

IL CONTEST. La nuova edizione della Trismoka Challenge, gara evento del campionato

Dieci baristi pronti alla sfida per il caffè più buono d'Italia

Il duello con i bergamaschi prima della gara nazionale I sogni e le speranze dei giovani concorrenti

Dieci baristi bresciani si stanno preparando per battere i migliori di Bergamo e, successivamente, i migliori d'Italia. La torrefazione di Paratico, con l'aiuto dei massimi esperti dal mondo del caffè, ha infatti scelto in questi giorni i concorrenti della nuova edizione della Trismoka Challenge, la gara-evento del Campionato italiano baristi che ogni anno seleziona i «best performers» di Brescia e Bergamo che avranno accesso alla competizione nazionale.

All'evento di Montichiari del prossimo 25 febbraio, Brescia dovrà difendere il proprio titolo a colpi di espresso e cappuccini preparati a regola d'arte. Aspettando l'esito della Trismoka Challenge 2017, un primo traguardo per l'espresso bresciano è però già stato raggiunto.

Daniele Ricci, già vincitore dell'edizione 2016, ha infatti partecipato lo scorso 21 gennaio alle finali nazionali di Rimini. Un palcoscenico prestigioso che lo ha incoronato tra i 6 migliori baristi d'Italia, grazie alla formazione nella scuola di Trismoka e alla nuova speciale miscela di caffè che ha sorpreso i palati dei giudici. Ma chi sono i dieci baristi bresciani in cerca di gloria?

Eccoli. Alessia Amari, classe 1998, frequenta la classe



I dieci baristi che sfideranno i colleghi bergamaschi per l'ingresso alla finale nazionale

quarta dell'istituto Vincenzo Dandolo di Corzano e, durante i fine settimana, presta servizio in una caffetteria a Macclodio. Attraverso il Campionato baristi sogna di specializzarsi nel mondo del caffè e di aprire un bar.

Matteo Fredi, 17 anni, studia sala e vendita all'istituto Mantegna di Brescia. Con la partecipazione alla Trismoka Challenge vuole mettersi alla prova.

Monica Gnutti barista bresciana (classe 1991) nel campionato vede una grande opportunità per mettersi in gioco. Ed è sicura che - indipendentemente dal risultato - sarà una bella esperienza.

Arianna Peli. Classe 1991, dopo la laurea in lingue straniere si è «convertita» al mondo del caffè. Ora lavora nel ristorante di famiglia a Polaveno (Enoteca San Marco). Attraverso la competizione

vuole migliorare e scoprire nuove tecniche di questa professione.

Daniele Ricci, 19 anni appena compiuti, da 4 anni lavora a Brescia nel mondo del caffè. Al Sigep 2017 si è classificato tra i migliori 6 performer nazionali e ora si allena per vincere la prossima edizione.

Giovanni Sbalzer. A febbraio diventerà maggiorenne e - sul palco della Trismoka Challenge - si metterà in gioco per crescere a livello personale e professionale. Nel frattempo studia pasticceria all'istituto Mantegna di Brescia, partecipando anche ai corsi dei più grandi maestri del settore, come Iginio Mas-sari.

Tarcisio Stoppani. Barista e coffee lover 30 enne, lavora da quasi la metà dei suoi anni nel mondo della ristorazione. Dopo aver rilevato una

caffetteria a Bedizzole (Posta Caffè), scopre l'amore per il caffè.

Andrea Uberti. Classe 1985 è un barista professionista da 2 anni (Caffè nazionale di Cologne). Ha iniziato un po' per gioco, ma quello che era solo un lavoro è diventato una vera passione.

Dario Vicentini, 18 anni il prossimo 20 febbraio, è uno studente dell'istituto Caterina De Medici di Gardone Riviera, con due esperienze importanti in un albergo sul Lago di Garda e in un ristorante in Scozia.

Marzo Zuffada. Giovane barista bresciano, 28 anni compiuti, ha iniziato a fare il barista recentemente. Nel bar di famiglia (Caffè Zeta di Coccaglio) prova ogni giorno a trasmettere la sua passione ai clienti e, attraverso le gare, si impegna a far crescere le sue abilità. ●

