

Trismoka fucina di appassionati e baristi da gara



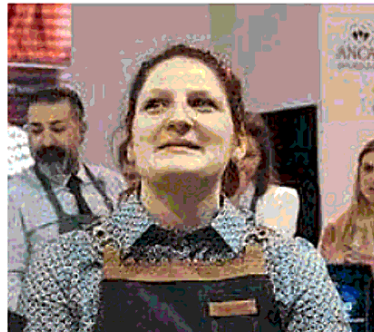
Ist. De Medici. Martina Rovida



Ist. Dandolo. Asia Chiari



Ist. Mantegna. Matteo Fredi



Sul podio. Arianna Peli

La gara

La bresciana Arianna Peli seconda nel campionato nazionale di Rimini

■ Un scuola di campioni della tazzina. Trismoka, la torrefazione di Paratico del patron Paolo Uberti, si conferma un'azienda con una straordinaria vocazione per la formazione e la preparazione dei baristi

di oggi e di domani ma anche per la sana competizione sportiva.

Nell'ambito di Sigep, la principale fiera di settore italiana, la bresciana Arianna Peli, barista all'Enoteca San Marco di Polaveno, è salita sul podio della finale nazionale del campionato italiano baristi, piazzandosi al secondo posto. Davanti a lei un altro bresciano e già più volte campione del Trismoka Challenge, Davide Cavaglieri.

Entrambi infatti hanno formato la loro tecnica all'interno

della Trismoka Coffee School e hanno costruito passo dopo passo la strada verso un importante successo.

Come Davide e Arianna negli anni scorsi, in queste settimane ci sono nuovi studenti che si stanno preparando alla fase provinciale che sarà ospitata da Golositalia dal 24 al 27 febbraio al Centro Fiera del Garda di Montichiari.

Fare cultura sulle diverse ricette del caffè, all'interno di una vetrina importante come Golositalia, è l'obiettivo che si sono posti Asia Chiari, Matteo Fredi e Martina Rovida, studenti di scuola alberghiera, che il 24 febbraio proporranno infatti una coinvolgente «lezione» sulle caratteristiche specifiche di un caffè monorigine o di una miscela, provando a conquistare i severi giudici attraverso l'esaltazione dei loro diversi sapori.

Il caffè è infatti un ingrediente che, da sempre, entusiasma Asia Chiari, studentessa del Vincenzo Dandolo di Corzano che vorrebbe eccellere nel mondo del lavoro proprio attraverso questa profonda conoscenza della materia prima. Un sapere che allena con tanta passione anche Matteo Fredi dell'Andrea Mantegna di Brescia: un altro giovane talento che dedica al caffè «quanto più tempo possibile».

Ed è un «vizio prediletto, un piacere che scorre lento come le emozioni» anche per Martina Rovida, la studentessa del Caterina de Medici di Gardone Riviera.

Si tratta di aspiranti baristi che, nel corso del Trismoka Challenge, proporranno tre diverse ricette del gusto. «Tre sicure opere d'arte che attendiamo di conoscere ed assaporare» come augura il patron della torrefazione di Paratico Paolo Uberti. //

