

Nella tazzina tutta l'arte del caffè

Pomeriggio tra i chicchi tostati per Bruno Draicchio guidato da Andrea Antonelli



Campione. A sinistra Antonelli pluricampione italiano Baristi e Latte Art

La giornata

■ Un pomeriggio a Paratico, nella sede di Trismoka, azienda leader nella produzione e distribuzione del caffè, per l'atto finale dello speciale «La cultura del caffè» indetto dal Giornale di Brescia nell'ambito di «Chef per una notte».

Aroma di vittoria. Un pomeriggio formativo e di degustazione del caffè per il vincitore Bruno Draicchio, accompagnato dalla moglie Cinzia e dalla figlia Elena e per gli organizzatori del concorso, inebriati dall'aroma di migliaia di chicchi di caffè e affascinanti dalle parole di Paolo Uberti, titolare di Trismoka, che ha illustrato la «lunga via del caffè».

«La nostra filosofia di lavoro - ha detto Uberti - ha come

obiettivo principale la qualità dei chicchi, che ricerchiamo nelle migliori coltivazioni del mondo per poi tostare e commercializzare, ma anche la formazione, perché fare un buon caffè è un'arte. Troppo spesso - ha aggiunto - beviamo al bar caffè qualitativamente e aromaticamente non buoni e fatti male». Bruno Draicchio, in casacca personalizzata «Chef per una notte», sapientemente guidato da Andrea Antonelli (pluricampione italiano Baristi e Latte Art) si è cimentato nella preparazione di cappuccini. Un'esperienza divertente e positiva per il vincitore appassionato di cucina, che ha primeggiato con la ricetta «Aromi della fortuna», un timballo di riso con lenticchie, co-

techino e naturalmente caffè. «L'esperienza in Trismoka - ha detto - mi ha permesso di comprendere non solo l'importanza della provenienza e della qualità del chicco di caffè, ma anche dell'attenzione e della cura nella preparazione. Da oggi sarò consapevole di quello che berrò al bar e sarò sicuramente più esigente».

A lezione di caffè. Soddisfatto dell'iniziativa anche il vicedirettore del GdB Gabriele Colleoni, che ha seguito con interesse la lezione teorica di Uberti e quella pratica di Antonelli. «Quello della degustazione - ha detto - è un momento magico che invita alla convivialità e per questo nulla va lasciato al caso. Sapendo cosa beviamo possiamo apprezzare ancora di più il momento che dedichiamo alla colazione o alla pausa, con la tazzina tra le mani, durante la giornata». Beppe Maffioli, attento conoscitore dell'arte in cucina, ha avuto parole di plauso per quanto esposto da Uberti e ha sottolineato come il caffè sia importantissimo a tavola. «Fare un caffè - ha detto - sembra banale. Ma non lo è. Un caffè fatto male può annullare la bontà dei piatti appena gustati». Chef per una notte e i suoi concorsi speciali «Vivi dolce express» e «La cultura del caffè» hanno posto ancora l'attenzione sulla qualità dei prodotti, sulla cura nella preparazione, ma anche sulla passione per la cucina. L'appuntamento è al prossimo anno. «Continueremo sulla strada già intrapresa -

Lo speciale Trismoka andrà in onda su TT il 27 aprile alle 20.30 e in replica su TT2 il 28 alle 22.30

ha detto Mario Pasquero, direttore commerciale e marketing di Numerica perché l'edizione 2017 è stata la migliore grazie anche alla novità dello show cooking alla cena di gala. Stiamo già lavorando al nuovo concorso» ha annunciato. //



Sul sito. Tutta la gallery dell'Agenzia Reporter sul GdB on line



La sede. A Paratico la sede di Trismoka



Chicchi. Le diverse tipologie di chicchi di caffè



I protagonisti. Da sinistra Bruno Draicchio, Beppe Maffioli, il patron di Trismoka Paolo Uberti e Andrea Antonelli



In tv. Clara Camplani racconterà tutto nello speciale di TT



Ferri del mestiere. Tazze e bricchetti

ARRIVEDERCI ALLA PROSSIMA EDIZIONE DI



IN COLLABORAZIONE CON

