

Per selezionare il migliore barista parte una sfida a colpi di tazzine

Brescia, al via la 13esima edizione del challenge ideato da Trismoka

— BRESCIA —

UNA PICCOLA opera d'arte in formato tazzina. Questo dovrebbe essere un caffè, se funziona l'alchimia tra torrefattore e barista. Per fare cultura e stimolare i baristi ad eccellere in questa arte, torna anche quest'anno a Golositalia la Trismoka Challenge. Si tratta della 13esima edizione della gara-evento organizzata sul palco della Fiera di Montichiari per selezionare il miglior barista di Brescia e Bergamo.

Alla gara-evento parteciperanno 6 baristi professionisti e 6 studenti delle scuole professionali delle province di Brescia e Bergamo, individuati dalla torrefazione bresciana dopo un ciclo di formazione e una gara preliminare. «Approfondire il tema della qualità di un buon espresso – ha spiegato Paolo Uberti, titolare di Trismo-



PARTECIPANTI
Giovani bresciani e bergamaschi iscritti a questa selezione (Fotolive)

ka – ha fatto crescere non solo i nostri baristi e i concorrenti del challenge, ma anche noi e la nostra capacità di assicurare un espresso eccellente».

SECONDO Davide Cobelli, presidente della giuria di gara: «Proprio grazie a questo genere di iniziative, quella del barista sta finalmente diventando anche in Italia una vera professione, e non più un passatempo o un lavoro frutto di improvvisazione». I finalisti gaggeranno a suon di caffè dal 25 al 27 febbraio, allo stand Trismoka. Il primo classificato accederà alla finale del Campionato Italiano Baristi e Caffetteria di Rimini del 2018. Al miglior cappuccino realizzato in gara, Centrale del Latte di Brescia assegnerà invece il premio «Re Cappuccino», mentre al miglior barista under 18, andrà il trofeo «Gino Uberti».

Federica Pacella

