

Nayma Diomedi vince Maestri dell'Espresso Junior

20230605144326thumbnail-unknown-6d160251

È tutto al femminile il podio della 31° edizione del concorso a premi che **illycaffè** e **Gruppo Cimbali** dedicano agli **Istituti Professionali Alberghieri e della Ristorazione**. Otto su mille, da 56 istituti alberghieri: questa la dura selezione che ha portato gli otto finalisti al **Mumac di Binasco** per una finale agguerritissima, finalmente in presenza, di [Maestri dell'Espresso Junior](#), il concorso dedicato ai giovani talenti della caffetteria.

Altissimo dunque il livello della competizione, ma alla fine l'ha spuntata **Nayma Diomedi dell'Istituto Einstein Nebbia di Loreto** (Ancona) accompagnata dal professore **Alex Orologio**, un veterano in quanto finalista dell'edizione 2009. Al secondo posto (unico annunciato) **Giorgia Baudino** dell'Istituto Paire di Barge (Cuneo), accompagnata dal professore **Davide Oglietti**, mentre **Arianna Massari** dell'Istituto Carlo Porta di Milano, accompagnata dal professore Antonio Grillo, si è aggiudicata lo speciale **premio della Giuria giornalisti**, che hanno giudicato le bevande creative portate dai ragazzi e la loro capacità di esposizione.

La manifestazione è nata nel 1992 dalla collaborazione tra **Università del Caffè**, il centro d'eccellenza creato da illycaffè per diffondere la cultura di caffè di qualità, e **MUMAC Academy**, l'Accademia della Macchina per Caffè di Gruppo Cimbali per la formazione di professionisti e coffee lovers e la promozione della cultura del caffè, con l'obiettivo di contribuire alla **preparazione dei nuovi addetti al settore**. è dedicato alle classi quarte degli Istituti Professionali Alberghieri e della Ristorazione, a tutti gli istituti IPSSAR statali e gli istituti alberghieri parificati italiani e della Repubblica di San Marino. **Dei 56 istituti in lizza quest'anno (la fasi preliminari sono avvenute online)**, 16 hanno partecipato al concorso per la prima volta, e due di questi sono arrivati alla fase finale.

In **3 sessioni formative** oltre 1.000 studenti hanno approfondito temi 'caldi' quali **cultura e sostenibilità del caffè e processo produttivo** e molto pratici, ma mai scontati, quali **la preparazione di espresso e cappuccino e la manutenzione e pulizia dell'attrezzatura**. Dopo di che hanno preso parte a un primo test teorico di ammissione al concorso, basato sui contenuti appresi durante le ore di formazione, e hanno prodotto un video che doveva dimostrare la loro capacità di relazionarsi con il cliente.

Gli otto finalisti durante la mattina della finale si sono confrontati sulla verifica dello stato di funzionamento dell'attrezzatura, sul settaggio della macinatura, sulla preparazione di alcune bevande e su una prova di degustazione. **Ai finalisti è stato inoltre chiesto di preparare una ricetta a base di caffè espresso e di bevanda vegetale** (con fornitura messa a disposizione dal partner Alpro), valutata dai giornalisti in giuria in base all'utilizzo degli ingredienti, all'esposizione della ricetta, all'originalità della proposta e all'estetica della presentazione.

La vincitrice del 31° concorso di Maestri dell'Espresso Junior si è aggiudicata uno stage alla illycaffè a Trieste mentre la 2° classificata ha vinto la partecipazione al corso di Maestro Barista all'Università del Caffè di Trieste. Alla vincitrice del Premio Giornalisti è stata conferita una targa di riconoscimento. I primi due istituti classificati hanno ricevuto una fornitura illycaffè annuale e una delle attrezzature a marchio Cimbali a scelta tra una macchina espresso e tre macinadosatori.

*“In un contesto sfidante come quello attuale, la formazione assume un ruolo sempre più centrale nello sviluppo professionale dei ragazzi, che si stanno affacciando a un mercato del lavoro che richiede competenze più professionali e capacità distintive – ha detto **Moreno Faina, direttore dell'Università del Caffè** – Il record di iscritti a questa edizione di Maestri dell'Espresso Junior riconosce l'importanza della collaborazione scuola-impresa nell'acquisizione di nuove esperienze per la crescita professionale dei ragazzi”.*

Silvia Vercellati, MUMAC Academy Manager di Gruppo Cimbali ha spiegato come *“Il concorso è un'esperienza che forma e accompagna studenti e docenti nel corso di un intero anno scolastico.*