



Professionisti e studenti. Ragazzi dell'alberghiero e baristi esperti insieme per una sfida che è prima di tutto occasione di crescita

TRISMOKA: BARISTI SI DIVENTA FUORI DAI BANCHI DI SCUOLA

Formazione

I percorsi di alternanza scuola-lavoro sono ormai uno dei capisaldi dell'istruzione superiore, soprattutto per quegli indirizzi di studio in cui la teoria deve necessariamente essere accompagnata dalla pratica, come nel caso dell'istituto alberghiero. Le collaborazioni instaurate dalle scuole con le aziende locali hanno però trovato, in alcuni casi, un terreno particolarmente fertile per lo sviluppo di progetti formativi che vanno ben oltre il tradizionale tirocinio, per offrire agli studenti la possibilità di mettersi in gioco e scoprire fin da subito il proprio potenziale.

I ragazzi. È quanto successo ad alcune scuole alberghiere del nostro territorio che il prossimo 25 febbraio accompagneranno sul palco di Golositalia a Montichiari 6 studenti da 10 e lode nell'arte di preparare l'espresso ed il cappuccino.

Due di loro, i più giovani del gruppo, arrivano dall'istituto della nostra città, l'Andrea Mantegna. Sono Matteo Fredi e Giovanni Sbalzer. Classe 1999 entrambi, hanno scelto di cogliere questa sfida grazie

all'entusiasmo di un professore speciale, che li ha fatti avvicinare al mondo della caffetteria. Studiano al Serafino Riva di Sarnico Martina Allieri ed Elisa Dossi, le uniche due bergamasche tra i concorrenti del Trismoka Challenge di quest'anno. Da poco maggiorenne, Martina ha scoperto, proprio grazie all'incontro con Trismoka, la ricerca della perfezione che si nasconde dietro un semplice chicco di caffè. Elisa invece è già sicura di voler crescere

professionalmente in questo mondo e, alla seconda esperienza con la Trismoka Challenge, quest'anno vuole vincere il titolo.

Sul palco anche Alessia Amari e Dario Vicentini. Alessia frequenta la quarta al Dandolo di Corzano ma, durante i fine settimana, lavora in una caffetteria, sognando di aprire presto un proprio bar. Dario invece è uno studente del Caterina De Medici di Gardone Riviera e vorrebbe viaggiare per diffondere l'arte del caffè.

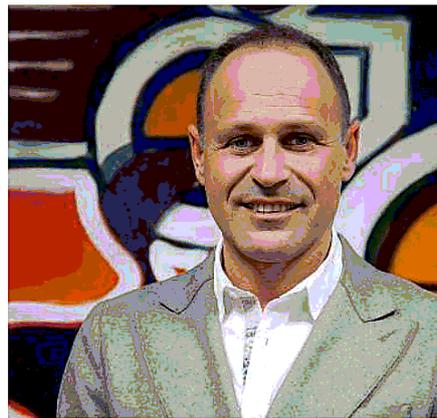
Un sogno che nasce dopo due esperienze importanti in un albergo sul Lago di Garda e in un ristorante in Scozia.

Questi ragazzi e i loro docenti hanno frequentato un percorso formativo all'interno di Trismoka - torrefazione di Paratico che da anni collabora con il mondo della scuola - e in questi giorni si stanno allenando per competere con i migliori baristi professionisti per un posto nella finale del prossimo campionato italiano.

Materia prima. Quello che comunemente chiamiamo «caffè» è in realtà una piccola opera d'arte che possiamo apprezzare grazie all'incontro tra due abilità. Da un lato il barista, che deve interpretare la materia prima e trasformarla in una bevanda d'eccellenza. Dall'altra

il torrefattore, maestro nel selezionare e miscelare le varietà di caffè. Ecco perché, da oltre 50 anni, Trismoka si occupa di scegliere e tostare con cura i migliori caffè al mondo, per portare nei bar nuove esperienze di gusto.

Testimone di questa vocazione è la collezione di caffè Monorigine: ogni proposta proviene da un'unica terra d'origine (a differenza delle tradizionali miscele) e racchiude



Il patron. Paolo Uberti è l'anima di Trismoka

nei propri chicchi, il cuore di un'«annata eccellente».

Selezione d'eccellenza. Proprio come accade per il vino, anche nell'espresso preparato con caffè monorigine si può ritrovare il sapore di coltivazioni lontane. È il caso di Panama: prima di essere tostati, i chicchi di questo monorigine sono stati raccolti a mano in una piantagione ad oltre 1300 metri sul livello del mare, a Piedra

De Candela. L'espresso estratto è ricco di sensazioni di cacao, con un sapore di malto e tinte floreali, di ibisco e agrumi. Esperienze simili si possono ritrovare anche nei caffè Kilimanjaro, Nicaragua, Costa Rica e Colombia: altre quattro proposte monorigine che la torrefazione di Paratico presenterà a Golositalia, proprio accanto alle performance dei migliori baristi nel Trismoka Challenge 2017.

DAI BANCHI ALLA GARA



Martina Allieri.
Ist. Serafino Riva di Sarnico



Alessia Amari.
Ist. Vincenzo Dandolo Corzano



Elisa Dossi.
Ist. Serafino Riva Sarnico



Matteo Fredi.
Ist. Andrea Mantegna Brescia



Giovanni Sbalzer.
Ist. Andrea Mantegna Brescia



Dario Vicentini.
Ist. De Medici Gardone Riviera

Fonte Alpina Alcalina

MANIVA

Scopri tutte le qualità di Maniva pH8
su: www.maniva.it/pH8

Il tuo metabolismo
sorriderà!

pH8



In una dieta equilibrata, alimenti molto alcalini come frutta, verdura e acqua minerale Maniva, aiutano a mantenere il pH naturale dell'organismo, condizione per il buon funzionamento del nostro metabolismo.