

ORGANIZZARE UNA TAPPA DI ESPRESSO ITALIANO CHAMPION

Il campionato internazionale baristi organizzato dall'Istituto Nazionale Espresso Italiano viene raccontato dalle aziende che danno vita alle gare di selezione

IL VALORE DEL CAMPIONATO INTERNAZIONALE

ALESSANDRO CODA

Mumac Academy Costa Smeralda

“Espresso Italiano Champion è una delle più affascinanti osservata dal punto di vista del barista concorrente, perché in soli 11 minuti bisogna trovare la macinatura perfetta e consegnare 4 espressi e 4 cappuccini a una giuria sensoriale che valuta in maniera blind, ma non si deve assolutamente trascurare la pulizia e l'ordine della postazione durante la gara perché anche essa è oggetto di valutazione da parte dei giudici, il tutto cercando di gestire la tensione e la pressione che una gara può trasmettere. Insomma ogni punto rispecchia la quotidianità del lavoro del barista.”

ALESSANDRO TONI

Mokador

“Invitare i clienti a partecipare a una gara complessa come l'Espresso Italiano Champion significa fare vivere loro pienamente i valori aziendali, trasmettendo al contempo una forte fiducia nelle loro potenzialità. Mokador dimostra così di essere una realtà solida che offre ai baristi un plus. La gara e la sua preparazione portano i clienti a relazionarsi con più figure professionali che operano all'interno di Mokador, permettendogli così di osservare l'azienda da un punto di vista diverso e di riconoscere il valore che essa riserva al cliente e al prodotto.”



CRISTIANO OSNATO

Vibiemme

“È un'ottima occasione per premiare la grande professionalità dei nostri baristi e uno straordinario strumento di crescita per l'azienda.” “Il dialogo tra costruttori e baristi è fondamentale ed Espresso Italiano Champion è un'occasione che, per sua natura, stimola in modo molto spontaneo e sincero questo dialogo.”

PIETRO BIANCOTTI

Torrefazione San Salvador

“È un momento di divertimento e di scambio per i partecipanti, ma anche un notevole banco di prova delle proprie capacità. Solo un barista capace saprà trasmettere la qualità del prodotto che utilizza.”

FAUSTO DEVOTO

Torrefazione Saturno Notti

“Organizzare e sostenere una tappa del campionato è un impegno che inizia mesi prima con la ricerca e il coinvolgimento dei concorrenti ed è senz'altro indice di una ricerca della qualità in tazza che fa parte dei valori di Inei.”



I RISVOLTI POSITIVI SUL TERRITORIO

MARIAFIORE MAGGIORDOMO

Jolly Caffè

“Il territorio si arricchisce di professionisti e professionalità sempre più consapevoli, i concorrenti si confrontano anche sul l'importanza della qualità, focalizzando finalmente l'attenzione sull'espresso, sulle attrezzature e sul saper fare, si evidenzia l'importanza della crescita culturale.”

LARA CABALLINI

Dersut Caffè

“Abbiamo sempre deciso di organizzare la gara al di fuori della sede aziendale, in un'area cittadina, optando, in particolare, per il cuore del centro di Conegliano, la nostra città, al fine di dare maggior risalto e visibilità all'evento perché fosse davvero alla portata di tutti.

Abbiamo, inoltre, volutamente scelto uno spazio commerciale e residenziale, Corte delle Rose, che negli ultimi anni ha risentito più di altri della nota e diffusa situazione di crisi, con l'intento di rivalorizzare tale.”

ALESSANDRO BOREA

La Genovese

“Partecipare a un evento di valenza internazionale fornisce grande visibilità al marchio e alle miscele utilizzate.”

“Questo evento permette al vincitore della nostra selezione di accedere ad eventi nazionali e internazionali, dove ha la possibilità di crescere e instaurare rapporti con colleghi.

Tutto questo consolida il rapporto che sussiste tra noi torrefattori e il cliente.”

DIFFONDERE E PROMUOVERE LA CULTURA PER LE MISCELE E LE ATTREZZATURE ECCELLENTI

PIERLUIGI MILANI

Caffè Milani

“Espresso Italiano Champion insegna che, per la realizzazione di un ottimo prodotto in tazza, non si può rinunciare alla qualità. Infatti per un barista l'attenzione, la cura e la ricerca delle migliori materie prime (miscele di caffè e attrezzature) sono la base per il successo.”

LUIGI ZECCHINI

Filicori Zecchini

“Ospitare Espresso Italiano Champion ci aiuta a mantenere alto il livello di attenzione e cura per la qualità. Produciamo caffè di qualità ed è importante che il barista, nostro cliente, sia bravo a estrarlo. Il cliente che partecipa si mantiene in allenamento.”

FABIO VERONA

Costadoro

“Il campionato internazionale porta i baristi a conoscere e toccare con mano le attrezzature più attuali presenti sul mercato e accresce di conseguenza la loro capacità di selezione di prodotti di qualità.”



COME I BARISTI VIVONO IL CAMPIONATO

BARBARA CHIASSAI

Esse Caffè

“Nella fase di pre-gara il barista vive la competizione con impegno, passione, sacrificio, concentrazione e, chi più chi meno, con ansia, stress e tanta speranza. Queste sono sensazioni e sentimenti che inevitabilmente coinvolgono anche noi formatori che con imparzialità, passione e amore per il nostro lavoro li prepariamo a essere i migliori!”



MARCO PALADINI

Mokarico

“La parte bella è quella finale, dove ognuno di loro apprezza il momento vissuto e si sente parte di un gruppo. Questo è l'aspetto migliore per noi, perché tali clienti diventano curiosi e cercano aiuto dall'azienda per migliorare sempre più. Questo aspetto è apprezzato da loro, da noi e, credo, dalla loro clientela un domani.”



PIER CARLO BISIO

Altogusto

“L'evento è cresciuto e molti giovani sono riusciti a mettersi in mostra. C'è sempre molta emozione e una notevole preparazione che precede la gara. Il valore della manifestazione è proprio legato ai giovani che sono i partecipanti del torneo.”



EMILIO GIANNELLI

Caffè Paraná

“Per noi organizzare una gara significa impostare una relazione con i partecipanti molto profonda e personale. Per il barista partecipare vuol dire poter dimostrare, vincere, ma soprattutto essere protagonista per un giorno nel suo contesto.”



CLAUDIA FERRETTI

ESPRESSO ITALIANO CHAMPION IN BULGARIA

Stoyko Petkov, presidente di Enco Vending, proprietario del Brand Baristo, creatore e direttore della sezione di Espresso Italiano Champion in Bulgaria, racconta la sua esperienza.

“In Baristo crediamo nell'importanza di essere fedeli a sé stessi, di essere onesti, nella passione di imparare nuove cose, nell'essere formati sul caffè e di prestare attenzione a ogni dettaglio nel percorso che svolgiamo per portare emozioni positive ai nostri clienti. Valori questi che condividiamo con Espresso Italiano Champion. Essere l'organizzatore della competizione in Bulgaria porta ai nostri clienti un'ulteriore ragione per credere in noi. Noi siamo fieri di aver fornito un palco in cui i professionisti possono mettere in mostra le proprie abilità. Vedo molte opportunità di sviluppo perché tutto ciò che facciamo può portare un po' più di gioia, un po' più di piacere e di emozioni positive a molte persone.”



I PARTNER TECNICI DI ESPRESSO ITALIANO CHAMPION 2018

PAOLO NADALET

Wega Macchine per Caffè

Qual è il valore di Espresso Italiano Champion?

“L'Espresso Italiano Champion rappresenta un punto fondamentale per i baristi, in Italia così come all'estero. Si configura come un'occasione di vera e propria formazione, in cui viene trasferita la conoscenza dell'espresso italiano in tutto il mondo, rappresentando un momento importante anche per tutte le aziende italiane che fanno parte del coffee business.”



LUIGI MORELLO

Mumac Academy e Gruppo Cimbali

Perché avete deciso di sostenere la manifestazione come partner tecnici?

“Espresso Italiano Champion è un grande evento che sosteniamo in più modi per poter dare ai baristi e alla promozione della cultura dell'espresso italiano il meglio. L'obiettivo di Mumac Academy è la diffusione della cultura del caffè, è quindi importante per noi ospitare questo evento che condivide i nostri valori e legare a esso il nostro nome e il nostro marchio. Per questo abbiamo ospitato nelle sedi di Mumac Academy le fasi del campionato mettendo a disposizione dei baristi che l'accoglienza, gli spazi, l'organizzazione, il personale, le macchine e le attrezzature e tutto quanto necessario. Accogliere professionisti provenienti da tutto il mondo sarà certamente un'esperienza arricchente.”



GUIDO DELCOGLIANO

Astoria MC

Qual è la vostra visione del ruolo del barista in Italia rispetto a quello che riscontrate all'estero?

“Il barista in Italia è fortemente legato alla tradizione, ha dalla sua l'esperienza innata legata a profumi e sapori tipici del Bel Paese, che gli permettono di trasmettere nel suo lavoro qualità e concretezza. La cordialità tipica del barista italiano non si ritrova all'estero e sicuramente contribuisce a rendere il suo servizio eccelso.”

