

SPECIALE GOLOSITALIA

TALENT SHOW Iniziativa che celebra l'arte italiana del caffè. Saranno tre giorni di esibizioni e competizioni altamente spettacolari

Baristi in gara, c'è Trismoka Challenge 2018

Le nuove prove introdotte quest'anno permetteranno alla giuria di valutare l'effettiva preparazione dei ragazzi. Dodici i partecipanti delle scuole alberghiere del territorio

(dfm) C'è grande attesa per il **Trismoka Challenge 2018**, l'evento che ogni anno celebra l'arte italiana del caffè sul palcoscenico di Golositalia.

Quest'anno Trismoka ha rinnovato il format dell'evento, trasformandolo in un talent show interamente dedicato ai migliori baristi di domani: i giovani studenti delle scuole alberghiere.

La manifestazione avrà luogo dal **24 al 26 febbraio** nei padiglioni espositivi della rassegna monteclarense. Saranno tre giorni di esibizioni e competizioni che avranno per protagonista il **caffè** e come partecipanti 12 studenti di scuola alberghiera dalle province di Brescia e Bergamo preparati da attenti docenti.

La nuova serie di prove introdotta quest'anno permetterà alla giuria di valutare la preparazione dei ragazzi.

I protagonisti della finalissima grazie al loro talento daranno vita a un vero e proprio show tutto da seguire.

Le selezioni dei partecipanti si sono concluse a gennaio. Ecco i nomi dei dodici finalisti con



alcune informazioni sulla loro provenienza.

- **Alessia Amari**. È una studentessa del Vincenzo Dando-

lo di Corzano e il suo miglior talento è preparare un ottimo espresso, mettendoci tanta passione e voglia di imparare.

- **Adissa Bara**. Durante i suoi studi al Giacomo Perlasca di Idro, ha approfondito ogni singolo passaggio dell'arte del

caffè, dalla storia alle migliori tecniche di estrazione.

- **Mattia Bodei**. Lo studente del Giacomo Perlasca di Idro vuole trasformare il suo talento in una vera professione. Perché tutto, di questo mondo, lo affascina.

- **Asia Chiari**. È una studentessa del Vincenzo Dandolo di Corzano e vorrebbe eccellere nel mondo del lavoro proprio grazie al caffè: un ingrediente che da sempre la entusiasma.

- **Asia Coccaglio**. Scoprire le nuove tecniche di preparazione del caffè e avvicinarsi con passione a questo mondo sono gli obiettivi che guidano i suoi studi al Vincenzo Dandolo di Corzano.

- **Francesco De Filpo**. Lo studente del Giacomo Perlasca di Idro ha un vero talento nel trasmettere la sua passione per il caffè. Un mondo in cui vorrebbe crescere e migliorare ogni giorno.

- **Matteo Fredi**. È uno studente dell'Andrea Mantegna di Brescia che dedica al caffè quanto più tempo possibile. Vuole far emergere il suo ta-

lento attraverso tanto allenamento e passione.

- **Ilaria Lodo**. Attraverso le sue creazioni, la studentessa del Don Angelo Tedoldi di Lumezzane promette di accompagnarci in un viaggio tra sapori lontani.

- **Martina Rovida**. La studentessa del Caterina de Medici di Gardone Riviera considera il caffè un "vizio prediletto, un piacere che scorre lento come le emozioni".

- **Nicola Rovida**. È uno studente del Caterina de Medici di Sarnico ha capito che il caffè non è cosa semplice. Trasformarlo è un'arte che, per emergere, richiede passione.

- **Raciratu Sambale**. Durante i suoi studi al Serafino Riva di Sarnico ha capito che il caffè non è cosa semplice. Trasformarlo è un'arte che, per emergere, richiede passione.

- **Giovanni Valentini**. Lo studente dell'Olivelli Putelli di Darfo Boario Terme ama l'unione di tradizione ed innovazione racchiusa in un caffè. E studiandolo da vicino, con passione, spera di trasformarlo nel suo lavoro.

IN CALENDARIO PER IL POMERIGGIO DI SABATO E LA MATTINATA DI DOMENICA

Hamburger vegan e spezie: che corsi!

MONTICHIARI (dfm) Tra gli appuntamenti più attesi di Golositalia 2018 c'è il corso per imparare a preparare hamburger vegani.

L'hamburger è diventato uno dei maggiori piatti di tendenza, proposto non solo nella versione classica ma anche di pesce e, appunto, vegan. Dato l'interesse per i nuovi stili di vita più salutistici proprio l'hamburger vegan sarà presentato ai visitatori dallo chef **Robbie Pezzuol**.

Il veg burger avrà una veste tutta gourmet dove il sapore della nostra terra è pronto ad accarezzare il palato, con nuova ricetta per il pane da hamburger con ingredienti naturali non animali e una Svizzera (polpetta per hamburger) vegana accompagnata da una gustosa e sa-

lutare maionese Vegetale.

L'appuntamento con questo corso è fissato per sabato 24 febbraio alle 17.30, il costo per i partecipanti è di 7 euro.

Il giorno seguente, alle ore 11.30, invece, ecco andare in scena «Spezie: alleate di gusto». Le spezie sono indispensabili alleate di gusto e di benessere, il loro uso quotidiano migliora la qualità del gusto, il colore dei patti e benessere. Nel corso s'imparerà a conoscere perché le spezie sono importanti, come usarle in modo semplice e concreto nella quotidianità, come unirle alle ricette tradizionali del territorio. Insieme alla cheffa Eleni le toccherete, assaggerete e mischierete.



RADIO BRUNO



www.radiobruno.it