

FIERE ED EVENTI *Speciale Formazione*

Il caso del Campionato ragazzi Trismoka, intervista a Paolo Uberti

Porte delle torrefazioni aperte ai centri di formazione

Il Trismoka Challenge diviene, edizione dopo edizione, una piattaforma sempre più solida dove baristi in erba possono confrontarsi con i professionisti del settore

di *Giovanna Gelmi*

Quando le torrefazioni aprono le porte ai centri di formazione professionale i ragazzi non si tirano indietro e mettono in campo grinta, stupore, impegno e, sempre più, il genuino sapore di una passione per il mondo della caffetteria e le sue regole. Che siano questi gli ingredienti per fronteggiare la crisi e tornare a vincere? Paolo Uberti, titolare della

Trismoka, ha capito molto bene questa formula e in un'intervista nella sede di Trismoka, racconta come è arrivato al concorso.

Signor Uberti, come è arrivato a sponsorizzare il concorso?

Non è scontato che un'azienda voglia fare formazione e diffondere la cultura del caffè. Per me è importante

dedicarsi ai futuri manager che avremo nei bar.

Davide Cavallieri ha vinto quando era ancora uno studente, ma tutti i mesi è qui a fare formazione. In un momento in cui c'è veramente poco a cui aggrapparsi e mancano sicurezze, essere un punto di riferimento per questi ragazzi è una grande soddisfazione.

100 TOUCH

Nuova Cento La San Marco



TOUCH AND GO

www.lasanmarco.com



Come è nata l'idea del concorso?

L'idea non è nata da me, è un concorso mondiale attualmente riconosciuto da cinquantasei Paesi. Trismoka è stata lungimirante: questi dieci anni di storia sono stati difficili, perché ci sono stati molti ostacoli, tra cui l'indifferenza, il non dire, il non insegnare. Dopo che hai insegnato al barista a riconoscere la qualità, poi la devi fare per davvero! Per poter formare, un'azienda deve essere conscia dei rischi a cui va incontro. Mio papà mi ha spronato a seguire questa strada: quando una persona viene da noi e chiede di lavorare, inizia prima di tutto a fare il tecnico, poi impara a tostare e poi se ha le qualità diventa uno dei miei uomini perché voglio che lavorino con me dei dottori del caffè, non dei semplici venditori.

Qual è stata la difficoltà più grande?

Sono tante le difficoltà, ma la più grande è stata la credibilità, riuscire a essere credibili per tutte le altre aziende. Tante ci hanno sempre preso in scarsa considerazione.

Qual è stata la cosa più facile?

Trasmettere agli altri. Ora l'investimento è per formare giudici sempre più attenti, sempre nell'ottica della credibilità: più i giudici sono capaci, più il concorso avrà successo. A Brescia siamo riusciti a mettere vicino il mondo della scuola e i professionisti, il migliore si confronta con i professionisti ed è tre anni di seguito che vince uno studente! Questo la dice lunga.

Oggi le aziende non crescono perché non hanno più fame di raggiungere degli obiettivi.

Quali sono gli effetti positivi del percorso iniziato da Trismoka?

Le ricadute positive sono tante, cerchiamo di far capire che il barista non è colui che, non sapendo che fare della propria vita, sceglie di stare dietro un bancone. Il barista è lo chef del caffè, perché esegue tutte le operazioni di uno chef nella preparazione di un piatto. Il barista deve servire il caffè e accompagnare il cliente nel percorso del gusto.

Deve selezionare il prodotto, sapere cosa c'è nella miscela, assaggiarlo, macinarlo, dosarlo e pressarlo con grande cura. Il barista oggi è più di uno chef e forse attraverso corsi e concorsi si arriverà a fare in modo di avere baristi preparati. Dico sempre ai miei baristi che se premono male, vanificano il lavoro di duecento persone che hanno lavorato prima di loro!



Dagli emozionati giovani del Campionato italiano baristi e caffetteria di Bergamo e Brescia c'è un messaggio per voi, torrefattori...

di *Giovanna Gelmi*

Al Centro di formazione professionale Canossa di Brescia studenti ed ex allievi raccolgono il pressino della sfida lanciata da Uberti e raccontano il loro percorso, dimostrando fiducia nel percorso Trismoka, che a differenza di altre iniziative li ha convinti, trasformando dei giovani spesso svogliati e irrequieti in baristi pieni di carisma e creatività.

Il percorso che i ragazzi affrontano per la preparazione del concorso è davvero in salita, non c'è nulla di scontato ma loro non mollano, per questo al Canossa la preparazione del candidato è seguita passo passo da un compagno o compagna di classe che svolge anche il ruolo di supporto psicologico, aiutante e consigliere. In questo modo le relazioni di amicizia e di solidarietà si consolidano e il concorso diviene occasione di crescita umana oltre che professionale.

Cosa li ha convinti? "La competizione! Sapere di gareggiare con persone che sono a un livello nettamente superiore al tuo è un onore, non ha rappresentato un freno o un ostacolo ma uno stimolo. Poi c'è la voglia di imparare. Le torrefazioni dovrebbero fare molti altri eventi come questi perché ai giovani servono per entrare nel mondo del lavoro e farsi conoscere" spiega Nicole Stefani (Campionato 2012).

Non poche le difficoltà da affrontare: per Giacomo Campana "rimanere nei tempi, intendo dire fare tutto nei tempi. Sia la preparazione del cocktail che il

discorso coordinando i movimenti con il racconto di quel che facevo davanti alla giuria. A scuola non ti preparano per questo, ma poi sul lavoro è molto utile e importante dialogare col cliente mentre servi un caffè ben fatto e io l'ho imparato in quella occasione".

Un'esperienza che ha fatto crescere e cambiare: "Prima pensavo che il caffè lo potesse fare chiunque, che non servisse una particolare arte, adesso sto attento alla pressione, controllo che la tazzina sia calda e mille altri dettagli. Adesso conosco e rispetto i particolari per eseguire una preparazione corretta" racconta Luca Venturini. Il collega dell'edizione successiva, Nicola Baresi aggiunge "Mi piacerebbe fare latteart, fare un cappuccino usando la crema del latte per fare forme e decorazioni. È molto stimolante e mi piacerebbe imparare a farlo in maniera corretta". Conclude Irene Gerardini (Campionato baristi 2012): "Sono cresciuta, perché ho imparato cose nuove grazie a Trismoka: le miscele, le temperature del latte. Oltre agli aspetti tecnici e ai tempi da rispettare, ci sono una serie di dettagli ai quali non si fa caso e invece dopo il concorso diviene naturale metterli in pratica mentre lavori. Non sono più dettagli sono parte del tuo lavoro, della tua professione".

Forse sono i professionisti del settore che devono trovare una formula in grado di convincere e coinvolgere i ragazzi? Est modus in rebus! È proprio il caso di dirlo.