



Caffè Milani e le selezioni per Espresso Italiano Champion, il campionato dedicato alla preparazione dell'espresso perfetto

Anche per l'edizione 2024 la sede di Lipomo di Caffè Milani è stata scelta
per ospitare le finali italiane della manifestazione

Lipomo, 7 maggio 2024 – Caffè Milani ha decretato come vincitore della sua tappa **Matteo Colzani**, classe 1989, di Seregno, dove gestisce il Caffè Velò dal 2011.

Martedì 7 maggio si è infatti tenuta nell'headquarter di Lipomo, a pochi passi da Como, una delle tappe di **Espresso Italiano Champion, il campionato che ogni anno decreta il migliore barista del mondo** secondo IEI, l'Istituto Espresso Italiano. In totale, si sono sfidati sette concorrenti, di cui quattro baristi e tre bariste, provenienti dalle aree di Como, Lecco, Monza-Brianza, Milano e Padova.

“La gara di oggi è andata bene, direi in linea con le aspettative che avevo, mi sono preparato in modo più approfondito rispetto alla scorsa edizione” commenta Matteo Colzani *“Ho voglia di riscattarmi dal risultato deludente delle semifinali dello scorso anno; quindi, ho voluto rimettermi in gioco nuovamente e prendere in mano la mia intraprendenza per far vedere a me stesso quanto valgo e dove posso arrivare. Sono contento di aver gestito bene l'emotività, che in occasioni del genere può giocare brutti scherzi. Come tutte le gare a cui ho preso parte, anche oggi mi porto a casa qualche cosa di nuovo che ho imparato, sia dai miei avversari, sia dal contesto. Ringrazio i giudici e la torrefazione Milani SpA per la impeccabile organizzazione dell'evento. Ora si guarda alle semifinali e finali nazionali!”*

Durante la selezione di **Espresso Italiano Champion**, i concorrenti sono chiamati a **preparare in soli 11 minuti quattro caffè espressi e quattro cappuccini perfetti**, sotto l'occhio vigile di una giuria tecnica, per la giuria sensoriale che opera in modo blind secondo gli standard dell'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè (Iiac). Non solo: oltre a fare fronte a una sfida di eccellenza e di velocità, dove a fare la differenza è la manualità, l'esperienza e la capacità di destreggiarsi dietro al bancone del bar, a essere valutata da una giuria marketing è anche la capacità comunicativa dei concorrenti.

Dopo l'edizione dello scorso anno, anche per il 2024 la manifestazione **Espresso Italiano Champion** assegnerà il suo titolo di **migliore barista** d'Italia a Lipomo, dove Caffè Milani ospiterà la semifinale e la finale italiana, mentre la finale internazionale si terrà a fine anno. Alla semifinale del 18 giugno partecipa, come per la scorsa edizione, anche il secondo classificato della gara, che per Caffè Milani SpA è **Laura Spinelli**, una giovane, appassionata e talentuosa ragazza che lavora a Lecco in uno dei locali Caffè&Caffè della torrefazione Milani.

“Siamo felici di aver riscontrato anche quest'anno tanto entusiasmo verso questa gara così divertente e, al tempo stesso, stimolante per gli operatori del settore” commenta **Elisabetta Milani, responsabile marketing e comunicazione di Caffè Milani**. *“Possiamo dire che quasi tutti i partecipanti della nostra selezione sono volti giovani e nuovi, che non hanno mai partecipato prima a questa competizione e con piacere hanno deciso di mettersi in gioco, sfidando sé stessi*



e gli altri concorrenti. Crediamo che Espresso Italiano Champion sia un'importante occasione di crescita e sviluppo professionale, oltre che un'iniziativa mirata a dare valore alla figura del barista. Per questo motivo, come Milani SpA, vogliamo essere parte attiva con IEI di questo evento e anche quest'anno siamo in prima linea nell'ospitare la finale italiana del 19 giugno 2024".

ISTITUTO ESPRESSO ITALIANO

L'Istituto Espresso Italiano (IEI) dal 1998 tutela e promuove la cultura dell'espresso e del cappuccino italiani di qualità, fornendo un punto di riferimento sullo standard qualitativo di preparazione del caffè all'italiana. Un buon espresso non è frutto di una semplice procedura meccanica, ma un prodotto che vive della passione e della perizia di chi lo prepara. L'obiettivo è offrire al consumatore la certezza che se un bar espone il marchio "Espresso Italiano Certificato", potrà trovare al suo interno un macinadosatore qualificato, una macchina qualificata e una miscela qualificata, tutto sapientemente nelle mani di un operatore abilitato e mosso dalla passione per l'espresso di qualità. L'Espresso Italiano Certificato, per l'appunto.

CAFFÈ MILANI IN QUALCHE RIGA

1937, Como: Celestino Milani diviene Mastro tostatore e decide di acquistare una piccola torrefazione locale, lasciandosi alle spalle la vita da barista senza mai dimenticarla. Nasce così **Caffè Milani**, che da **tre generazioni** vede la famiglia, ora nelle persone di Pierluigi, il figlio di Celestino, e dei suoi due figli Elisabetta e Mattia, tostare il caffè e soprattutto dare vita a progetti, **iniziative e prodotti che si esprimono nella passione di una vita.**

Nel frattempo, negli anni '70 l'azienda si è spostata da Como a Lipomo, e nel 2017, in occasione degli 80 anni, ha inaugurato all'interno dell'headquarter del brand **Esposizione Caffè Milani**, uno spazio poli funzionale in cui vivere il caffè a 360° gradi. Qui al profumo di caffè si unisce una location pensata per la formazione, alle visite in azienda, con un percorso dedicato alla storia aziendale, e uno spazio museale in cui si può visitare una micro-piantagione di caffè e ritrovare pezzi unici di design che aiutano a spiegare l'evoluzione del rito dell'espresso nel corso del tempo.

Una tazzina di caffè non è mai solo una tazzina di caffè: dietro i chicchi che sono stati macinati per produrla c'è un mondo intero, fatto di geografia, di luoghi, di storie di persone che si intrecciano, mani che compiono gesti sapienti, di porti, di ricerca, di design, di studio.

I NUMERI DI CAFFÈ MILANI

100.000.000 – tazzine servite al bar nel mondo all'anno

17.500.000 – tazzine consumate a casa all'anno

3000 – metri quadri dello stabilimento di Lipomo

87 – anni di attività di Caffè Milani

30 – Paesi del mondo che forniscono i chicchi a Caffè Milani

3 – generazioni di famiglia coinvolte

PER SEGUIRE CAFFÈ MILANI

www.caffemilani.it

@caffemilani su Facebook, Twitter, Instagram, YouTube, LinkedIn



Ufficio stampa

laWhite - ufficio stampa e dintorni

press@lawhite.it

Silvia Bianco + 39 333 8098719

Miriam Barone +39 339 7004020