

Espresso Italiano Champion 2024: vince il veneziano Nicolas Mosco

20240619171355nicolasmoscovincitoreeich2024-7405aba5

È Nicolas Mosco il vincitore dell'Espresso Italiano Champion 2024: il giovane venticinquenne di Campolongo Maggiore (Venezia) si è aggiudicato il titolo di migliore professionista in tema di espresso e cappuccino italiani.

Mosco ha sfidato undici professionisti nella competizione organizzata dall'Istituto Espresso Italiano (IEI) a Caffè Milani di Lipomo (Como). **In soli 11 minuti** ha dovuto tarare la sua attrezzatura, la macchina Rancilio Specialty RS1 e il macinadosatore KRYO65, e **dimostrare di sapere preparare quattro espressi e quattro cappuccini**.

Ad aggiudicarsi il secondo posto della finale **Ilaria Izzo**, mentre al **terzo posto** si è piazzato [Matteo Colzani](#). Entrambi concorreranno insieme al vincitore nella fase internazionale della competizione.

Nicolas Mosco comincia fin **da piccolo** ad appassionarsi al mondo del caffè. Per questo ha intrapreso gli **studi alberghieri** scegliendo poi la **specializzazione di sala** grazie a una prima esperienza professionale. Da qui ha proseguito approfondendo la passione del caffè in un'azienda che lo ha formato. Dopo sei anni di esperienza **vince l'Espresso Italiano Champion**.

*«Questa gara per me rappresenta una crescita professionale nonché una tappa importante del mio percorso – ha detto il neo vincitore. Credo nella **formazione, uno strumento fondamentale** per arricchire la professionalità e continuare ad appassionarsi. Oggi posso definirmi **un divulgatore del mondo del caffè**, comunico quello che imparo giorno dopo giorno».*

La sfida ha visto una **semifinale martedì 18 giugno** con 12 concorrenti e la **finale il giorno successivo**, con 6 baristi. Alla fase finale hanno avuto accesso i migliori professionisti qualificatisi alle selezioni interne effettuate da diverse aziende associate a IEI. I finalisti sono stati **giudicati da giudici**

tecnici, giudici sensoriali e giudici marketing. Questi ultimi hanno valutato la capacità dei concorrenti di comunicare e valorizzare il prodotto, i giudici tecnici la capacità di lavorare in modo professionale e quelli sensoriali hanno valutato gli espressi e i cappuccini prodotti alla cieca, senza sapere quindi chi li avesse preparati, con il metodo IIAC – International Institute of Coffee Tasters dell'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè.

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 un perfetto bilanciamento di aromi del latte e del caffè.

«Il fatto che in finale siano arrivati tre donne e tre uomini e, soprattutto, che abbia vinto il più giovane rimarca l'eterogeneità assoluta dei partecipanti che si lega perfettamente a una delle principali mission di IEI, la formazione, che in questa competizione vede confluire una parte del lavoro che durante l'anno l'Istituto svolge con diverse modalità» ha commentato **Luigi Morello**, presidente dell'Istituto Espresso Italiano.