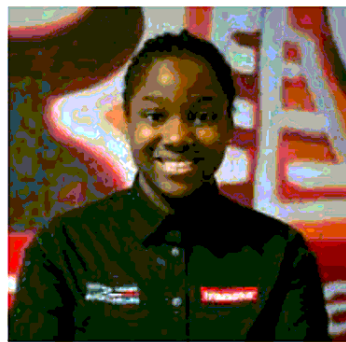


**L'EVENTO.** Gli studenti delle scuole alberghiere si sfideranno a colpi di macinato e tazzine

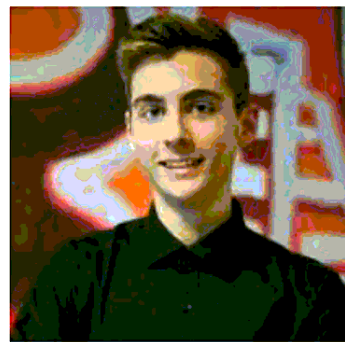
# L'espresso diventa un Talent grazie al Trismoka Challenge

I 12 giovani migliori talenti bresciani il 24 febbraio si confronteranno alla Fiera di Montichiari a Golositalia. Ecco chi sono gli altri 6 concorrenti

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. In questi giorni, 6 giovani talenti che il 24 febbraio saliranno al Centro Fiera del Garda di Montichiari sul palco di Golositalia, per l'edizione 2018 della Trismoka Challenge, sono impegnati in questo. In un allenamento intensivo, che possa 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. La novità dell'edizione 2018 del Trismoka Challenge è la trasformazione dell'evento in un talent show interamente dedicato ai migliori baristi di domani: i giovani studenti delle



Raciratou Sambale



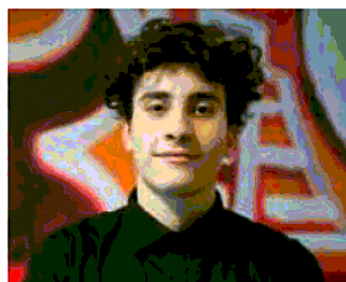
Mattia Bodei



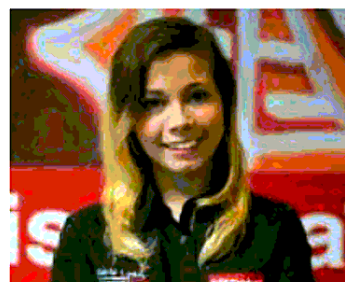
Adissa Bara



Asia Chiari



Francesco De Filpo



Ilaria Loddo

scuole alberghiere.

Nella Trismoka Coffee School di Paratico, così come nelle aule del Giacomo Perlasca da cui provengono Adissa Bara, Mattia Bodei e Francesco De Filpo, fervono dunque i preparativi. I 3 giovani talenti dell'Istituto di Idro hanno infatti dedicato le ultime settimane a studiare a fondo ogni singolo passaggio dell'arte del caffè, dalla storia alle migliori tecniche di estrazione.

**UN PIANO** di studio che, abbinato alla pratica quotidiana, consentirà anche ad Asia Chiari del Vincenzo Dandolo di Corzano di eccellere nella gara di Golositalia e, glielo auguriamo, anche nel mondo del lavoro. Ed il caffè è al centro dell'attenzione anche per Ilaria Loddo e Raciratou Sambale. Le due studentesse dell'istituto Don Angelo Tedoldi di Lumezzane e del Serafino Riva di Sarnico hanno infatti capito da tempo che il caffè non è cosa semplice. Trasformarlo è un'arte che, per emergere, richiede passione, studio e allenamento. •

© RIPRODUZIONE RISERVATA

