

Alla Fiera del gusto

Con Trismoka challenge si accende la sfida tra baristi all'ultimo caffè

Non chiamatelo solo caffè: la tazzina che ogni giorno milioni di persone si concedono al bar è un rito irrinunciabile. Ma se di piacere si tratta, è importante capire quali siano i parametri per godersi un buon prodotto e scegliere i locali che lo offrono a regola d'arte.

Per imparare a riconoscere un caffè di qualità potrebbe essere utile assistere al Trismoka Challenge che oggi, domani e lunedì dalle 14 alle 16:30 animerà lo stand della nota torrefazione di Paratico alla fiera Golositalia di Montichiari.

LA FIERA, aperta fino a martedì, proporrà oltre 120 eventi, dai corsi di degustazione ai percorsi di formazione per aspiranti chef, passando per seminari ispirati alla ricerca di prodotti di qualità, concorsi e show cooking. Tutto con un occhio di riguardo per l'enogastronomia italiana.

Il Trismoka Challenge rientra a pieno titolo tra queste iniziative, e da tredici edizioni punta a far emergere giovani talenti. I dodici protagonisti, tutti under 35, si giocheranno a suon di espresso i tre



Davide Cobelli (Scaé Italia)

riconoscimenti in palio: la sfida, che permetterà al vincitore di accedere direttamente ai campionati italiani al Sigep di Rimini, il "Re Cappuccino", riconoscimento dato da Centrale del Latte di Brescia per il miglior cappuccino, e infine il premio "Gino Uberti", riservato agli under 18 in memoria dell'impegno che il fondatore metteva per valorizzare i giovani.

La giuria avrà l'arduo compito di selezionare il migliore tra sei baristi già in attività e altrettanti studenti delle scuole alberghiere delle province di Brescia e Bergamo. Un compito difficile, per

