

### ***Host, Milano Latte Art Challenge: il sudcoreano Um Paul si riconferma campione***

Host, Milano Latte Art Challenge: il sudcoreano Um Paul si riconferma campione 25 ottobre 2017 CONDIVIDI Facebook Twitter MILANO - Si è conclusa lunedì a Host Milano, in uno stand colmo di pubblico, la seconda edizione della Milano Latte Art Challenge, la competizione internazionale per gli artisti della Latte Art interamente sviluppata e organizzata dal team della torrefazione Trismoka di Paratico (Bs). La sfida ha visto in finale l'italiano Matteo Beluffi, sesto nella classifica mondiale, e il sudcoreano Um Paul, campione mondiale 2016. Che si è aggiudicato anche il premio finale, una macchina da caffè Rancilio del valore di 4.000,00EUR. Da sabato 21 ottobre, i 12 migliori artisti del cappuccino a livello mondiale si sono sfidati nelle prove della Milano Latte Art Challenge, a gradi diversi di difficoltà e con l'obbligo di seguire il regolamento di ogni singola disciplina. Spettacolo entusiasmante Uno spettacolo entusiasmante che ha riscosso grande successo di pubblico, sia allo stand Trismoka, il più affollato del pad. 22 durante le gare, sia online, grazie ai social media. Solo la finale, trasmessa in diretta su Facebook, ha coinvolto quasi 10.000 utenti. Mentre quelli raggiunti nei tre giorni di gara sono stati quasi 40.000. Soddisfatti tutti i partecipanti, che si sono detti felici di aver partecipato ad una gara di così alto livello qualitativo e che ha coinvolto moltissimo pubblico in tutto il mondo. Così come Paolo Uberti, patron di Trismoka (nella FOTO sotto con i due finalisti), che dichiara: "Sono felice di aver dato origine alla seconda edizione della Milano Latte Art Challenge. Perché, oltre ad aver riunito le All Star del cappuccino del mondo, ho visto tanti sorrisi e spirito di collaborazione fra i competitors. Siamo riusciti nell'impresa di far conoscere a tutti il mondo Trismoka, fatto di uomini e donne precise. Disponibili ma soprattutto professionali, capaci di avere sempre risposte esaurienti e capaci di formare e riunire i migliori baristi al mondo. Convinti che la bontà e la qualità di un buon espresso passi obbligatoriamente dalla conoscenza. Oggi non è più possibile improvvisare e non è più il momento di scegliere caffè di bassa qualità. È per questo che Trismoka continua ad essere apprezzata non solo all'interno dei confini italiani, ma in tutto il mondo."UM Paul, vincitore di questa edizione, ha dichiarato di esser molto soddisfatto di aver partecipato a questo evento che ha riunito i migliori Baristi di Latte Art al mondo e che ha mostrato il lato più bello, amichevole e divertente di questa affascinante disciplina.