



Campioni. Daniele Ricci con Paolo Uberti e Arianna Peli

DANIELE RICCI SI CONFERMA TRIS... CAMPIONE

Challenge

■ Il miglior espresso e cappuccino di Brescia e Bergamo è il suo. Per il terzo anno consecutivo Daniele Ricci è salito sul gradino più alto del podio.

A 19 anni appena compiuti, Daniele da 4 anni lavora nel mondo del caffè e al Sigep di Rimini, lo scorso gennaio, si era già classificato tra i migliori 6 performer nazionali.

Talento in gara. Una maestria che ha riconosciuto anche la giuria di esperti della Trismoka Challenge, la spettacolare gara che sul palco di Golositalia, ospitata lo scorso fine settimana dal Centro Fiera del Garda di Montichiari, ha valutato i migliori 12 baristi - professionisti e studenti delle scuole alberghiere - che dopo le preselezioni di gennaio si sono aggiudicati un posto in



Al lavoro. Alcune fasi della gara

questa importante competizione.

La prova di Daniele Ricci, come quella dei colleghi che lo hanno sfidato, è durata 15 minuti, durante i quali ha preparato un espresso, un cappuccino ed una bevanda personalizzata a base di espresso: bevande che hanno convinto sia i severi giudici tecnici inviati da Scae Italia (asso-

ciatione nazionale di baristi e torrefattori che promuove l'eccellenza del caffè) sia i giudici sensoriali, selezionati da Trismoka per la loro conoscenza e passione per il caffè.

Re Cappuccino. Ma Ricci non è l'unico vincitore della giornata. Centrale del Latte di Brescia ha assegnato infatti ad Arianna Peli (barista all'Eno-

teca San Marco di Polaveno che, dopo la laurea in lingue straniere, si è «convertita» al mondo del caffè) il premio «Re Cappuccino», come miglior cappuccino realizzato in gara.

Trofeo Gino Uberti. Un premio speciale è stato assegnato inoltre da Trismoka al miglior barista under 18 con il trofeo «Gino Uberti». Il vincitore di quest'edizione è Matteo Fredi, studente dell'istituto Mantegna di Brescia che si è avvicinato al mondo della caffetteria, proprio grazie a Trismoka Challenge.

Trismoka Challenge conferma con l'edizione 2017 la sua formula di successo e testimonia ancora una volta l'impegno di Trismoka, la torrefazione sulle sponde del Lago d'Isèo, che da più di 50 anni lavora con entusiasmo e passione per offrire a tutto il settore Ho.Re.Ca il meglio del caffè. Accanto ad una produzione di assoluta qualità, Trismoka diffonde infatti cultura e formazione attraverso la Trismoka Coffee School: un vero centro di formazione per corsi di introduzione ed approfondimento sui temi della caffetteria. La gara è in collaborazione con Centrale del Latte di Brescia, Rancilio, Pulycapp, Fonte Alpina Maniva, BWT Water+More Italia e Ceado e con il patrocinio della Provincia. //

Da Brescia e Bergamo alla conquista di Rimini

Il campionato

■ Non finisce a Montichiari la carriera del Campione «Barista caffetteria» per le province di Brescia e Bergamo. Anzi. Si può dire che da lì parta, o riparta, come nel caso di Daniele Ricci.

I primi due classificati, Daniele Ricci e Arianna Peli, infatti avranno l'opportunità di misurarsi con i colleghi di tutta l'Italia nel corso del Sigep di Rimini, nel gennaio del 2018, dove come da tradizione si terranno le finali nazionali del Campionato Italiano Barista Caffetteria. Nel 2017 Daniele Ricci è arrivato fino all'ultimo step, inserito tra i sei migliori baristi ita-

liani, e in Trismoka c'è piena fiducia che nella prossima edizione «si possa migliorare ancora» come ha spiegato Paolo Uberti, patron di Trismoka. Arianna Peli è davvero straordinaria con il cappuccino, lo ha dimostrato in questi giorni e può dare molto anche nel contesto nazionale.

Uberti dunque lancia la sfida: «Abbiamo davanti dieci mesi e soprattutto abbiamo la voglia e la determinazione per fare bene in tutte le fasi. Non solo. In questa edizione del Trismoka Challenge abbiamo visto un gruppo di ragazzi tra i 17 e i 31 anni che hanno dimostrato voglia di crescere e migliorare. Sono queste le basi del successo nelle competizioni ma anche nella professione». //

Uberti: «Orgogliosi di formare i manager dei bar di domani»



Finalisti. Paolo Uberti con i finalisti dell'edizione 2017

Il patron

■ Non c'è solo la soddisfazione per una competizione che è stata anche quest'anno avvincente per chi l'ha seguita e tecnicamente molto valida per chi l'ha valutata. Non c'è solo il piacere di avere visto crescere le competenze dei concorrenti fino ad arrivare ad una classifica finale in cui il vincitore si è deciso per pochissimi punti. Nelle parole di Paolo Uberti, patron di Trismoka, stilando il bilancio dell'edizione 2017 del Trismoka Challenge c'è prima

di tutto «l'orgoglio di aver capito che come appassionati prima ancora che come azienda siamo riusciti a costruire uomini e donne preparati e competenti su un tema delicato e che possono essere i manager dei locali di domani».

Con la serenità di chi è consapevole di aver messo in moto un meccanismo davvero unico, Paolo Uberti spiega che «l'obiettivo della nostra azienda potrebbe limitarsi a quello di vendere il caffè. Ma abbiamo voluto andare oltre, investire tanto nella formazione e siamo davvero contenti dei risultati raccolti». //

SEI UN BARISTA INNAMORATO DEL CAFFÈ?

Con Trismoka puoi diventare un artista completo. Scopri le nostre miscele, i monorigine e i corsi della Trismoka Coffee School.

www.trismoka.it



trismoka
artisti del caffè