

UN EVENTO IMPORTANTE NEL PALINSESTO DI GOLOSITALIA

# Caffè e cappuccino speciali Ecco il **Trismoka** Challenge

Un appuntamento storico che ormai è divenuto un evento nell'evento.

Tutto parte dalla considerazione che quello che comunemente si chiama "caffè" è in realtà una piccola opera d'arte. Una creazione che si può apprezzare con gusto ogni mattina, solo grazie all'incontro tra due abili artisti. Da un lato il torrefattore, abile maestro nel selezionare e miscelare le migliori varietà di caffè. Dall'altro il barista, che deve interpretare la materia prima e trasformarla in una bevanda d'eccellenza. Un requisito, quest'ultimo, che si può raggiungere solo con tre ingredienti in più: tecnica, passione e creatività.

Per fare cultura su questi temi e stimolare i baristi ad eccellere in questa arte, torna anche quest'anno a Golositalia la **Trismoka Challenge**: la 13esima edizione della gara-evento organizzata sul palco della Fiera di Montichiari per selezionare il miglior barista di Brescia e Bergamo che avrà accesso al Campionato Italiano Baristi e Caffetteria di SCAE Italia (associazione nazionale di baristi e torrefattori che promuove l'eccellenza del caffè).

Alla gara-evento parteciperanno 6 baristi professionisti e 6 studenti delle scuole professionali delle



**In gara nel complesso dodici baristi pronti a sfidarsi a colpi di caffè**

province di Brescia e Bergamo che hanno accettato di gareggiare secondo le regole WBC (World Barista Championship).

I 12 finalisti sono stati individuati da **Trismoka** nel corso di una gara preliminare che si è tenuta a gennaio 2017, a seguito di un ciclo di formazione tenuto dai docenti della **Trismoka Coffee School** presso la propria sede e gli istituti scolastici coinvolti.

La **Trismoka Challenge** seleziona i finalisti del Campionato Italiano Baristi Caffetteria portando sul palcoscenico le stesse prove della competizione di SCAE Italia. I partecipanti sono chiamati a preparare - in un tempo massimo di 15 minuti - un espresso, un cappuccino ed una bevanda personalizzata a base di espresso. La procedura di gara prevede altresì, per ciascun partecipante, 15 minuti iniziali di preparazione e 15 minuti finali di pulizia della postazione. Ogni prova di gara è valutata attentamente da una giuria di esperti. Il capo giuria e i due giudici tecnici sono indicati ed inviati direttamente da SCAE Italia e valutano le competenze tecniche, la pulizia e la precisione di esecuzione. A questi si aggiungono quattro giudici sensoriali, selezionati da **Trismoka** per la loro conoscenza e passione per il caffè, che analizzano le bevande presentate, la presentazione e la professionalità del barista.

Fare un caffè o un cappuccino, non è assolutamente una cosa banale come potrebbe pensare chiunque vada in un bar: è un sottile gioco di equilibrio, passione e creatività che al **Trismoka Challenge** vivranno un momento di grande intensità anche dal punto di vista agonistico.

LA FINALISSIMA LUNEDÌ POMERIGGIO

## In palio la "corona": premi anche ai giovani



In palio non c'è solamente la soddisfazione: a Montichiari andrà in scena una sfida a tutto tondo che è destinata a far parlare di sé per parecchio tempo nell'ambiente dei baristi. Del resto la forza della tradizione è il carburante che ogni anno trasforma questo concorso nell'evento dell'anno per le province di Brescia e Bergamo.

Il primo classificato della gara evento (stabilito dalla giuria della **Trismoka Challenge**) si aggiudicherà infatti il titolo di miglior barista di Brescia e Bergamo e accenderà quindi di diritto alla finale del Campionato Italiano Baristi e Caffetteria che si svolgerà con ogni probabilità al SIGEP di Rimini

il prossimo gennaio. Al miglior cappuccino realizzato in gara, Centrale del Latte di Brescia assegnerà invece il premio "Re Cappuccino", mentre al miglior giovane barista under 18, **Trismoka** consegnerà il trofeo "Gino Uberti", una sorta di investitura verso un futuro decisamente radioso.

Il programma, per i concorrenti, sarà decisamente impegnativo: allo stand **Trismoka** le qualificazioni saranno domani e domenica dalle 14 alle 16.30 mentre la finalissima è a calendario per lunedì dalle 14 alle 16.30 davanti ad un pubblico che si annuncia decisamente appassionato.

**RE  
CAPPUCCIO**

## Sua Maestà il Campione



Anche quest'anno  
Recappuccino  
è stato l'indiscusso protagonista  
del Campionato Italiano  
Baristi e Caffetteria

Lo trovi nei migliori bar, pasticcerie e gelaterie.  
Chiedilo al tuo barista, il tuo cappuccino merita  
una schiuma da campioni!



www.centralelatte-brescia.it



LA COMPETIZIONE NON SI FERMA QUI.  
Vi aspettiamo al Trismoka Challenge per le selezioni regionali  
del Campionato Nazionale Baristi 2018.

La Gara-Evento si terrà al Centro Fiera del Garda  
di Montichiari durante la manifestazione  
GOLOSITALIA - ALIMENTI  
dal 25 al 28 febbraio 2017