

Alla ricerca di artisti del caffè: la tazzina entra nelle scuole

Cinque istituti alberghieri aderiscono al progetto Trismoka

di FEDERICA PACELLA

- BRESCIA -

L'ARTE di fare il caffè si impara a scuola. Sono sei le scuole alberghiere impegnate a formare i futuri artisti del caffè, con un metodo nuovo, che va oltre la teoria, per portare i 12 migliori giovani baristi sul palcoscenico della prossima Trismoka Challenge, promossa dalla torrefazione di Paratico.

Da alcuni mesi gli studenti degli istituti Andrea Mantegna di Brescia, Vincenzo Dandolo di Corzano, Don Angelo Tedoldi di Lumezzane, Caterina De Medici di Gardone Riviera, Olivelli Putelli di Darfo Boario Terme e Giacomo Perlasca di Idro si stanno infatti allenando nella Trismoka Coffee School di Paratico insieme ad esperti formatori, per imparare a dosare bene tecnica, passione e creatività. Il prossimo febbraio, i 12



IL CHALLENGE I vincitori della scorsa edizione

migliori saliranno sul palcoscenico della Trismoka Challenge per rendere la preparazione dell'espresso uno spettacolo per tutti gli innamorati del caffè.

In occasione di Golositalia

2018, la torrefazione di Paratico proporrà infatti un'edizione del campionato completamente rinnovata nel format, ispirato ai più celebri talent show. Ci sarà una novità anche nella scelta dei concorrenti, che quest'an-

no saranno per la prima volta tutti under 18.

PER L'AZIENDA Trismoka è importante portare il caffè anche al di fuori dei contesti in cui già è conosciuto ed offrire ai giovanissimi la motivazione e gli strumenti utili a costruirsi una professione.

IMPEGNO

Assieme a esperti si stanno allenando per la gara di febbraio

Un impegno testimoniato anche da un altro progetto in cantiere: nel 2018 la torrefazione bresciana presenterà la nuova collezione di tazzine, disegnata dagli studenti degli istituti d'arte attraverso un concorso dedicato.

