Host, domenica 15 ottobre l'elezione del campione del mondo di espresso italiano

20231013132916espressoitalianochampion-ba67a7fc

Nel corso di **Host**, a Milano, da sabato 14 ottobre e fino a domenica 15 alcuni dei migliori baristi italiani (e non) si contenderanno il titolo 2023 di **Espresso Italiano Champion**, la competizione che, dopo le selezioni internazionali, vedrà sfidarsi i migliori realizzatori di espresso e cappuccino italiani.

Si parte sabato 14 ottobre con le semifinali e a seguire **domenica 15 con la finalissima** che vedrà l'elezione del miglior barista dell'espresso italiano. Il campionato si svolgerà nell'apposita area all'interno dello stand in fiera dall'**Istituto Espresso Italiano (IEI)**, presente a Host dal 13 al 17 ottobre con uno spazio dedicato alla promozione della cultura del caffè italiano (*Pad. 24P, V21 Z22*).

In gara ci sono **professionisti di diversi Paesi** che dovranno realizzare espressi e cappuccini praticamente perfetti. Quest'anno non dovranno dimostrare la loro capacità solo ai giudici tecnici e a quelli sensoriali (che continuano a operare in modalità blind), ma **anche ai giudici marketing** con una parte dedicata al racconto della propria storia e alla presentazione del proprio prodotto. Sabato a partire dalle ore 14 con la previsione di fine gara, quindi la tabella dei promossi in finale, prevista per le 18. Nella giornata di domenica le finali riprenderanno a partire dalle ore 14 e **per le 17 è prevista la premiazione con il campione del mondo di Espresso Italiano**.
I prodotti presentati in gara dovranno **rispecchiare 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.