

Campionati Italiani Baristi, i vincitori Cezve/Ibrik, Coffee in Good Spirits e Brewers Cup

20260119135131goodspirits-2400x1800-at-2x

Dopo che nel primo giorno di gare Luigi Paternoster si è aggiudicato la [Cup Tasters](#), i Campionati Italiani Baristi 2026 in corso di svolgimento al Sigep hanno visto confrontarsi sui palcoscenici della Coffee Arena e della Roasting Arena del Padiglione A1 i concorrenti delle competizioni di Cezve/Ibrik, Coffee in Good Spirits e Brewers Cup.

CEZVE/IBRIK, VINCE FRANCESCO STABILE

Quattro i professionisti che si sono contesi il titolo di Cezve/Ibrik, categoria che valorizza la preparazione del caffè con l'ibrik, tradizionale pentolino con lungo manico e orlo specifico per il servizio. Questo strumento, realizzato in metallo, ottone, rame o ceramica, è utilizzato per preparare il caffè tipico dell'Europa orientale, del Medio Oriente e del Nord Africa.

A conquistare per la prima volta il titolo italiano Cezve/Ibrik è stato Francesco Stabile, che in questo modo si è qualificato al WCIC ([World Cezve/Ibrik Championship](#)), precedendo Eugenio Dario Merante (secondo) e Moritz Hofer (terzo), con Cosimino d'Ambrosio che ha completato la rosa dei finalisti.

COFFEE IN GOOD SPIRITS, IL VINCITORE E' MARCO PODOIMANI

Sei professionisti hanno invece dato vita alla sfida Coffee in Good Spirits, disciplina che fonde caffetteria e bartending. Ciascun concorrente ha avuto dieci minuti per realizzare due irish coffee e due cocktail - caldi oppure freddi - preparati con caffè caldo e distillati. Il campionato garantisce l'accesso al WCIGS ([World Coffee in Good Spirits Championship](#)), previsto a Bruxelles dal 25 al 27 giugno 2026.

Al termine della gara, **Marco Poidomani** si è riconfermato vincitore della categoria Coffee in Good Spirits, con Davide Spinelli che ha conquistato la piazza d'onore e il terzo gradino del podio andato a Luigi Cippone. Hanno partecipato alla finale anche Luana Ferraresi (campionessa Aibes), Andrea Gatti e Vito Alberto Patrimia.

BREWERS CUP, AL PRIMO POSTO LISA ZANCANELLA

Sette professionisti infine hanno gareggiato nella Brewers Cup, categoria dedicata all'estrazione con **metodo a filtro**. Questa tecnica, ancora poco diffusa in Italia ma popolare nel Nord Europa, America e Asia, utilizza sistemi pourover dove l'acqua calda viene versata manualmente sulla polvere di caffè contenuta in un filtro contenitori. Ogni partecipante ha preparato tre bevande da sottoporre a tre giudici sensoriali, applicando tutti i parametri necessari per un'estrazione corretta.

Il campionato, che apre le porte al WBC ([World Brewers Cup](#)) di Bruxelles, in calendario dal 25 al 27 giugno 2026, ha visto trionfare Lisa Zancanella. Alle sue spalle due ex campioni nazionali delle ultime edizioni: Andrea Batacchi (vincitore 2025) secondo e Gabriele Pezzaioli (campione 2024) terzo.