Espresso Italiano Champion 2026: il vincitore è lo sloveno Nei Pavleti?

f54cb246-e853-4acc-a7eb-44abe27b8569

È Nei Pavleti? il miglior barista dell'Espresso Italiano, vincitore assoluto del titolo Espresso Italiano Champion 2026. Utilizzando una miscela Masini di Essse Caffè, lo sloveno è stato infatti il migliore delle finalissime dell'**Espresso Italiano Champion 2026**, la competizione internazionale promossa dall'Istituto Espresso Italiano (IEI) che si è svolta venerdì 6 novembre a Torino, presso la Factory 1895 By Lavazza.

Cinque concorrenti, selezionati attraverso gare nazionali e appuntamenti organizzati con i partner internazionali, si sono confrontati in una sfida dedicata alla preparazione tecnica, alla precisione, alla capacità sensoriale e alla padronanza del servizio. Davanti alla giuria, i finalisti si sono misurati con ogni passaggio dell'estrazione e della preparazione di espresso e cappuccino, utilizzando una macchina La San Marco La D e un macinadosatore Eureka Atom W75, sponsor tecnici ufficiali della gara.

Quote

Questa finale ha messo al centro il talento dei baristi e il valore del confronto internazionale, esperienze, scuole e sensibilità diverse si sono incontrate attorno a un obiettivo comune: esprimere in tazza la qualità dell'espresso italiano il titolo premia l'eccellenza, ma il significato della competizione va oltre il risultato, ovvero favorire lo scambio tra professionisti e contribuire alla crescita della cultura del caffè e degli standard del servizio.

Alessandro Borea, presidente dell'Istituto Espresso Italiano (IEI)

Nei Pavleti?, già vincitore dell'International **Barisssta Challenge** di Essse Caffè, è arrivato alle finalissime di Torino. Proviene dalla Slovenia e ha 22 anni. Appassionato al mondo del caffè da circa quattro anni: prima lavorava come tecnico di macchine da caffè, ma con il tempo ha iniziato ad

avvicinarsi anche al caffè e ad appassionarsi a questo straordinario.

Quote

Ciò che amo davvero del caffè è il suo gusto, ma anche la possibilità di sperimentare, sia con la preparazione che con l'assaggio partecipare e vincere Espresso Italiano Champion è importante per me perché mi offre l'opportunità di mettermi alla prova, imparare da altri professionisti del settore e rappresentare Essse Caffè su un palcoscenico internazionale.

Nei Pavleti?, vincitore della selezione internazionale di Essse Caffè

A contendersi il titolo insieme allo sloveno Nei Pavleti?, vincitore della selezione internazionale di **Essse Caffè**, sono stati 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.

Quote

Espresso Italiano Champion si conferma anche come uno straordinario motore di formazione, oltre che come momento agonistico per evidenziare i professionisti e le professioniste più competenti. Ogni anno decine di baristi e bariste si iscrivono alla gara e sanno che per prepararla dovranno lavorare su dettagli che faranno la differenza anche nel loro lavoro quotidiano: mi sento di dire che sono tutti vincitori.

Carlo Odello, CEO dell’Istituto Espresso Italiano (IEI)