suo L'Imbuto di Lucca che ha anche spaziato a 360 gradi su temi che rigiardano la cucina, il caffè e l'accoglienza in genere.

Gilardi aveva partecipato anche alla prima edizione, che si era tenuta ai Lidi Ferraresi nel maggio 2024 (leggete la nostra cronaca dell'evento QUI). Il caffè scelto per valorizzare al meglio tecnica, sensibilità e personalità dei concorrenti è stato la miscela Gloriette Gold, della linea The Originals Bio

Fairtrade, premiata nel 2025 con due stelle Superior Taste Award dall'International Taste Institute di Bruxellese e che ha ottenuto il riconoscimento dei "Due Macinini" nella Guida dei Caffè e delle Torrefazioni d'Italia 2026 del Gambero Rosso.

Appuntamento a Vienna il 4 settembre

Grazie alla vittoria nella finale italiana, Stefania Gilardi ottiene una macchina Rancilio Silvia, un set di sciroppi Da Vinci Gourmet e, naturalmente, l'accesso al Grand Finale Internazionale della Julius Meinl Barista Cup, in programma il 4 settembre 2026 a Vienna, città simbolo della tradizione delle caffetterie viennesi e luogo d'origine di Julius Meinl. Qui i migliori baristi selezionati nei 16 Paesi partecipanti si confronteranno per conquistare il titolo di campione. Il vincitore assoluto e quello di ognuna delle tre categorie su cu si svolge la gara avranno inoltre accesso a un premio speciale: un viaggio in Uganda, uno dei principali Paesi di origine del caffè, per un'esperienza immersiva lungo la filiera produttiva e per approfondire da vicino le pratiche agricole e sostenibili che caratterizzano il mondo del caffè premium, vivendo in prima persona il viaggio dal chicco alla tazzina.

Quote

La Julius Meinl Barista Cup nasce per celebrare il talento, la passione e la professionalità dei baristi che ogni giorno contribuiscono a diffondere la cultura del caffè viennese nel mondo. Anche questa seconda edizione ha confermato un livello altissimo di preparazione e creatività, consolidando una vera e propria rete internazionale di professionisti del caffè costruita insieme ai nostri partner.

Elena Arpegaro, Head of marketing di Julius Meinl Italia

La competizione si è svolta con il supporto dei partner leader del settore Rancilio, Fiorenzato, BWT e DaVinci Gourmet.

La ricetta del signature drink di Stefania Gilardi

BETWEEN SIPS

Un cocktail bilanciato tra note tostate, agrumate e speziate, con whisky e caffe? filtro come protagonisti. Particolare è l'estrazione con Hoop, che sostituiva il Cold Brew originariamente pensato da Gilardi poiché il regolamento prevedeva che tutte le estrazioni venissero realizzate durante la gara.

Ingredienti

5 cl Caffe? filtro estratto con Hoop 3 cl Whisky Platte Valley

1,5 cl Bitter Fusetti al cacao 1,5 cl Sciroppo Toffee Nut Da Vinci 0,75 cl Spremuta di arancia 1 spoon Meringhe 3 gocce Soluzione salina al 2%

Preparazione

Caffe? filtro raffreddato, miscelato con whisky, bitter cacao, sciroppo toffee nut, arancia e soluzione salina. Dry shake, poi shake con ghiaccio e servizio in tumbler.