

Nuova formula nelle gare studiate a misura di studente

A Golositalia Trismoka porterà, per la prima volta, 12 giovani talenti del caffè provenienti esclusivamente dalle scuole alberghiere. La formula dell'edizione 2018 della tappa bresciana

del Campionato Italiano Baristi ha marcato ancora di più la propria vocazione alla formazione e attenzione al mondo della scuola, nel segno della tradizione segnata dal fondatore Gino Uberti e ripresa con orgoglio da suo figlio Paolo che ora guida la torrefazione di Paratico.

I baristi di domani danno appuntamento a Golositalia

La Trismoka Challenge animerà il weekend ed il lunedì di Golositalia, dal 24 al 26 febbraio a Montichiari con esibizioni e competizioni, in uno show completamente rinnovato.



- **Chi partecipa.** In gara studenti di scuola alberghiera dalle province di Brescia e Bergamo preparati da attenti docenti.
- **Come si svolge la gara.** Trismoka ha ideato una nuova serie di prove per permettere alla giuria di valutare la preparazione dei ragazzi.
- **Uno show.** Le finali si confermano anche per questa edizione un vero e proprio show da seguire e condividere sui social.



In aula. Uno scatto da una delle sessioni di formazione organizzate da Trismoka.

TRISMOKA FULCRO DELLA CRESCITA PER BARISTI E STUDENTI

Formazione



L'azienda. Paolo Uberti, patron di Trismoka.

■ Lavorare il caffè e preparare un espresso eccellente non è cosa facile. Occorre conoscere a fondo la materia prima, saperla scegliere con cura e imparare le tecniche di estrazione migliori. Macinatura, pulizia, dosaggio e pressatura, flussaggio ed erogazione sono i segreti di un espresso creato a regola d'arte. E per renderli gesti quotidiani, occorre affiancare alla teoria la pratica: un allenamento al fianco di «coach» esperti, altamente specializzati sul caffè.

Scuola di talenti. In questi giorni, i giovani talenti che il 24 febbraio saliranno sul palco di Golositalia, per l'edizione 2018 della Trismoka Challenge, sono impegnati in un percorso di altissima formazione dedicato a loro: un allenamento intensivo, che pos-

sa aiutarli a trasformare la preparazione dell'espresso in un'arte da mostrare, proprio come fanno i grandi chef nelle cucine dei ristoranti stellati e nei talent show televisivi. Al loro fianco, ci sono i formatori dei migliori baristi d'Italia, ovvero i docenti della Trismoka Coffee School di Paratico.

Docenti per l'alta formazione. Per aiutare gli studenti delle scuole alberghiere, così come i baristi professionisti, ad acquisire le conoscenze e le tecniche necessarie a realizzare un espresso perfetto, la torrefazione di Paratico ha infatti creato una scuola di alta formazione che, in oltre 10 anni di attività, ha raccolto risultati importanti.

All'ultimo Campionato Italiano Baristi, tenutosi al SI-

GEP di Rimini, i baristi bresciani Arianna Peli e Daniele Ricci hanno infatti conquistato la finale, dopo mesi di studio e allenamento nella Trismoka Coffee School. E anche le istituzioni l'hanno riconosciuto: da alcune settimane Confesercenti ha infatti scelto la scuola di Trismoka per offrire ai baristi associati una formazione ad hoc.

La filosofia. «Nel nostro settore, possiamo promettere la massima qualità in tazzina, solo se il torrefattore e il barista lavorano in sinergia per un obiettivo comune - spiega Paolo Uberti, patron di Trismoka. - Per questo assistiamo il barista con la stessa cura che dedichiamo alla tostatura dei nostri chicchi.

Per Uberti «La qualità del caffè è fondamentale. Ecco perché abbiamo creato non solo delle miscele eccellenti, ma anche una linea di caffè monorigine che possa conquistare il cliente del bar, come accade ai menù degustazione nei ristoranti».

Ma questo non basta. Ogni giorno in Trismoka «siamo impegnati a scoprire ed allenare i migliori talenti, per far crescere la proposta gustativa del caffè nel mondo Ho.Re. Ca. Per essere vicini al barista, a tutto tondo». //

Scelta di stile e gusto: in tazzina si diffonde il monorigine

Materia prima

■ Quello che comunemente chiamiamo «caffè» è in realtà una piccola opera d'arte. Una creazione che possiamo apprezzare con gusto ogni mattina, solo grazie all'incontro tra due abili artisti: da un lato il barista, che deve interpretare la materia prima e trasformarla in una bevanda d'eccellenza, dall'altra il torrefattore, abile maestro nel selezionare e miscelare le migliori varietà di caffè.

Ecco perché, da oltre 50 anni, Trismoka si occupa di selezionare e tostare con estrema cura i migliori caffè al mondo, per portare nei bar nuove esperienze di gusto.

Testimone di questa vocazione è la collezione di caffè Monorigine che si sta diffondendo sempre più nei bar bresciani: ogni proposta proviene da un'unica terra d'origine (a differenza delle tradizionali mi-

scele) e racchiude nei propri chicchi, il cuore di una «annata eccellente».

Proprio come accade per i migliori vini, anche nell'espresso preparato con questi caffè monorigine si può così ritrovare il sapore tipico di coltivazioni lontane. È il caso di Panama. Prima di essere tostati dagli esperti Trismoka, i chicchi di questo caffè monorigine sono stati raccolti a mano in una piantagione ad oltre 1300 metri sul livello del mare, a Piedra De Candela.

E l'espresso estratto è una bevanda ricca di sensazioni di cacao, con un sapore di malto e tinte floreali, di ibisco e agrumi. Esperienze simili si possono ritrovare anche nei caffè Kilimanjaro, Nicaragua, Costa Rica e Colombia: altre quattro proposte monorigine che la torrefazione di Paratico presenterà a Golositalia, proprio accanto alle performance dei migliori baristi di Brescia e Bergamo. //

Trismoka ha studiato proposte con chicchi raccolti in Costa Rica, Panama e Nicaragua



Migliorare. L'obiettivo di tutti gli studenti in gara

pH alcalino!

pH8



Acqua Minerale Alcalina
MANIVA pH8

il tuo metabolismo sorride!

Alimenti molto **alcalini** come frutta, verdura e acqua minerale alcalina, possono aiutare a mantenere il pH naturale dell'organismo. E il tuo **metabolismo** sorride!

Fonte Alpina Alcalina
MANIVA