

Espresso Italiano Champion, Alessio Sipala è il secondo finalista



Nato e cresciuto a Torino, laureato in Lettere, lavora nel mondo del caffè da oltre un decennio il secondo finalista dell'Espresso Italiano Champion, il campionato nazionale promosso dall'Istituto Espresso Italiano che vede sfidarsi i migliori baristi in prove di qualità e abilità. L'appena trentenne Alessio Sipala è risultato infatti il migliore nella prova di selezione dei campionati che si è svolta lo scorso 17 aprile a Torino, presso la sede di Costadoro.

Quote

Ci sono tre cose che amo profondamente: la mia città, la letteratura latina e il caffè. Questa competizione ha rappresentato per me un'opportunità preziosa per portare in alto il nome di Torino, approfondire e affinare la mia esperienza nel mondo dell'espresso e, non da ultimo, essere l'"aquilifer" di una grande realtà come Costadoro e del Costadoro Social Coffee di Torino, il locale di cui sono dipendente.

Alessio Sipala, secondo finalista dell'Espresso Italiano Champion

*"Le selezioni Costadoro Espresso Italiano Champion sono state un'importante occasione di incontro tra colleghi, partner e clienti, trasformandosi in una vera giornata di festa. Un momento che rappresenta pienamente la curiosità di chi desidera conoscersi meglio, approfondire la materia, formarsi e mettersi alla prova in una sana competizione", ha detto **Carlotta Trombetta**, Head of Quality & Impact Costadoro che continua. "Quest'anno siamo particolarmente felici che a vincere sia stato un barista che lavora da anni nel nostro flagship store, Alessio Sipala, che si è dimostrato estremamente calmo nella gestione della gara e molto preparato in tutte le fasi della competizione. Alla sfida hanno partecipato otto concorrenti, valutati da un panel di quattro assaggiatori certificati: due appartenenti al panel ufficiale Costadoro, custodi della nostra Qualità e due Ispettori commerciali che conoscono a fondo la firma Costadoro e la degustano quotidianamente nei bar".*

L'Espresso Italiano Champion da diversi anni è la gara per i baristi che desiderano mettersi alla prova con i simboli della caffetteria italiana: espresso e cappuccino. Negli 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 che si svolgeranno quest'anno dal 17 al 18 giugno presso la sede di Mokador a Faenza (Ravenna).