Matteo Colzani diventa il miglior barista italiano vincendo l'Espresso Italiano Champion 2026

59517d1d-0355-4b49-bf33-2dbd4e137b9e

Si chiama Matteo Colzani, viene da Seregno (MB) ed è il miglior barista italiano. Il vincitore della gara finale di Espresso Italiano Champion, tenutasi il 17 e il 18 giugno a Faenza presso la Mokador Experience Academy, si è aggiudicato la competizione con la miscela Gran Aroma di Caffè Milani, 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 è stata garantita dagli esperti di Brita. Con questa vittoria Matteo Colzani accede alle finali internazionali che si svolgeranno il prossimo novembre presso la Factory 1895 di Lavazza a Torino.

Quote

Questa manifestazione rappresenta 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. 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 Istituto Espresso Italiano

Le parole del vincitore

Matteo Colzani, classe 1989, nato e cresciuto a Seregno (MB). Dopo gli studi in campo economico ha cominciato a gestire dal 2011 il Veló, caffetteria aperta e ideata insieme al padre a Seregno. Grazie a questa esperienza si è appassionato al mondo della caffetteria e della somministrazione, approfondendo le competenze attraverso corsi di formazione che gli hanno permesso di diventare maestro del caffè e assaggiatore certificato IIAC. Dai banchi alla cattedra: la passione della

formazione ha portato Colzani a divenire oggi un formatore, mettendosi in gioco in un mondo per lui diverso da quello precedente.

Quote

Questa è la gara più importante per me, quella a cui sono legato più di tutte, ho avuto bisogno di qualche minuto per realizzare questa vittoria, ma è stato veramente bello, io mi definisco un veterano di Espresso Italiano Champion poiché sono diversi anni che partecipo e per me l'espresso è un ponte tra persone, storie ed esperienze diverse ed estrarre una tazzina è un ordinario gesto stra-ordinario le emozioni provate il giorno della competizione cambiano ma non cambia il blend utilizzo: Gran Aroma, la miscela di Caffè Milani a cui ormai sono affezionato e in tazza mi permette di servire sentori di frutta secca, miele, pane tostato e note olfattive piene.

Matteo Colzani, vincitore della finale di Espresso Italiano Champion 2026

I segreti per il miglior espresso italiano

La finale è la celebrazione di una gara che da anni coinvolge centinaia di baristi che desiderano mettersi alla prova con i simboli della caffetteria italiana: espresso e cappuccino. I prodotti presentati in gara hanno rispecchiato i parametri di qualità dell'Istituto Espresso Italiano (IEI): per l'espresso una tazzina con circa 25 millilitri di caffè ornato da una crema consistente e di finissima tessitura, di color nocciola, una bevanda sciropposa con aromi intensi e ricchi di note di fiori, frutta, cioccolato e pan tostato. Per il cappuccino una crema finissima e lucida, con e con un perfetto bilanciamento di aromi del latte e del caffè.

Quote

Espresso Italiano Champion si conferma come un luogo di incontro tra professionisti e professioniste da tutta Italia, un evento che va ben oltre la gara, portando a contatto baristi, costruttori di attrezzature, torrefattori, esperti di analisi sensoriale e altre figure professionali è quindi molto di più di una competizione: si tratta di un punto di connessione e di confronto utile all'intera filiera e, inoltre, la natura internazionale dell'evento aggiunge ulteriori punti di vista all'analisi sullo sviluppo e sul posizionamento dell'espresso italiano.

Carlo Odello, Amministratore Delegato di IEI