

Barista da competizione «allenato» da Trismoka

Il bresciano Daniele Ricci si è classificato quinto nelle «nazionali» a Rimini dello scorso week end

Dietro il bancone

■ C'è anche il bresciano Daniele Ricci nell'olimpico dei baristi italiani. Il 19enne, autentico «barista da gara» costruito e preparato da Trismoka, la torrefazione di Paratico da sempre attiva nella formazione dei giovani, nello scorso week end, si è infatti classificato quinto nel corso delle finali nazionali che si sono tenute a Rimini. Un piazzamento d'onore ai piedi del podio che acquista ancora maggiore rilievo se si considera che l'ex studente dell'alberghiero Mantegna è stato il più giovane concorrente presentato in gara.

La sfida. Passione, entusiasmo e competenza tecnica uniti ad una materia prima d'eccellenza sono stati gli ingredienti di quello che è a tutti gli effetti un successo: nel corso della sfida decisiva Ricci ha dovuto preparare in quindici minuti quattro espressi, quattro bevande a

base di latte e quattro cocktail non alcolici a base di caffè che sono poi stati valutati da una qualificata giuria sensoriale. Una complessa serie di prove che ha visto il «nostro» Ricci confrontarsi con colleghi di decennale esperienza che hanno calcato i banconi di alcuni dei più noti locali d'Italia. E nella competizione il 19enne ha messo da parte ogni timore e mostrato tutto il suo valore.

Non poteva essere altrimenti per un ragazzo che ha fatto della professione del barista il suo obiettivo e dell'impegno per la qualità la cifra significativa del modo di svolgerla. Daniele Ricci è stato campione provinciale barista caffetteria aggiudicandosi il Trismoka Challenge sia nel 2015 che nel 2016 e proprio lo scorso anno ha concluso il suo percorso con il diploma di scuola alberghiera, proseguendo nella formazione tecnica con il team di Trismoka. Proprio la torrefazione di Paratico ha avuto un ruolo determinante nel brillante risultato conseguito da Ricci a Rimini:



Protagonisti. Da sinistra Ricci, Herazo e Uberti

ni: «Abbiamo messo a disposizione del nostro barista da gara una speciale selezione di materia prima che abbiamo individuato a Panama, una particolare combinazione che cresce a 1600 metri di quota e che opportunamente lavorata dai nostri specialisti regala sensazioni gustative intense e molto suggestive».

Il futuro. Un successo nazionale che è il miglior aperitivo per le fasi provinciali per Brescia e Bergamo 2017 che entreranno nel vivo nei prossimi

giorni: Trismoka sta selezionando i migliori professionisti e i più interessanti studenti per la tre giorni di competizioni in programma dal 25 al 27 febbraio nell'ambito di Golositalia. Paolo Uberti, patron di Trismoka, esprime la sua «soddisfazione e di tutto il team Trismoka a Daniele Ricci per aver portato a livello nazionale i colori bresciani e aver fatto capire che attraverso studio, sacrificio e dedizione si possono raggiungere grandi obiettivi e diventare artisti del caffè». //

