



In alto a sinistra il patron Trismoka Uberti e poi in senso orario i finalisti Cavaglieri, Barone e Bacaintan

Trismoka, sfida tra dodici baristi

Alla Fiera di Montichiari finali del Campionato per bar e caffè

■ Dodici nomi per un titolo. Dodici baristi in lizza per diventare il campione. terminate le selezioni infatti è tutto pronto per le finali del «Campionato Italiano Baristi e Caffetteria» per Brescia e Bergamo che si sfideranno ad Aliment, nel complesso fiera di Montichiari da domenica 24 a martedì 26 febbraio.

«Tutti consapevoli, dopo aver superato un impegnativo percorso di selezione - commenta Paolo Uberti, titolare di Trismoka, organizzatrice della manifestazione - che la loro professione poggi su una formazione permanente e una specializzazione approfondita». La competizione bresciana

sarà per i vincitori la porta d'accesso alla finale nazionale e potenzialmente al campionato mondiale (Wbc).

In finale sono arrivati Pamela Albani, barista di Verdello (Bergamo); Dan Ioan Bacaintan, barman del ristorante Abbraccio di Desenzano del Garda, lo scorso anno classificatosi al secondo posto; Greta Barone, studentessa del Cfp Zanardelli di Clusane d'Iseo; Samuel Bonomi dell'Istituto alberghiero G. Perlasca di Idro; Andrea Brunoni, ventenne mantovano di Ceresara, barista della caffetteria La Fenice di Sirmione; Davide Cavaglieri, il giovanissimo Campione in carica re-

duce anche dal terzo posto al Campionato nazionale; Riccardo Grassi, del Bar Wender di Lovere; Laura Martinelli, dell'Eni Caffè di Paratico; Paola Minini, della Caffetteria Rusconi di Boario Terme; Simone Paderni e Dario Roncali, studenti del Mantegna di Brescia e Claudia Zanotti, dell'Olivelli di Darfo.

Nell'organizzare le finali, Trismoka, ha messo in campo una serie di prove per testare al meglio «la mano» dei baristi in concorso: l'equilibrio tattile e gustativo, la qualità del servizio e numerosi altri dettagli saranno giudicati da una selezionata giuria di esperti professionisti e giornalisti.