



MASTER COFFEE GRINDER CHAMPIONSHIP
CAMPIONATO DI MACINATURA
#MCGC2022
www.mastergrinderchampionship.com

TOP GRINDING EXPERIENCE
GRINDIE
Via Dorno 83, 27026
Garlasco, (Pv)

Il 6 marzo 2022 si svolgerà presso la fiera Tirrenoct a Carrara, la prima tappa italiana del Campionato di macinatura.

Dalle 13.30 alle 15.00 per tutti i visitatori, in **area gare**, sarà possibile degustare un espresso **specialty** proposto dalla micro torrefazione La Sosta Specialty Coffee, parlando direttamente con il **mastro tostatore** per scoprire le caratteristiche di un caffè specialty, e farsi raccontare oltre alla storia del suo caffè lo svolgimento della competizione.

Alle 15.00 potrete assistere alla **calibrazione** dei giudici, ed alle 15.45 prenderà il via la competizione ufficiale, che vedrà sfidarsi 6 concorrenti.

Ogni concorrente dovrà, nel tempo massimo di 15 minuti, riuscire a regolare la macinatura, scegliendo al contempo la dose migliore di caffè macinato per riuscire ad ottenere il **profilo organolettico** descritto dal torrefattore.

Un'operazione apparentemente semplice, ma che richiede in realtà molta conoscenza dell'utilizzo delle attrezzature e soprattutto una grande capacità di **valutazione sensoriale**, che unita alle competenze sulla materia prima porteranno il barista in gara a trovare la ricetta migliore.

Il vincitore della tappa avrà poi accesso alla finale nazionale, che si svolgerà a novembre, e dove il campione dell'edizione 2022 si porterà a casa, oltre ad esperienza e divertimento, un **macinino Grindie Solo**, il miglior macinino gravimetrico oggi in commercio!

Vi aspettiamo quindi per tifare e poi conoscere i concorrenti, con i quali a fine gara potrete scambiare opinioni e chiedere suggerimenti anche per la vostra attività!

