# SCA Italy: a Roma la seconda tappa di selezione del Campionato Italiano Roasting

20251127093901download

E' tutto pronto a Roma per la seconda tappa di selezione del Campionato Italiano Roasting, che porterà nuovi finalisti alla competizione nazionale in programma al Sigep di Rimini, a gennaio 2026. Il mondo del caffè di qualità torna infatti protagonista il 29 e 30 novembre 2025 nella Capitale, ospite di Fratelli Milano Italian Coffee, che accoglierà i migliori aspiranti finalisti in una due giorni dedicata alla tostatura, alla tecnica e alla valorizzazione delle eccellenze del settore.

Organizzato da SCA Italy e da IEG, Italian Exhibition Group, il Campionato Italiano Roasting riunisce ogni anno i migliori torrefattori italiani in una serie di prove tecniche e sensoriali che selezionano i professionisti che accederanno alla finale nazionale riminese. Durante la gara, i concorrenti si cimenteranno nella tostatura di un caffè verde attraverso un percorso che prevede l'analisi del chicco, la definizione del profilo di tostatura, l'esecuzione e infine la valutazione sensoriale da parte della giuria SCA Italy. La competizione si articola in due giornate: una dedicata alla preparazione e una riservata all'assaggio e al giudizio tecnico. I migliori tre partecipanti accederanno alla finale.

La tappa romana è sponsorizzata da Esperanto Specialty Coffee, sponsor ufficiale, e supportata da DM Italia. "*Partecipare alle selezioni dell' Italian Roasting Championship di Roma significa promuovere la qualità in ogni dettaglio: dalla scelta delle origini fino alla tostatura* - ha dichiarato Marta Giribaldi di Esperanto Specialty Coffee -. *Con Esperanto portiamo caffè tracciabili e sostenibili, frutto di filiere responsabili e di varietà pregiate, per accompagnare i roaster nella loro ricerca dell'eccellenza* ".

"*Il nuovo format delle selezioni del Campionato di Tostatura si è dimostrato un successo* - ha aggiunto Andrea Lattuada, Events Coordinator di SCA Italy -. *La semplicità del format non riduce il livello tecnico, anzi lo rende ancora più partecipativo*".