



Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità
Giovedì 25 Febbraio 2016 | aggiornato alle 17:21 | 41751 articoli in archivio

ALIMENTI (/alimenti) OLIO (/olio) VINO (/vino) BIRRA (/birra) BEVANDE (/bevande) **PROFESSIONI (/professioni)** ATTREZZATURE (/attrezzature)

LOCALI (/locali) EVENTI (/eventi) MEDIA (/media) TURISMO (/turismo) RICETTE (/ricette) SALUTE (/salute) LUXURY (/luxury)

LA SQUADRA (/pagine_interne.aspx?pag=14) NETWORK (/pagine_interne.aspx?pag=1) ABBONAMENTI (/pagine_interne.aspx?pag=5)

CONTATTI (/pagine_interne.aspx?pag=2) **GUIDA EURO-TOQUES (/pagine_interne.aspx?pag=16)**

CERCA PER CODICE O PAROLA CHIAVE



(/professioni) >

(/professioni/barman)

18 Febbraio 2013 12:40

Campionato baristi e caffetteria 2013 12 i finalisti per Brescia e Bergamo

Torna il Campionato italiano baristi e caffetteria: dal 24 al 26 febbraio ad Aliment si svolgerà la gara interprovinciale per Brescia e Bergamo. Per i 12 finalisti grande attesa e voglia di dimostrare le proprie capacità

La 9ª edizione del Campionato italiano baristi e caffetteria Brescia e Bergamo si ripropone da domenica 24 a martedì 26 febbraio 2013 in occasione della rassegna agroalimentare Aliment&Attrezzature nel Centro Fiera di Montichiari (Bs). Tre appassionanti giornate di competizioni (in diretta streaming su www.trismoka.it (<http://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.



Vendita appartamenti a Ponte di Legno e Temù

SCOPRI DI PIÙ »



La presentazione di un appuntamento sempre più sentito e partecipato, in occasione della conferenza stampa ospitata nella Sala Sant'Agostino di Palazzo Broletto a Brescia, ha visto l'intervento dell'assessore alla Pubblica Istruzione, **Aristide Peli**, che si è detto soddisfatto di presentare la competizione. «Il Campionato baristi, grazie all'apporto di Trismoka - ha sottolineato l'assessore - ha il merito di abbinare competenza e preparazione di operatori professionali e di giovani studenti. Una formula ricca di contenuti e di sicuro successo, che abbiamo sposato con convinzione e che sono certo anche in futuro potrà riservare soddisfazioni a tutti i vari attori dell'iniziativa».

Sulla stessa lunghezza d'onda anche le parole pronunciate da **Paolo Uberti**, amministratore delegato di Trismoka, la torrefazione di Paratico (Bs) organizzatrice della manifestazione, che ha tra l'altro ricordato: «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 9ª 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 provincie 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

LINK

(<http://www.trismoka.it>)

RICERCA AVANZATA

Inserisci una o più parola chiave

Sezione

PROFESSIONI

Categoria

BARMAN

Regione

CERCA

ARTICOLI CORRELATI

Campionato baristi Brescia-Bergamo
Il vincitore andrà alla finale nazionale
(articolo.aspx?id=28861)

ARTICOLI RECENTI

Abi Professional in continuo movimento
Tra convegni e concorsi nazionali
(professioni/barman/2016/2/15/abi-professional-continuo-movimento-convegni-concorsi-nazionali/43161)

Paolo Rovellini, una vita da barman tra progetti futuri e legami col passato
(professioni/barman/2016/2/12/paolo-rovellini-vita-barman-progetti-futuri-legami-passato/43141)

Le associazioni aiutano a crescere
Sandra Civieri parla di Abi Professional
(professioni/barman/2016/2/7/associazioni-aiutano-crescere-sandra-civieri-parla-abi-professional/43043)

Flavio Esposito: L'arte del **food pairing** per abbinare cocktail e buona cucina
(professioni/barman/2016/2/6/flavio-esposito-arte-food-pairing-abbinare-cocktail-cucina/42997)

Gian Nicola Libardi: Barman e cocktail evolvono insieme alla società
(professioni/barman/2016/2/1/gian-nicola-libardi-barman-cocktail-evolvono-insieme-societa/42970)

Barman italiani che lavorano all'estero nella squadra di Abi Professional
(professioni/barman/2016/1/28/barman-italiani-lavorano-estero-squadra-abi-professional/42917)



(/guarda_banner.aspx?id=218)



(/guarda_banner.aspx?id=198)



(/guarda_banner.aspx?id=220)



(/guarda_banner.aspx?id=516)



(/guarda_banner.aspx?id=196)



(/guarda_banner.aspx?id=502)

prestigio, e Pulycaff.

I 12 finalisti

Per i 12 finalisti si rinnovano attesa e voglia di dimostrare le proprie capacità. D'altro canto si tratta di un atteggiamento giustificato, considerato che si sfideranno coloro che hanno avuto la meglio su oltre 200 aspiranti concorrenti.

Questi i loro nomi:

- **Pamela Albani**, barista di Verdello (Bergamo);
- **Don Ioan Bacaintan**, barman del ristorante Abbraccio di Desenzano del Garda, lo scorso anno giunto secondo;
- **Greta Barone**, studentessa del Cfp Zanardelli di Clusane d'Iseo;
- **Samuel Bonomi**, studente dell'Istituto alberghiero G. Perlasca di Idro;
- **Andrea Brunoni**, di Ceresara, Mantova, barista della caffetteria La Fenice di Sirmione;
- **Davide Cavaglieri**, il Campione provinciale da battere, classificatosi terzo al Campionato nazionale;
- **Riccardo Grassi**, titolare del Bar Wender di Lovere (Bergamo), nell'edizione 2012 giunto terzo;
- **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, nella sfida ospitata da Aliment, 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, restando impassibili nonostante il clima particolare che caratterizza la competizione.



Flip (https://share.flipboard.com/bookmarklet/popout?v=2&title=Campionato%20baristi%20e%20caffetteria%202013%2012%20i%20final%20Italia%20a%20Tavola&uri=http%3A%2F%2Fwww.italiaatavola.net%2Farticolo.aspx%3Fid%3D29095&t=1456417420782&utm_campaign=CAMPIONATO BARISTI)

BRESCIA (/RICERCA.ASPX?TAG=1&KEY= BRESCIA)

BERGAMO (/RICERCA.ASPX?TAG=1&KEY= BERGAMO)

TRISMOKA (/RICERCA.ASPX?TAG=1&KEY= TRISMOKA)

ALIMENT (/RICERCA.ASPX?TAG=1&KEY= ALIMENT)



(/ricerca.aspx?tag=1&key= aliment)

(/ricerca.aspx?tag=1&key= aliment)

CONDIVIDI (/ricerca.aspx?tag=1&key= aliment)



Esprimi liberamente il tuo commento scrivendo nella finestra, indica nome, cognome ed indirizzo e-mail e il campo alfanumerico di sicurezza.

Nome *	<input type="text"/>	Cognome *	<input type="text"/>
Indirizzo	<input type="text"/>	Città	<input type="text"/>
	<input type="text"/>	Nazione	Italia ▾
Provincia *	<input type="text"/>	CAP	<input type="text"/>
Telefono	<input type="text"/>	Professione	<input type="text"/>
Azienda	<input type="text"/>	Cellulare	<input type="text"/>

Fax Sito web
E-mail* Categoria*

Titolo

Messaggio

Codice di verifica

Voglio ricevere le newsletter settimanali

Ai sensi del D.lgs. 196/2003, La informiamo che i dati personali da lei forniti sono necessari per poter procedere alla gestione della Sua segnalazione e saranno utilizzati, con strumenti informatici e manuali, esclusivamente per tali finalità. Letta l'informativa ai sensi del D.lgs. 196/2003, cliccando sul tasto INVIA, autorizzo il trattamento dei miei dati personali, per le finalità e con le modalità ivi indicate.