

Sfida tra Bg e Bs per il miglior caffè



La nona edizione del Campionato Italiano Baristi e Caffetteria Brescia-Bergamo si riproporrà da domenica 24 a martedì 26 febbraio in occasione della rassegna agroalimentare Aliment nel Centro Fiera di

Montichiari (Bs). Tre appassionanti giornate di competizioni (in diretta streaming su www.trismoka.it e su Facebook), seguite con interesse e partecipazione da quanti hanno passione per il caffè e amano prepararlo, assaporarlo e degustarlo accuratamente.

Ricerca della materia prima, controllo della qualità, rispetto per la tecnica si confermano, anche quest'anno, i punti di forza del campionato. Per i dodici finalisti si rinnovano attesa e voglia di dimostrare le proprie capacità nel preparare caffè e cappuccini. Atteggiamento giustificato, considerato che si sfideranno coloro che hanno avuto la meglio su oltre duecento aspiranti concorrenti.

Tra i concorrenti due soltanto i bergamaschi: Riccardo Grassi, titolare del Bar Wender di Lovere e Pamela Albani, barista di Verdello. Questi gli altri dieci: Don Ioan Bacaintan, barman del ristorante Abbraccio di Desenzano del Garda;

[Accedi](#) [Registrali](#)

@Trova Risposte

KAUPPA

60,00€ venduti 20

Sconto **30%** maschera
specifica, taglio e piega
con calore o colpi di
sole **da 19,00€**

L'ECO store

Prezzo Boutik
**Cofanetto Pittori
Bergamaschi**

solo sconto

Greta Barone, studentessa del Cfp Zanardelli di Clusane d'Iseo; Samuel Bonomi, studente dell'Istituto alberghiero G. Perlasca di Idro; Andrea Brunoni, di Ceresara (Mn), barista della caffetteria La Fenice di Sirmione; Davide Cavaglieri, il campione provinciale da battere, classificatosi terzo al Campionato nazionale; Laura Martinelli, barista dell'Eni Caffè di Paratico; Paola Minini, titolare della Caffetteria Rusconi di Boario Terme; Simone Paderni e Dario Roncali, studenti della Scuola Alberghiera Andrea Mantegna di Brescia; Claudia Zanotti, Istituto Olivelli di Darfo Boario Terme.

Saranno giudicati da una giuria chiamata ad esprimersi sulla qualità degli espressi e delle bevande che sapranno preparare, con inventiva e tecnica, e sulla capacità di presentare e offrire espressi, cappuccini e bevande al caffè. Paolo Uberti, amministratore delegato di Trismoka, la torrefazione di Paratico organizzatrice della manifestazione, afferma: «Tutti i nostri sforzi vanno nella direzione di coniugare miscele scelte con rigore e passione, lavorate al meglio per salvaguardarne le migliori peculiarità, insieme alla formazione degli operatori, giovani o esperti che siano. Solo così potremo garantire ai clienti finali dei nostri baristi la possibilità di gustare sempre un ottimo espresso».

Anche la nona edizione del campionato in terra bresciana potrà avvalersi del supporto della Centrale del latte di Brescia che con Trismoka ha collaborato alla formazione di centinaia di baristi delle province di Brescia e Bergamo. Ad iniziare dai numerosi locali del Circolo Qualità "Recappuccio". Gli altri sponsor tecnici: Rancilio – leader nella produzione di macchine per caffè espresso di alto prestigio – e Pulycaff.

R. V.

e.roncalli

€ **25,00**

81%

