Espresso Italiano Champion: il 17 e 18 giugno a Faenza (RA) la finale dei migliori baristi selezionati dall’Istituto Espresso Italiano

c5b153de-8da0-4074-baac-de378f5b90b7

E' tutto pronto per le semifinali e finali italiane dell’Espresso Italiano Champion 2026, in programma il 17 e 18 giugno presso la Mokador Experience Academy a Faenza. Promosso dall’Istituto Espresso Italiano è l’appuntamento di riferimento per la valorizzazione dell’espresso e della professionalità del barista. L’evento riunirà alcuni tra i migliori professionisti del settore provenienti da tutta Italia, selezionati nei mesi scorsi, pronti a confrontarsi in una competizione che premia tecnica, sensibilità sensoriale e capacità di interpretazione dell’espresso secondo gli standard dell’Istituto.

Quote

Questa manifestazione rappresenta un ormai un punto di riferimento a livello nazionale e internazionale per la formazione continua e per l’espressione professionale del barista italiano attraverso il confronto diretto e l’utilizzo di standard condivisi, i professionisti hanno l’opportunità di affinare competenze, valorizzare il proprio talento e contribuire a rafforzare la cultura dell’espresso di qualità e in questo senso l’Espresso Italiano Champion è il luogo in cui la tradizione del caffè al bar incontra l’innovazione e dove il ruolo del barista emerge in tutta la sua centralità.

Alessandro Borea, presidente dell’Istituto Espresso Italiano

I concorrenti saranno chiamati a esprimersi utilizzando la macchina La San Marco modello La D multiboiler e il macinadosatore Eureka Helios 75, a garanzia di performance e precisione. La qualità dell’acqua sarà garantita dagli esperti di Brita.

Prenderanno parte alle semifinali: Lorenzo Minelli (Filicori Zecchini), Simona Cerquetella (Filicori Zecchini), Alessio Sipala (Costadoro), Daisy Matta (Costadoro), Ronny Sacco (La Genovese), Luca

Cellizza (La Genovese), Lucia Melis (Altogusto), Matteo Colzani (Milani), Valentina Zauli (Mokador), Valentina Gianella (Mokador), Eric Venturi (Golden Brasil), Lorenza Di Stefano (Golden Brasil), Cosimo Gigante (Essse Caffè) e Giannicola Mola (Essse Caffè).

Quote

L’espresso italiano è un’icona assoluta che ci rende celebri nel mondo, per questo abbiamo il preciso dovere di custodirlo e valorizzarlo. In Mokador, la qualità certificata è il valore cardine attorno a cui ruota ogni nostro sforzo quotidiano; per questo crediamo che una competizione come questa sia un’opportunità concreta per dare il giusto risalto ai baristi, veri ambasciatori del gusto e pilastri fondamentali dell’intera filiera del caffè.

Matteo Castellari, ceo di Mokador