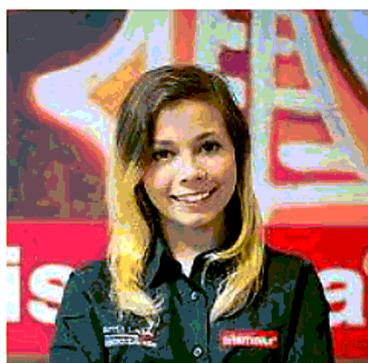


Viaggio gustativo da Panama a Golositalia



Ist. Tedoldi. Ilaria Loddo



Ist. Riva. Raciratou Sambale



Ist. Dandolo. Asia Coccaglio



Patron. Paolo Uberti

Montichiari

Il caffè, e le sue origini, protagonista con le studentesse in gara al Trismoka Challenge

■ Un prodotto d'eccellenza che racconta un mondo. Il suo viaggio, dalla piantagione al bancone del bar, come sintesi perfetta dell'impegno per la qualità dell'esperienza e del gusto. È racchiusa in questi punti fermi la motivazione e la

scelta di tre studentesse di scuola alberghiera che, sul palco di Golositalia, al Centro Fiera del Garda di Montichiari dal 24 al 27 febbraio, presenteranno un viaggio gustativo, virtuale ma non per questo meno reale, dedicato al caffè monorigine di Trismoka proveniente da Panama. La torrefazione di Paratico infatti promuove anche quest'anno il Trismoka Challenge, tappa bresciana del campionato italiano baristi, in cui tra i concorrenti in

Sul palco della fiera il racconto sensoriale dell'esperienza

gara ci sono anche studenti di scuola alberghiera che si stanno preparando ad essere i baristi di domani e che hanno sfruttato l'opportunità offerta dall'azienda del patron Paolo Uberti di approfondire i temi del caffè e di misurarsi in una competizione che è prima di tutto un'occasione di crescita e di formazione.

La scelta delle tre studentesse, all'interno di una manifestazione completamente rinnovata, è caduta su un caffè di Panama che, prodotto in questo Paese dell'America Centrale ha, anche a livello organolettico, delle caratteristiche uniche. Estratto con il metodo espresso, consente infatti di offrire - in una piccola tazzina - un viaggio gustativo tra sensazioni di cacao, sapore di malto e tinte floreali, di ibisco e agrumi.

Scoprire le nuove tecniche di preparazione e avvicinarsi con passione al mondo del caffè sono infatti gli obiettivi che, negli ultimi mesi, hanno dato un ulteriore slancio all'impegno, sui libri e in laboratorio, di Asia Coccaglio al Vincenzo Dandolo di Corzano, istituto che da tempo collabora con Trismoka proprio per portare la cultura del caffè tra i banchi di scuola.

Un percorso che ha intrapreso anche Ilaria Loddo, la studentessa del Don Angelo Tedoldi di Lumezzane che, attraverso le sue creazioni, promette di accompagnare il pubblico di Golositalia in un viaggio tra sapori lontani.

Ed è sempre a scuola, più precisamente all'istituto Serafino Riva di Sarnico, che anche Raciratou Sambale ha capito che il caffè

non è cosa semplice. Trasformarlo è un'arte che, per emergere, richiede passione. Quella che hanno solo i migliori talenti. // P. BERT.

