



UK ESPRESSO ITALIANO CHAMPION

Domenica 30 giugno 2019 all'1pm presso Fora 25-41 Folgate Street
Spitfields London - E1 SBX

Chi è il miglior barista del Regno Unito? C'è solo un modo per scoprirlo: far gareggiare tra loro i migliori per eleggere il "king". Colui capace di tarare la macchina e preparare quattro espressi e quattro cappuccini in appena 11 minuti rispettando i massimi standard in fatto di tecnica e qualità.

Questo accadrà domenica 30 giugno a Londra in occasione della finale inglese dell'Espresso Italiano Champion, il campionato baristi dell'INEI - Istituto Nazionale Espresso Italiano, che si sta svolgendo in più luoghi del mondo per poi far scontrare i migliori in rappresentanza dei singoli paesi nella finalissima di ottobre a Milano.

Nella capitale inglese saranno dieci i baristi selezionati che si sfideranno nelle postazioni allestite presso il "Fora" coworking space (35-41 Folgate St,



Spitalfields, Londra E1 6BX) in occasione di un evento organizzato da Caffè Latino con la collaborazione delle torrefazioni certificate "Caffen", "La Genovese", "Astoria", "Saturno", l'azienda "Faema" e la partnership dell'Italian Chamber of Commerce, Italian Barista School, IIAC - Istituto internazionale assaggiatori caffè, Chef Méd e HQF.

Giunto alla sesta edizione, il campionato in questo 2019 sta vedendo sfidarsi a colpi di perfetti espresso e cappuccino centinaia di baristi in tutto il mondo in rappresentanza di decine di paesi, dall'Italia alla Germania passando per la Russia, Giappone, Taiwan, Thailandia e ovviamente Regno Unito, in decine di gare preliminari.

Gli Espresso Italiano Champions delle edizioni precedenti sono stati: l'italiano Filippo Mezzaro (2014), il greco Giannis Magkanas (2015), il coreano Park Dae Hoon (2016), l'italiano Fabio Dotti (2017) e il taiwanese Chang Chung-Lun (2018).

A decretare il vincitore inglese della finale nazionale del 30 giugno a Londra saranno due giurie distinte che avranno ugual peso nella scelta del vincitore. La prima sarà una giuria tecnica, composta da esperti che lavorano nel mondo della caffetteria, la seconda sensoriale composta da esperti certificati IIAC - Istituto internazionale assaggiatori caffè.

"Il Regno Unito, e Londra in particolar modo, ha accresciuto negli ultimi anni la conoscenza nel campo dell'Espresso grazie a un lavoro meticoloso di scelta del prodotto e di chi lo propone - spiega Francesco Buompane di Caffè Latino nonché direttore organizzativo della finale londinese -. L'Espresso Italiano Champions del 30 giugno è una dimostrazione di questo, dato che mette a



confronto i migliori baristi del territorio che hanno seguito corsi e, attraverso la loro esperienza sul campo, hanno portato ad altissimi livelli il valore dell'espresso italiano nel Regno Unito. Vederli all'opera per noi addetti ai lavori, ma soprattutto per il pubblico, in una sfida all'ultimo caffè sarà un grande piacere".

Chi è Caffè Latino

Caffè Latino è la prima caffetteria nel Regno Unito che propone caffè biologici certificati dall'Istituto Italiano Espresso e da tre aziende italiane: Torrefazione La Genovese di Albenga, Torrefazione Caffè di Napoli e Torrefazione Saturno di Alessandria. Caffè Latino è inoltre certificato dall'Istituto Internazionale degli Assaggiatori di Caffè.

Chi è l'Istituto Nazionale Espresso Italiano

L'Istituto Nazionale Espresso Italiano, di cui fanno parte torrefattori, costruttori di macchine e macinadosatori e altri sodalizi che volgono la loro attenzione all'espresso di qualità, oggi conta 35 soci con un fatturato aggregato di circa 700 milioni di euro.

Chi è l'Istituto internazionale assaggiatori caffè

L'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè (IAC) è un'associazione senza fini di lucro che vive delle sole quote sociali. È stato fondato nel 1993 con l'obiettivo di mettere a punto e diffondere metodi scientifici per la valutazione sensoriale del caffè. Sin dall'inizio la sua attenzione si è rivolta immediatamente all'espresso, simbolo del made in Italy, mettendo a punto un metodo per l'assaggio.

