Espresso Italiano Champion 2024: vince il veneziano Nicolas Mosco

20240619171355nicolasmoscovincitoreeich2024-7405aba5

È Nicolas Mosco il vincitore dell'Espresso Italiano Champion 2024: il giovane venticinquenne di Campolongo Maggiore (Venezia) si è aggiudicato il titolo di migliore professionista in tema di espresso e cappuccino italiani.

Mosco ha sfidato undici professionisti nella competizione organizzata dall'Istituto Espresso Italiano (IEI) a Caffè Milani di Lipomo (Como). **In soli 11 minuti** ha dovuto tarare la sua attrezzatura, la macchina Rancilio Specialty RS1 e il macinadosatore KRYO65, e **dimostrare di sapere preparare quattro espressi e quattro cappuccini.**

Ad aggiudicarsi il secondo posto della finale **Ilaria Izzo**, mentre al **terzo posto** si è piazzato **Matteo Colzani**. Entrambi concorreranno insieme al vincitore nella fase internazionale della competizione.

Nicolas Mosco comincia fin **da piccolo** ad appassionarsi al mondo del caffè. Per questo ha intrapreso gli **studi alberghieri** scegliendo poi la **specializzazione di sala** grazie a una prima esperienza professionale. Da qui ha proseguito approfondendo la passione del caffè in un'azienda che lo ha formato. Dopo sei anni di esperienza vince l'Espresso Italiano Champion.

«Questa gara per me rappresenta una crescita professionale nonché una tappa importante del mio percorso – ha detto il neo vincitore. *Credo nella **formazione, uno strumento fondamentale** per arricchire la professionalità e continuare ad appassionarsi. Oggi posso definirmi **un divulgatore del mondo del caffè**, comunico quello che imparo giorno dopo giorno».*

La sfida ha visto una **semifinale martedì 18 giugno** con 12 concorrenti e la **finale il giorno successivo**, con 6 baristi. Alla fase finale hanno avuto accesso i migliori professionisti qualificatisi alle selezioni interne effettuate da diverse aziende associate a IEI. I finalisti sono stati **giudicati da giudici**

tecnici, giudici sensoriali e giudici marketing. Questi ultimi hanno valutato la capacità dei concorrenti di comunicare e valorizzare il prodotto, i giudici tecnici la capacità di lavorare in modo professionale e quelli sensoriali hanno valutato gli espressi e i cappuccini prodotti alla cieca, senza sapere quindi chi li avesse preparati, con il metodo IIAC – International Institute of Coffee Tasters dell'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè.

I prodotti presentati in gara hanno rispecchiato i parametri di qualità dell'Istituto Espresso Italiano (IEI): **per l'espresso** una tazzina con circa 25 millilitri di caffè ornato da una crema consistente e di finissima tessitura, di color nocciola, una bevanda sciropposa con aromi intensi e ricchi di note di fiori, frutta, cioccolato e pan tostato. **Per il cappuccino** una crema finissima e lucida, con un perfetto bilanciamento di aromi del latte e del caffè.

*«Il fatto che in finale siano arrivati tre donne e tre uomini e, soprattutto, che abbia vinto il più giovane rimarca **l'eterogeneità assoluta dei partecipanti** che si lega perfettamente a una delle principali mission di IEI, la formazione, che in questa competizione vede confluire una parte del lavoro che durante l'anno l'Istituto svolge con diverse modalità»* ha commentato **Luigi Morello**, presidente dell'Istituto Espresso Italiano.