

OraSì Barista Award: vince Alessandro Pasquato (Pasticceria Giotto di Padova)

202510292309151pasquato

Si è svolta durante l'edizione appena conclusa di Host Milano la seconda edizione dell'[OraSì Barista Award 2025](#), la competizione dedicata ai professionisti del settore che valorizza la creatività e la tecnica nell'utilizzo delle bevande vegetali. Cinque i finalisti in gara - Giovanni Caputo, Salvatore Marino, Patrizio Papa, Alessandro Pasquato e Giovanne Sartori - impegnati in due prove: una di latte art, con figure estratte a sorte, e una di mixology, con una mystery box di ingredienti da combinare in un drink 100% vegetale.

A trionfare è stato Alessandro Pasquato, barista della [Pasticceria Giotto](#) di Padova, che ha conquistato la giuria con una latte art "reverse con tulip a quattro elementi", realizzata con la nuova bevanda OraSì alla banana, e con un drink creativo a base di cioccolato, curcuma, bevanda OraSì cocco, caffè shakerato, granella di pistacchio e un elegante garnish di biscotto. Il primo classificato si è aggiudicato un Corso di Latte Art con Carmen Clemente. Secondo posto per Giovanni Caputo, vincitore anche del Premio Speciale del partner Del Monte per la miglior preparazione con i Fruit Juice Del Monte; terzo posto per Giovanne Sartori, premiato da Mokador per la miglior creazione a base di caffè.

«Questa gara - ha aggiunto Chinnici - è pensata per valorizzare il talento e la passione dei baristi, e mostrare come il vegetale possa diventare un linguaggio di espressione professionale. La vincitrice della prima edizione, Jessica Pintossi, oggi collabora con noi come autrice dei nostri ricettari: un esempio concreto di come il talento possa tradursi in opportunità reali».

«Lavoro da tre anni alla Pasticceria Giotto di Padova e da allora ho investito nella mia formazione arrivando a conseguire la lattiera rossa del circuito Lags. Grazie a un amico mi sono iscritto all'OraSì Barista Award e da subito ho cercato di creare qualcosa di semplice ma d'effetto. È stata un'esperienza bellissima, dall'inizio alla fine: conoscere persone con la mia stessa passione è stato il regalo più grande. Non mi aspettavo di vincere, ma ho dato tutto me stesso. Ringrazio OraSì per

questa opportunità e tutte le persone che mi hanno sostenuto. Mettersi in gioco fa paura, ma quando ci sei dentro vuoi solo dare il massimo», ha aggiunto il vincitore.

ORASI' PIONERE DEL PLANT BASED IN ITALIA

Nel corso dei cinque giorni di fiera, lo stand OraSì ha accolto centinaia di professionisti tra degustazioni, preparazioni a cura di Jessica Pintossi e Sara Tranfaglia e dimostrazioni di latte art a cura di Carmen Clemente, campionessa mondiale di latte art del 2022 e brand ambassador del marchio. Accanto alle novità OraSì, anche le proposte vegetali Martini Gelato e Martini Frozen hanno arricchito l'offerta con soluzioni complete per il mondo horeca, dal dolce al frozen.

Con la sua presenza a Host Milano, OraSì conferma il proprio ruolo di pioniere del plant based all'italiana, unendo eccellenza di prodotto, ricerca e cultura del gusto: dal cappuccino alla colazione, dalla merenda al dopo pasto, ogni momento può essere vissuto in chiave vegetale, con lo stile e la qualità che solo il Made in Italy sa offrire. In occasione di Host, il brand 100% vegetale di Unigrà ha trasformato ancora una volta il suo stand in un'esperienza immersiva dedicata al bar italiano reinterpretato in chiave plant based. Tra visitatori italiani e internazionali, professionisti horeca e curiosi del mondo vegetale, l'[Italian Plant Bar](#) firmato OraSì ha confermato l'interesse crescente verso un luogo in cui cappuccini, croissant, frappè, drink e gelati raccontano un modo nuovo e contemporaneo di vivere il bar, senza rinunciare alla qualità e al piacere tipicamente italiani.

«Comunicare e valorizzare l'offerta vegetale in un bar significa posizionarsi e creare destination - ha dichiarato Claudio Chinnici, Marketing Manager OraSì - Oggi il 40% delle famiglie italiane acquista bevande vegetali, oltre il 60% acquista almeno un prodotto plant based. Per un locale, investire in questo segmento rappresenta una vera opportunità di crescita e di valore aggiunto per intercettare un pubblico sempre più attento e consapevole e con una capacità di spesa superiore alla media».