



SPECIALTY COFFEE, TUTTI I VINCITORI DEI CAMPIONATI ITALIANI DI SCA AL SIGEP

27 Gennaio 2023 

RIIMINI – Le eccellenze italiane del caffè si sono sfidate in un evento imperdibile interamente dedicato alla filiera di qualità: i campionati italiani di Sca Italy (<https://www.scaitaly.coffee/>), la delegazione italiana della Speciality Coffee Association, la più autorevole Associazione mondiale per la promozione dell'eccellenza nel mondo del caffè.

Le finali si sono svolte a Rimini dal 21 al 25 gennaio all'interno di Sigep nel padiglione 1, lo spazio interamente dedicato al caffè di qualità. Coloro che hanno superato le selezioni si sono infatti dati appuntamento in sei diverse competizioni: dal campionato italiano baristi a quello delle decorazioni con il latte, dalla valutazione della tostatura fino all'assaggio del caffè, giungendo infine alle creazioni con gli spirits a cui il caffè conferisce il suo tocco unico. 60 i concorrenti totali in gara, suddivisi per le 6 discipline giudicati da giuria composta da giudici nazionali e internazionali, esperti degustatori.

I VINCITORI

Vince il titolo di Campione Italiano Baristi **Daniele Ricci**, giovane barista bresciano già al secondo titolo di campione italiano nella stessa categoria, che attualmente vive a Zurigo dove lavora per la roastery svizzera Mame specialty coffee. Al secondo posto si è classificato **Matteo Pavoni** proprietario, insieme al fratello **Riccardo**, di Peacocks Coffee di Lissone (Monza Brianza) e già campione 2022 per la medesima categoria. Al terzo posto **Arianna Peli**, barista del famoso Kafè di Livigno, la micro roastery più alta d'Italia. La sfida consisteva nel preparare, in un massimo di 15 minuti, quattro espressi, quattro bevande a base di caffè e latte caldo e quattro bevande analcoliche personalizzate a base espresso. Il vincitore volerà ora ad Atene per accedere ai campionati mondiali che si terranno a giugno 2023.

Per la categoria Brewers cup, in cui i partecipanti avevano il compito di preparare 3 bevande a testa da servire a 3 giudici sensoriali, il vincitore è **Giacomo Vannelli**, che nel tempo ha collezionato una serie di vittorie da campione di Brewing 2022 a Campione Baristi nel 2014, 2015 e 2019; il secondo e terzo posto vanno rispettivamente a **Matteo D'Ottavio** e **Lisa Zancanella**.

Ogni round prevede otto set da tre tazze l'uno, con l'obiettivo di identificare nel più breve tempo possibile la tazza contenente il caffè dal gusto differente: è la gara di Cup Tasters, che vede sul gradino più alto del podio **Fabio Dotti**, già campione nel 2020 e 2022. Seguono, al



secondo posto **Emanuele Bernabei** e al terzo **Roberto Cagnetta**.

Latte Art, la sfida più artistica delle sei, fa alzare la coppa a **Stefano Nodari** di Chiari (Brescia), allievo delle campionesse mondiali di Latte art, **Manuela Fensore** nel 2019 e **Carmen Clemente** nel 2022. Durante la gara i finalisti hanno avuto il compito di preparare quattro bevande artistiche a base di caffè e latte, uguali a due a due, con tecniche diverse: importante la decorazione e la tecnica del free pour. Al secondo posto si classifica **Alessandro Piscedda**, mentre medaglia di bronzo a **Fabio Colicchia**.

Il caffè incontra l'arte della mixology nella categoria Coffee in Good Spirits, dove i bartender danno sfogo alla creatività preparando in dieci minuti due irish coffee e due cocktail, caldi o freddi, a base di caffè caldo e alcolici. Si distingue qui il modicano **Marco Poidomani**, già campione due volte nella stessa categoria rispettivamente nel 2017 e nel 2019, che vince con il suo cocktail freddo a base di Caffè estratto con il cupertino, Gin BrewDog Lone Wolf, Fm aperitivo corona, Tonica Corona, twist di limone e a decorazione finale una nuvola di gin e Elio, e il suo cocktail caldo con un caffè espresso, sciroppo al panettone, Brandy Isabel Regina e Vermouth oltremare. Segue al secondo posto **Andrea Villa** mentre il terzo classificato è **Vito Alberto Patrimia**.

Infine, per la categoria Roasting, la gara di tostatura tra le più complesse e delicate tra le discipline, decreta come campione per la seconda volta **Roberto Breno** del team Bugan Coffee Lab di Bergamo, e al secondo e terzo posto **Davide Cobelli** e **Lorenzo Mischiatti**.

“Le competizioni nazionali segnano sempre un punto per la community dello specialty coffee. È il nostro fine e inizio anno, dove si fanno bilanci e previsioni/progetti”, commenta in una nota Davide Cobelli, National Coordinator di Specialty Coffee Association Italy. “Da parte nostra Sigep 2023, che ha ospitato i nostri eventi, è stato straordinario, ben organizzato e completo. La Community di Sca Italia ha dimostrato ancora una volta di essere coesa e appassionata, verso un unico obiettivo che è la continua divulgazione del caffè di alta qualità. I nostri Campioni Nazionali andranno a rappresentare l'Italia del caffè tra qualche mese, saranno i nostri ambasciatori nel mondo. Noi come Community li supporteremo e inciteremo a fare il meglio, questo è lo specialty coffee, un hub per chiunque si senta diverso, chiunque ami il caffè, chiunque voglia fare la differenza”.

Sca Italy, sotto l'egida dell'Associazione SCA (Specialty Coffee Association), rappresenta in Italia migliaia di professionisti del caffè, dai baristi e torrefattori, e attraverso il suo patrimonio di autorevolezza e conoscenza condivisa agisce come forza unificante nel settore Specialty Coffee.