

A Milano la prima tappa di selezione per il Campionato Roasting

20251022145552thumbnail-campionatoroastingsca-fa65170f

E' tutto pronto per per la prima tappa di selezione per il Campionato Roasting che porterà i primi finalisti all'edizione 2026 del [Sigep](#) di Rimini. E' in programma a Milano, il 24 e 25 ottobre prossimi presso il centro JoinUs di Galdus, in via Pompeo Leoni 1, la prima tappa di selezione dei Campionati Italiani di Roasting. La tappa di selezione è organizzata in collaborazione con DM Italia e con il sostegno di Esperanto Specialty Coffee, sponsor ufficiali della tappa, insieme a Galdus, che mette a disposizione gli spazi del JoinUs.

Organizzata da [SCA Italy](#) e IEG Italian Exhibition Group, la competizione riunisce ogni anno i migliori torrefattori italiani in una serie di prove tecniche e sensoriali. Non a caso, durante la gara i concorrenti si cimenteranno nella tostatura di un caffè verde, seguendo procedure tecniche precise: analisi del chicco, definizione del profilo di tostatura, esecuzione e valutazione sensoriale. La competizione, rinnovata nel format, si articola in due giornate di lavoro – una di preparazione e una dedicata all'assaggio e alla valutazione da parte della giuria SCA Italy. I tre migliori partecipanti di ogni tappa accederanno alla finale nazionale.

«Sostenere l'Italian Roasting Championship significa credere nel valore del caffè specialty e investire nella crescita di una comunità professionale fondata su qualità, passione e condivisione. Come Esperanto Specialty Coffee, siamo orgogliosi di promuovere iniziative che valorizzano il lavoro dei torrefattori e contribuiscono allo sviluppo sostenibile del settore», ha detto Marta Giribaldi, Q Arabica & Robusta Grader, Esperanto Specialty Coffee.

«Il format delle selezioni del Campionato di Tostatura nasce con l'obiettivo di essere il più inclusivo e accessibile possibile - ha aggiunto Alberto Polojac, coordinatore nazionale di SCA Italy -. La semplicità del format non riduce il livello tecnico, ma lo rende condivisibile, favorendo la crescita collettiva della comunità del caffè italiano».