

# OraSì Barista Award: vince Alessandro Pasquato (Pasticceria Giotto di Padova)

202510292309151pasquato

Si è svolta durante l'edizione appena conclusa di Host Milano la seconda edizione dell'[OraSì Barista Award 2025](#), la competizione dedicata ai professionisti del settore che valorizza la creatività e la tecnica nell'utilizzo delle bevande vegetali. Cinque i finalisti in gara - Giovanni Caputo, Salvatore Marino, Patrizio Papa, Alessandro Pasquato e Giovane Sartori - impegnati in due prove: una di latte art, con figure estratte a sorte, e una di mixology, con una mystery box di ingredienti da combinare in un drink 100% vegetale.

A trionfare è stato Alessandro Pasquato, barista della [Pasticceria Giotto](#) di Padova, che ha conquistato la giuria con una latte art "reverse con tulip a quattro elementi", realizzata con la nuova bevanda OraSì alla banana, e con un drink creativo a base di cioccolato, curcuma, bevanda OraSì cocco, caffè shakerato, granella di pistacchio e un elegante garnish di biscotto. Il primo classificato si è aggiudicato un Corso di Latte Art con Carmen Clemente. Secondo posto per Giovanni Caputo, vincitore anche del Premio Speciale del partner Del Monte per la miglior preparazione con i Fruit Juice Del Monte; terzo posto per Giovane Sartori, premiato da Mokador per la miglior creazione a base di caffè.

*«Questa gara - ha aggiunto Chinnici - è pensata per valorizzare il talento e la passione dei baristi, e mostrare come il vegetale possa diventare un linguaggio di espressione professionale. La vincitrice della prima edizione, Jessica Pintossi, oggi collabora con noi come autrice dei nostri ricettari: un esempio concreto di come il talento possa tradursi in opportunità reali».*

*«Lavoro da tre anni alla Pasticceria Giotto di Padova e da allora ho investito nella mia formazione arrivando a conseguire la lattiera rossa del circuito Lags. Grazie a un amico mi sono iscritto all'OraSì Barista Award e da subito ho cercato di creare qualcosa di semplice ma d'effetto. È stata un'esperienza bellissima, dall'inizio alla fine: conoscere persone con la mia stessa passione è stato il regalo più grande. Non mi aspettavo di vincere, ma ho dato tutto me stesso. Ringrazio OraSì per*

*questa opportunità e tutte le persone che mi hanno sostenuto. Mettersi in gioco fa paura, ma quando ci sei dentro vuoi solo dare il massimo», ha aggiunto il vincitore.*

## **ORASI' PIONERE DEL PLANT BASED IN ITALIA**

Nel corso dei cinque giorni di fiera, lo stand OraSì ha accolto centinaia di professionisti tra degustazioni, preparazioni a cura di Jessica Pintossi e Sara Tranfaglia e dimostrazioni di latte art a cura di Carmen Clemente, campionessa mondiale di latte art del 2022 e brand ambassador del marchio. Accanto alle novità OraSì, anche le proposte vegetali Martini Gelato e Martini Frozen hanno arricchito l'offerta con soluzioni complete per il mondo horeca, dal dolce al frozen.

Con la sua presenza a Host Milano, OraSì conferma il proprio ruolo di pioniere del plant based all'italiana, unendo eccellenza di prodotto, ricerca e cultura del gusto: dal cappuccino alla colazione, dalla merenda al dopo pasto, ogni momento può essere vissuto in chiave vegetale, con lo stile e la qualità che solo il Made in Italy sa offrire. In occasione di Host, il brand 100% vegetale di Unigrà ha trasformato ancora una volta il suo stand in un'esperienza immersiva dedicata al bar italiano reinterpretato in chiave plant based. Tra visitatori italiani e internazionali, professionisti horeca e curiosi del mondo vegetale, l'[Italian Plant Bar](#) firmato OraSì ha confermato l'interesse crescente verso un luogo in cui cappuccini, croissant, frappè, drink e gelati raccontano un modo nuovo e contemporaneo di vivere il bar, senza rinunciare alla qualità e al piacere tipicamente italiani.

*«Comunicare e valorizzare l'offerta vegetale in un bar significa posizionarsi e creare destination - ha dichiarato Claudio Chinnici, Marketing Manager OraSì - Oggi il 40% delle famiglie italiane acquista bevande vegetali, oltre il 60% acquista almeno un prodotto plant based. Per un locale, investire in questo segmento rappresenta una vera opportunità di crescita e di valore aggiunto per intercettare un pubblico sempre più attento e consapevole e con una capacità di spesa superiore alla media».*