

LA COMPETIZIONE. Sabato, domenica e lunedì a Montichiari si terrà la tredicesima edizione del «Trismoka Challenge»

A Golositalia il «nobel del caffè» In 12 alla conquista del trofeo

Espresso, cappuccino e bevanda creativa: sfida aperta tra baristi bresciani e bergamaschi per accedere ai campionati italiani di Rimini

Michela Bono

Il conto alla rovescia per i «nobel del caffè» è iniziato: nel weekend, a Montichiari, Golositalia ospiterà la tredicesima edizione del Trismoka Challenge. La competizione vedrà sfidarsi 12 baristi, tra cui sei professionisti e sei studenti bresciani e bergamaschi. «Giovani talenti scelti tra una cinquantina di candidati delle otto scuole alberghiere di queste due province» ha spiegato il titolare di Trismoka Paolo Uberti.

Dei concorrenti (di cui due bergamaschi) colpisce la giovane età: si va dal diciassettenne Matteo Fredi dell'istituto Mantegna fino al trentaduenne Andrea Uberti, barman del Caffè Nazionale di Cologne. Tra gli studenti anche Alessia Mari del Dandolo di Corzano, Giovanni Sbalzer, studente del Mantegna, Dario Vicentini del De Medici di Gardone Riviera, e le due bergamasche Elisa Dossi e Martina Allieri.

Gli altri senior sono Marco Zuffada del Caffè Zeta di Coccaglio, la barista Monica Gnutti, Arianna Peli dell'enoteca San Marco di Polaveno, Tarcisio Stoppani del Posta



I baristi che si sfideranno nella competizione di Montichiari alla presenza di una giuria di esperti

Caffè di Bedizzole e, infine, l'uomo da battere: Daniele Ricci, appena diciannovenne ma già vincitore delle edizioni 2015 e 2016 del Trismoka Challenge e quinto nella gara nazionale al Sigep di Rimini. «Colpisce e inorgoglisce sempre l'impegno che un'azienda mette a favore dei giovani - ha sottolineato il consigliere con delega alle attività pro-

duktive in Broletto Filippo Ferrari -: in questo caso non si deve parlare di costo, ma di investimento».

La competizione, che si terrà sabato e domenica allo stand Trismoka dalle 14 alle 16.30 con la finale lunedì alla stessa ora, proporrà al pubblico una tripletta di performance: un espresso, un cappuccino e una bevanda creativa a

base di caffè. Tre le fasi in cui farsi valere, ciascuna di un quarto d'ora, sono previste la preparazione della postazione, la realizzazione della bevanda e la pulizia finale.

La giuria sarà guidata da Davide Cobelli di SCAE (Speciality Coffee Association of Europe), affiancato dal quattro volte campione italiano di «latte art» Andrea Anto-

nelli, da Germano Bana di Vini e Cucina Bresciana, da Sergio Barbarisi di BWT Water+More Italia, dai giornalisti Chiara Corti e Luca Riva, e dal giudice del World Barista Championship Maurizio Valli.

I PREMI sono tre. Il primo è il titolo Trismoka Challenge, che permetterà al vincitore di accedere direttamente ai campionati italiani che si terranno al Sigep di Rimini e che apriranno le porte al World Barista Championship che si terrà a novembre in Corea del Sud. Altro premio sarà il «Re Cappuccino», riconoscimento dato da Centrale del Latte di Brescia per la miglior bevanda al latte.

Il particolare latte per cappuccini dell'azienda bresciana sembra essere diventato uno strumento imprescindibile per i baristi: «Siamo partiti nove anni fa con 100 mila litri, mentre quest'anno ne abbiamo venduti 5 milioni» ha fatto sapere il direttore Andrea Bartolozzi.

Riservato agli under 18, infine, Trismoka offre anche un altro premio, che porta il nome del fondatore Gino Uberti. Il successo dell'iniziativa è garantito da una rete di sostenitori, tutti rappresentanti del settore: Rancilio, BWT Water+More, Pulicaff, Fonte Maniva e Ceado. ●

© RIPRODUZIONE RISERVATA

