Il vincitore del Campionato Italiano AeroPress 2026 è Silvio Rascioni

7f54027a-b42b-401c-8f30-2c20661f9d65

Il **Campionato Nazionale di AeroPress** torna per la seconda volta nella capitale. Una città che, a metà strada, riunisce aspiranti campioni del Nord e del Sud Italia e che quest'anno ha accolto la competizione in una location completamente nuova: la sede di **Coffee Tech Lab**, appena inaugurata in via del Mandrione 103.

I **24 partecipanti**, già dalle prove di calibrazione, hanno dimostrato grande impegno, precisione e soprattutto creatività nella preparazione del caffè di gara. Tra gli elementi più interessanti emersi durante le gare c'è stato l'utilizzo dell'acqua fredda, impiegata sia come accompagnamento a quella calda sia, in alcuni casi, da sola. Una scelta probabilmente legata alla volontà di creare uno shock termico, nel caso di miscelazione con l'acqua calda, per enfatizzare la dolcezza del caffè e, allo stesso tempo, spingere l'amarezza ai suoi limiti minimi.

Rascioni al Campionato Mondiale

Il format della gara è quello ormai consolidato: i concorrenti si sfidano a gruppi di tre e, di volta in volta, il vincitore passa al turno successivo, fino ad arrivare alla finale. A decretare la tazza migliore sono stati i tre giudici: Davide Spinelli, Alberto Battisti - campione AeroPress 2025 - e Chiara Panichi. Gianni Olimpo è stato l'head judge.

Il primo posto è stato conquistato da **Silvio Rascioni**, coffee lover e professionista del settore da diversi anni, **seguito da Mattia Maculotti e Giovanni Caputo**, rispettivamente secondo e terzo posto. Silvio Rascioni rappresenterà l'Italia al Campionato Mondiale di AeroPress in programma a Città del Messico il prossimo dicembre.

Numerosi gli **sponsor** che hanno contribuito alla realizzazione del campionato: **La Marzocco e l'Accademia del Caffè Espresso**, che hanno tostato il caffè di gara e organizzato la competizione;

Esperanto, **che ha curato la fornitura del verde, per questa edizione il caffè proveniva dal'Honduras**; **Oatly**, che ha accompagnato la serata con drink dedicati al pubblico e preparati appositamente per l'occasione; **IMS Filtri,** che da anni realizza filtri in acciaio sostenibili per AeroPress;**Brita** per l'acqua; **PulyCaff** per i prodotti di pulizia delle attrezzature, **Scotsman** per il ghiaccio e **Best Brew** per le attrezzature barista.

La ricetta vincitrice

A Silvio abbiamo chiesto di condividere con noi la sua ricetta che gentilmente ci ha concesso. Eccola qui, passo dopo passo, con una piccola premessa: **prima della macinatura ha selezionato con cura tutti i chicchi appartenenti al crivello più grande.**

Da parte nostra, abbiamo avuto la fortuna di assaggiare la ricetta vincitrice e possiamo dirvi che, estratto in questo modo, **il caffè sprigionava una dolcezza persistente e un corpo davvero notevole**.

AeroPress - Metodo Inverso

Caffè: 18 g

Macinatura: molto grossolana (Pietro Grinder, livello 9)

Acqua: Levissima

Temperatura: 85 °C

Tempo di estrazione: 2:30 min

Preparazione: inserire il caffè nell'AeroPress e versare l'acqua calda fino ad arrivare a **50 g**. Mescolare con la paletta e lasciare in infusione fino a **1:30 min.** Aggiungere altra acqua fino ad arrivare a **250 g totali.** A questo punto, capovolgere l'AeroPress e iniziare a pressare, terminando l'estrazione a **2:30 min totali**.