

L'EVENTO. La vittoria è andata al 19enne Daniele Ricci, seconda la 25enne Arianna Peli, che ha conquistato anche il premio «Re Cappuccino» per il miglior cappuccino

Golositalia, Trismoka premia il «Re» caffè

Non solo baristi al centro dell'attenzione: Monia Archetti del ristorante «L'Antica Rocca» si è aggiudicata il concorso Chef Arthob a confronto

Valerio Morabito

Corsi e concorsi sono stati i grandi protagonisti della terza giornata di Golositalia. Mentre i cittadini hanno continuato ad affollare i padiglioni e quasi nessuno è uscito dal Centro fiera senza una busta con qualche prelibatezza acquistata negli stand, si è svolta la finale Trismoka Challenge 2017 delle province di Brescia e Bergamo del Campionato italiano barista caffetteria che ha consentito l'accesso al circuito internazionale World barista championship.

La vittoria è andata al 19enne Daniele Ricci, seconda la 25enne Arianna Peli a cui è andato anche il premio «Re Cappuccino» per il miglior cappuccino. Entrambi avranno accesso alle finali che si terranno a Rimini a gennaio 2018. Non solo baristi al centro dell'attenzione a Golositalia. Monia Archetti del ristorante «L'Antica Rocca» di Orzinuovi si è aggiudicata la seconda edizione del concorso Chef Arthob a confronto. Promosso dall'Associazione ristoranti trattorie osterie bresciane e dall'azienda RZ di Riccardo Zuccali, la gara ha visto fronteggiarsi quattro chef che hanno dovuto preparare un piatto con gli ingredienti dati in 25 minuti. Tra tutti è riuscita a spiccare la



La premiazione di Daniele Ricci, vincitore del Trismoka Challenge, e di Arianna Pelli, seconda FOTOLIVE

La sesta edizione della fiera dedicata al mondo del «food» è stata un autentico successo

giovane chef, per il secondo anno consecutivo, con la sua inimitabile «Girella di branzino al profumo di rosmarino su vellutata di carote, chips croccanti e polvere di liquirizia».

Ma la sesta edizione dedicata al mondo del food e delle attrezzature professionali, come da consuetudine, ha dedicato ampio spazio anche ai tanti esperti del settore che da tutta Italia hanno partecipato all'evento. La cucina, infatti, è anche lavoro quotidiano e continuo ed incessante aggiornamento. In un'ottica del genere sono andati in scena i corsi di Cocktail mixolo-

gy, che ha portato ai baristi tecniche e tendenze dei bar-chef in voga a Londra. Si è parlato di Pizza di qualità con il pizzaiolo pluricampione Gianni Calaon attraverso la ricerca di ingredienti sempre più selezionati, per valorizzare la pizza tradizionale e soddisfare i palati più esigenti. Inoltre si è parlato anche di e-commerce, in particolare nel settore del vino, con un seminario curato da Enrico Cammareri di Geppawine che ha portato a supporto esperienze e casi concreti. Tante le scolaresche accompagnate dai professori al Centro fiera di Montichiari, mentre un numero consistente di partecipanti si è notato intorno agli stand dei mastri birrai.

QUELLE DELLE BIRRE artigianali, in particolar modo, è un fenomeno in crescita esponenziale. In un mondo che sembra voler cercare sempre con maggiore insistenza l'abbinamento tra buona cucina e prodotti genuini, i 300 birrifici presenti con i loro stand hanno riscosso un buon successo di pubblico. Non è stato un caso, considerando la tendenza del momento, che Golositalia ha allestito uno spazio apposito per gli appassionati delle bionde, rosse, doppio malto e le grandi firme belghe. In attesa della chiusura degli stand, alle ore 19, in questi giorni le persone hanno apprezzato l'angolo ristorazione. *

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il prossimo fine settimana

Corso Zanardelli, di nuovo protagonista il cioccolato



La presentazione in Loggia col sindaco Del Bono e Alessio Versace

Il prossimo fine settimana sarà ricco di appuntamenti per i bresciani «che troveranno dolcezza in un evento ormai tradizione: la mostra mercato dedicata al cioccolato», come ha osservato il sindaco di Brescia Emilio del Bono nel presentare «Cioccolato sul Corso», promosso dall'Associazione cioccolatieri artigiani italiani (Acai).

Sabato e domenica in corso Zanardelli 13 mastri cioccolatieri presenteranno le loro creazioni e spiegheranno le tecniche della lavorazione con l'obiettivo di «diffondere e valorizzare la cultura del cioccolato di qualità», ha aggiunto Alessio Versace, di Acai. Per l'edizione di quest'anno sono proposte alcune iniziative collaterali, in primis il concorso fotografico su Whatsapp, al quale si

partecipa scattando un selfie con un mastro cioccolatiere (regolamento e numero di telefono sulla pagina Facebook).

SABATO alle 16.30 lezione di «cocktail & cioccolato» a cura del sommelier Luigi Barberis, domenica alle 17 Cioc'n Roll, lo show dello chef Domenico Sorrentino su come abbinare prodotti del territorio e cacao. Entrambe le giornate dalle 10.30 alle 15.30 possibilità di assistere a lezioni di cioccolato con video e giochi per raccontare storia, segreti e curiosità del cioccolato artigianale; per tutta la durata della manifestazione invece una pralina in omaggio a chi si presenterà all'Infopoint con il buono realizzato in occasione del compleanno della metropolitana e che verrà distribuito nelle vie e piazze limitrofe in partnership con Bresciamobilità. **IR.PA.**

