Espresso Italiano Champion: i cinque finalisti in gara a Torino

303592df-a56d-470f-9cc9-de84081b497d

Manca poco alle finalissime di **Espresso Italiano Champion 2026**, la competizione internazionale promossa dall'Istituto Espresso Italiano (IEI) che decreterà il miglior barista secondo i rigorosi parametri di qualità di IEI. A contendersi il titolo a Torino il prossimo 6 novembre presso la Factory 1895 By Lavazza, saranno **Takuya Yanagita**, vincitore della selezione giapponese; **Matteo Colzani**, vincitore della selezione italiana; **Hiroto Suzuki**, vincitore della selezione internazionale organizzata da Lavazza; **Kim Gyu Wan**, vincitore della selezione coreana; e lo sloveno **Nei Pavleti?**, vincitore della selezione internazionale di Essse Caffè.

Percorsi e culture professionali differenti si incontreranno così in un'unica prova, nel segno della qualità e della condivisione. Il confronto conclusivo porterà sullo stesso palcoscenico alcuni dei migliori interpreti della caffetteria professionale, offrendo al pubblico e agli operatori del settore uno sguardo concreto sull'**evoluzione del mestiere del barista**. Tecnica, costanza e attenzione all'esperienza di consumo saranno gli elementi decisivi per conquistare il titolo e diventare ambasciatore della cultura dell'espresso italiano di qualità nel mondo.

Espresso Italiano Champion sarà come al solito un banco di prova completo per professionisti chiamati a trasformare conoscenze, esperienza e sensibilità in tazza. Davanti alla giuria, i finalisti dovranno dimostrare di saper governare ogni passaggio dell'estrazione e della preparazione, restituendo un espresso e un cappuccino coerenti con i profili definiti dall'Istituto Espresso Italiano utilizzando una **macchina La San Marco modello La D.** e 3 gruppi, multi-boiler e macinadosatore **Eureka - Conti Valerio Atom W75**. Entrambe sono sponsor della gara.

Quote

Le finalissime di Espresso Italiano Champion rappresentano una vetrina internazionale per il talento e la professionalità dei baristi, ma soprattutto un'occasione autentica di confronto mettere in dialogo

esperienze, scuole e sensibilità diverse significa favorire uno scambio prezioso, capace di accompagnare la crescita professionale di chi ogni giorno interpreta e racconta al consumatore l’espresso italiano e in questo senso la competizione premia l’eccellenza, ma il suo valore più profondo sta nella possibilità di imparare gli uni dagli altri e di alzare, insieme, gli standard del servizio e della cultura del caffè.

Alessandro Borea, presidente dell’Istituto Espresso Italiano