

Decorazione senza segreti con la Latte Art del campione

I «baristi da gara» del Trismoka Challenge a lezione di cappuccino da Andrea Antonelli



La competizione. Uno scatto della passata edizione

Formazione

Paolo Bertoli
p.bertoli@giornaledibrescia.it

■ Una colazione golosa anche per gli occhi, che regali sensazioni speciali per il gusto ma anche per la vista. Andare oltre il cappuccino con preparazioni che diventano vere e proprie opere d'arte in tazza. Sta prendendo piede anche nel Bresciano la Latte Art, l'abilità di decorare la schiuma delle bevande con pennellate di crema di latte che declina il sapore e l'aspetto di quello che si beve e diventa una strategia di fidelizzazione del cliente.

Per questo sono sempre più diffuse le occasioni di approfondimento sul tema e Trismoka, torrefazione di Paratico da sempre impegnata nella formazione, ha ospitato nei giorni scorsi il

l'evento di Latte Art, Andrea Antonelli, per una speciale lezione ai baristi professionisti e agli studenti di scuola alberghiera che si stanno preparando per il Trismoka Challenge.

La gara. Dal 25 al 27 febbraio infatti all'interno di Golositalia & Aliment che si svolge nei padiglioni del centro fiera del Garda di Montichiari sono in programma le finali provinciali per Brescia e Bergamo del Campionato Italiano Baristi Caffeetteria che si disputano sotto le insegne di Trismoka che da dieci anni si impegna per la promozione della qualità della materia prima e della formazione di chi lavora dietro al bancone.

Sei baristi professionisti e sei studenti di scuola alberghiera si sfideranno nella preparazione di espressi, bevande a base di latte e cocktail analcolici da sottoporre alla giuria tecnica che li dovrà valutare. //

I VOLTI DEI PROTAGONISTI



Paolo Uberti.
Patron di Trismoka



Daniele Ricci.
Campione del 2016 e da tre anni impegnato nelle competizioni



Monica Gnutti.
Da dieci anni coltiva una vera e propria passione per il caffè



Arianna Peli.
Laureata in Lingue lavora nel locale di famiglia a Polaveno

