Espresso Italiano Champion, Giulia Ruscelli è la migliore barista d’Italia. E' la prima donna a vincere la manifestazione

20250626114345giuliaruscellivincitriceespressoitalianochampion2025ok-94df021b

È Giulia Ruscelli di Forlì, la migliore barista dell’anno, vincitrice dell’Espresso Italiano Champion 2025 dopo essersi aggiudicata il titolo di migliore barista in tema di espresso e cappuccino italiani. La barista forlivese è la prima donna italiana a vincere la gara nazionale di Espresso Italiano Champion e lo ha fatto dopo aver sfidato altri undici professionisti nella competizione organizzata dall’Istituto Espresso Italiano (IEI) che si è svolta a Conegliano Veneto (Tv) nella sede di Dersut, socio dell’Istituto.

CHI E' GIULIA RUSCELLI

In un tempo di soli 11 minuti ha dovuto tarare la sua attrezzatura la macchina Rancilio Classe 20 ASB e il macinadosatore Eureka Atom 20W con sistema acqua Brita, e dimostrare di sapere preparare quattro espressi e quattro cappuccini. **Al secondo posto della finale il veneziano Tianyu Wang, mentre al terzo posto si è piazzato Matteo Colzani**.

«*L’Espresso Italiano Champion ha visto la partecipazione di decine di giovani professionisti in tutta Italia che già dalle prove di qualifica si sono confrontati e stimolati alla crescita personale e professionale in questo settore che proprio su loro punta molto in quanto ultimo anello della filiera prima del consumatore finale* – spiega il **presidente dell’Istituto Espresso Italiano (IEI), Alessandro Borea** – *sono particolarmente felice che a vincere sia stata una giovanissima professionista, la figura femminile nel settore è sempre più fondamentale, su tutta la filiera*».

Giulia Ruscelli è barista al **Lovo Bar e Pasticceria** di Forlì. Professionista da 14 anni, ma solo negli ultimi quattro specializzata nella tecnica della latte art, facendola diventare una personale grande passione. «*È la mia prima gara e non mi aspettavo assolutamente di vincere, neanche di arrivare in*

finale, il motivo per la quale ho scelto di essere qui era crescere a livello personale e lavorativo, e per conoscere un ambiente diverso dove ci sono tutti esperti e appassionati di caffè – **ha detto la vincitrice** - *porto a casa l'essere più minuziosa, attenta ai dettagli e alla pulizia nel bar in cui lavoro con l'obiettivo di trasmettere questa cosa alla mia clientela, sono contenta di aver raggiunto un trampolino di lancio che mi permetterà di avere varie porte aperte, dandomi o l'opportunità di scegliere la strada che sentirò più mia*».

LA RICETTA DEL MIGLIORE ESPRESSO ITALIANO SECONDO IEI

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**. La sfida ha visto una semifinale martedì 24 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 valuto gli espressi e i cappuccini prodotti alla cieca, cioè senza sapere chi li avesse preparati, con il metodo IIAC – International Institute of Coffee Tasters dell'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè.

«*Proviamo un grande orgoglio nell'aver potuto ospitare la finale, dove sono emersi l'alto livello professionale dei partecipanti e il valore della collaborazione oltre la mera competizione* – le parole di **Lara Caballini di Sassoferrato, ad di Dersut Caffè** – *questa iniziativa evidenzia a livello mediatico questa professione e tutto quello che valorizza la filiera del caffè italiano, alla vincitrice un augurio, non solo per questa competizione, ma in generale nel lavoro e nella vita, di avere sempre consapevolezza di ciò che si è, delle proprie capacità e del proprio valore. Il valore che tu ti dai è quello che poi gli altri percepiscono e dovrebbero riconoscerti; quindi, le auguro di credere sempre nelle proprie capacità e quando ci sono le capacità vanno anche comunicate, fatte capire agli altri*».