

Trismoka al lavoro per i baristi da gara di oggi e di domani



In gara. Paolo Uberti, al centro, con i finalisti del Trismoka Challenge

Il concorso

■ Da Rimini a Brescia. Per tornare a Rimini. Sono passati pochi giorni dalle finali nazionali del campionato italiano baristi che hanno visto il bresciano Daniele Ricci tra i migliori sei

baristi d'Italia e a Trismoka, la torrefazione di Paratico da sempre attiva per la formazione di chi sta dietro il bancone, si sta già lavorando per l'edizione 2018. Dal 25 al 27 febbraio infatti sono in programma le finali provinciali per Brescia e Bergamo Trismoka Challenge e il vincitore avrà diritto all'ac-

cesso alle finali nazionali di Rimini del 2018.

Come già accaduto nelle scorse edizioni il patron di trismoka Paolo Uberti e il suo staff hanno selezionato dodici baristi tra professionisti e studenti di scuola alberghiera che si sfideranno nella preparazione di espressi, bevande a base di latte e cocktail analcolici che valorizzino la classe del barista e le specificità dei prodotti scelti e selezionati dalla torrefazione di Paratico. Un impegno che si rinnova da dieci anni.

Da settimane i 12 finalisti si stanno allenando e preparando, con l'aiuto dei formatori e degli specialisti dell'azienda, per la gara-evento che sarà ospitata dallo stand Trismoka all'interno di Golositalia & Aliment in programma dal 25 al 27 febbraio nei padiglioni del Centro Fiera del Garda a Montichiari.

Trismoka si definisce il «braccio operativo sul territorio di Brescia e Bergamo» di Scae, l'associazione di baristi e torrefattori che promuove l'eccellenza del caffè e che ogni anno organizza, nel corso del Salone Internazionale Gelateria, Pasticceria e Panificazioni Artigianali, il Campionato Italiano Baristi e Caffetteria. //

