

Hiroto Suzuki è il primo finalista dell'Espresso Italiano Champion



La passione per l'espresso italiano non ha confini e qualora qualcuno se ne fosse dimenticato, ore c'è Hiroto Suzuki a ricordarglielo. Barista giapponese, Hiroto è il primo qualificato alle fasi finali dell'Espresso Italiano Champion, la competizione globale dedicata all'espresso e al cappuccino italiani promossa nel mondo dall'[Istituto Espresso Italiano](#) (IEI). La selezione si è svolta a Torino, nello spazio La Centrale presso la Nuvola Lavazza, quartier generale del leader italiano del caffè, in occasione della quarta edizione dell'International Barista Challenge 2026. La sfida ha visto confrontarsi i migliori sei concorrenti della Barista Challenge, che si sono contesi l'accesso al capitolo conclusivo dell'Espresso Italiano Champion.

Simboli italiani, ma internazionali per vocazione

*«L'evento ha riaffermato il valore della competizione, l'unica specializzata e focalizzata sull'espresso e il cappuccino italiani, simboli indiscussi della caffetteria italiana - spiega **Alessandro Borea, presidente di Istituto Espresso Italiano (IEI)** -. Le finali internazionali rappresentano un contesto globale, in cui la partecipazione di Suzuki apre la strada a tutti gli altri concorrenti e sottolinea la vocazione internazionale dell'Espresso Italiano Champion».*

Barista, docente e consulente

Nato a Tokyo, Hiroto Suzuki è un barista professionista certificato dalla Japan Barista Association (JBA). Dopo aver maturato esperienza nel servizio in caffè e ristoranti e aver perfezionato le proprie competenze nell'estrazione dell'espresso attraverso uno studio approfondito della tradizione italiana, ha avviato la sua carriera di barista a Osaka nel 2013. Parallelamente all'attività dietro al banco, contribuisce allo sviluppo del settore del caffè come istruttore JBA, docente presso scuole professionali e consulente specializzato nel comparto delle bevande, con una competenza che spazia dal caffè a un'ampia gamma di preparazioni.

Una gara aperta a tutti

L'Espresso Italiano Champion nel corso degli anni ha coinvolto centinaia di professionisti da una decina di paesi, sia quelli con una lunga tradizione nel caffè sia i cosiddetti nuovi mercati. La gara è aperta a tutti e si svolge con un meccanismo di selezione locale per arrivare alle semifinali e alle finali nazionali e internazionali.

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

Le miscele Tales fo Italy protagoniste dell'evento

*«Siamo orgogliosi di aver ospitato la selezione per la fase finale internazionale dell'Espresso Italiano Champion - conclude **Michele Cannone, Lavazza Brand Away from Home Director** -. Durante la competizione, le preparazioni sono state realizzate con le nostre miscele Tales of Italy, certificate IEI, una gamma che racconta l'autenticità dell'espresso italiano attraverso un linguaggio*

contemporaneo, capace di unire tradizione, qualità e interpretazione moderna. Un impegno concreto nel preservare e innovare l'esperienza dell'espresso e del cappuccino, nel segno del vero saper fare italiano».