

**EVENTO.** Un «viaggio gustativo» tra Africa ed America che connoterà il nuovo talent show

# Trismoka Challenge 2018: il gusto nobilita l'arte del caffè

Dalla tostatura alla acidità e corposità: la sfida dell'espresso coinvolgerà gli aspiranti baristi

Il gusto e l'aroma di un espresso, ovvero il suo sapore, dipendono da molti fattori. Dalla maestria del barista, che deve estrarlo a regola d'arte.

Dalla tostatura scelta dalla torrefattore, che può valorizzare acidità e corposità. Dalla varietà di ingredienti che compongono il caffè, che non è mai «semplicemente» un caffè.

**IL CAFFÈ È** una difficile ricetta, una combinazione di varietà provenienti da diverse coltivazioni oppure l'esaltazione dei frutti tipici di un'unica terra d'origine. I caffè monorigine scelti da alcuni dei talenti che - il prossimo 24 febbraio a Golositalia - saliranno sul palcoscenico della Trismoka Challenge 2018, sono quindi l'ingrediente di partenza di un «viaggio gustativo» tra Africa ed America che connoterà il nuovo talent show dedicato al caffè.

Alessia Amari, studentessa del Vincenzo Dandolo di Corzano con un vero talento nella preparazione dell'espresso, ci accompagnerà in Costa Rica, attraverso un caffè mo-



Martina Rovida



Nicola Rovida



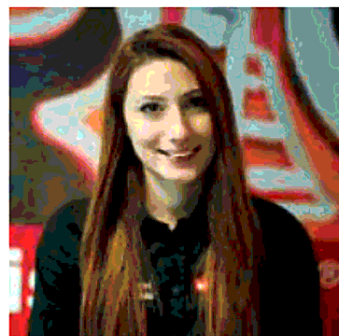
Matteo Fredi



Giovanni Valentini



Asia Coccaglio



Alessia Amari

norigine con una fine acidità che esprime note di agrumi amabili.

Il viaggio proseguirà poi a Panama, tappa scelta da un'altra studentessa dello stesso istituto, Asia Coccaglio, per proporre ai giurati un caffè dal sapore di malto con tinte floreali, di ibisco e agrumi.

**ERICCHI** di profumi e tradizioni sono anche i caffè provenienti dal Nicaragua e dalla Colombia: territori scelti da Martina e Nicola Rovida da Caterina de Medici di Gardone Riviera per offrire ai giurati un'esperienza sensoriale senza eguali. Atterreranno infine sui monti del Kilimanjaro gli spettatori della Trismoka Challenge 2018 che assisteranno all'esibizione di Matteo Fredi e Giovanni Valentini.

Lo studente dell'Andrea Mantegna di Brescia e il giovane talento del caffè proveniente dall'Olivelli Putelli di Darfo Boario Terme si sfideranno infatti con due espressi intensi, provenienti dall'Africa e caratterizzati da un retrogusto di frutta matura.

Una esperienza di gusto per una delle tradizioni italiane più conosciute al mondo: tanto facile da preparare e da gustare. •

© RIPRODUZIONE RISERVATA

