Le finalissime dell’Espresso Italiano Champion 2026 in un video che celebra la professione del barista

a1e554c4-11c6-4231-b137-8f35e0c75a57

Un video emozionale che racconta le finalissime di Espresso Italiano Champion 2026 svoltesi il 17 e 18 giugno a Faenza, nella sede della Mokador Experience Academy e vinte dal professionista Matteo Colzani. È attraverso le voci dei concorrenti e della giuria, che l’Istituto Espresso Italiano ha voluto restituire il valore di una competizione che è al tempo stesso sfida tecnica, percorso di crescita personale e momento di confronto tra professionisti dell’espresso italiano. Il video, disponibile su youtube, racconta le due giornate attraverso il racconto dei protagonisti: dai baristi in finale ai giurati, passando per i partner delle finali.

Quote

Un barista, dopo un’esperienza come questa, torna nel proprio locale e lavora in maniera diversa la tecnica dei concorrenti cresce ogni anno e ormai la differenza si gioca sui dettagli, cioè il vincitore prevale per un nulla rispetto al secondo e al terzo dimostrando che cresce il valore dei professionisti, ma allo stesso tempo anche il livello di questa iniziativa che oggi abbiamo voluto trasmettere a tutti attraverso questo video.

Alessandro Borea, presidente di Istituto Espresso Italiano

Dalle testimonianze raccolte emerge come la gara rappresenti innanzitutto una sfida con sé stessi: un’occasione per migliorarsi, mettersi alla prova e portare a casa nuovi insegnamenti. Non solo sul piano professionale, ma anche su quello personale, perché la pressione della competizione amplifica emozioni, consapevolezza e determinazione. Espresso Italiano Champion celebra la figura del barista, l’estrazione dell’espresso e la quotidianità del caffè al bar in Italia, portandole in un contesto altamente professionale. La competizione mostra da vicino ciò che il barista fa ogni giorno e ciò che dovrebbe

rappresentare: competenza, attenzione al dettaglio e rispetto per la cultura dell’espresso italiano.

Quote

La competizione assume sempre più il valore di un momento non solo tecnico, ma anche relazionale. È un’occasione di confronto in cui vediamo i baristi che vorremmo incontrare ogni giorno nei nostri bar e il video è per noi uno strumento che apriamo anche al consumatore per capire quello che si dovrebbe cercare in un buon espresso. Il livello dei concorrenti italiani conferma la solidità del movimento professionale della caffetteria: fuori dal proprio locale, i baristi incontrano colleghi preparati, esperti e animati dalla stessa passione. La gara diventa così anche un’opportunità per conoscersi, confrontarsi e condividere esperienze con chi vive quotidianamente lo stesso mestiere.

Per Carlo Odello, CEO di Istituto Espresso Italiano (IEI)

La vittoria di Matteo Colzani è arrivata con la miscela certificata Gran Aroma di Caffè Milani, ma tra gli ingredienti delle finalissime anche le migliori tecnologie messe a disposizione dai partner istituzionali: La San Marco ed Eureka, le cui attrezzature certificate IEI consentono ai concorrenti di esprimere al meglio le proprie competenze; Brita, che garantisce gli standard qualitativi dell’acqua utilizzata durante la competizione, e Mokador, che ha ospitato l’edizione 2026 nella propria Mokador Experience Academy. L’appuntamento ora è per le **finalissime internazionali** che si svolgeranno a novembre presso la Factory 1895 di Lavazza a Torino.