Comunicaffè

LA CIMBALI
coffee starts here
SCOPRI

Trismoka: la sfida di 12 allievi dagli alberghieri in 3 giorni di campionato-talent show

E' arrivato il momento della nuova edizione che vedrà 12 giovani talenti provenienti dalle scuole alberghiere, sfidarsi durante 3 giorni di spettacolo. In programma, le esibizioni di veri artisti nella preparazione di espresso e cappuccino.

21 febbraio 2018

CONDIVIDI Facebook Twitter G+

MILANO – A **Golositalia** torna l'appuntamento con Trismoka Challenge. L'evento annuale con cui Trismoka, la torrefazione bresciana, celebra l'arte italiana del caffè.

Trismoka lancia una nuova edizione

Infatti, ha rinnovato il format dell'evento, passando da gara di qualificazione del Campionato Italiano Barisi e Caffetteria, ad uno **spettacolare talent show**.

La scelta dei concorrenti è avvenuta esclusivamente selezionando tra gli studenti delle **scuole alberghiere**.

CONTATTACI PER UNA WATER CONSULTING
BWT water+more

MILANO COFFEE festival
milanocoffeefestival.it

Trismoka Challenge 2018

Si propone come un palcoscenico per i migliori giovani talenti del caffè. Questi avranno l'occasione di mostrare le proprie abilità ai **baristi e agli imprenditori** della ristorazione che visiteranno la fiera.

Nei pomeriggi del **24, 25 e 26 febbraio** (dalle 14 in poi, all'interno dello stand Trismoka a Golositalia), il pubblico potrà assistere a 12 esibizioni di veri artisti.

Questi si sfideranno nella preparazione di espressi, cappuccini e bevande creative. Tutti a base di **miscele e caffè monorigine**
provenienti dalle migliori coltivazioni del mondo.

La giuria

Molti nomi importanti tra i giudici. Come quello di Germano Bana di Vini e Cucina Bresciana e di Chiara Corti del Giornale di Brescia; poi ancora Lara Lonati del Gruppo Netweek ed Elena Benzoni, food blogger con una vera passione per il caffè.

A loro, il difficile compito di assegnare i 3 titoli in palio. Quello di **miglior giovane talento del caffè della Trismoka Challenge 2018** (Trofeo Gino Uberti).

Poi quello di miglior cappuccino realizzato (**Trofeo Re Cappuccio**). Infine, quello di miglior ambasciatore digitale dell'arte del caffè (**Coffee Digital Ambassador**).

La parola a Paolo Uberti

"Nel nostro settore, possiamo promettere la massima qualità in tazzina, solo se il torrefatore e il barista lavorano in sinergia per un obiettivo comune." – Spiega Paolo Uberti, **patron di Trismoka**.

"Per questo motivo assistiamo i nostri baristi con la stessa cura che dedichiamo alla **tostatura dei nostri chicchi**. Siamo a fianco dei migliori baristi d'Italia; premiati al Sigep di Rimini.

Ed **investiamo sui giovani talenti delle scuole**, che saranno i baristi di domani. La Trismoka Challenge di quest'anno sarà
dedicata interamente a loro.

Vogliamo offrirgli l'opportunità di mostrare, ai professionisti del settore che visiteranno Golositalia, **l'arte** che hanno imparato. Con i loro insegnanti ed i nostri trainer".

Ecco allora i volti ed i nomi dei 12 protagonisti dell'evento

Alessia Amari

Alessia Amari. Ha soli 20 anni, di Dello. È una studentessa del Vincenzo Dandolo di Corzano e il suo miglior talento è preparare un ottimo estresso; mettendoci tanta passione e voglia di imparare.

Wave is here.
SIMONELLI

PENTAIR
EVERPURE®
DISCOVER THE AWARD WINNING
SIMONELLI

PENTAIR
EVERPURE®
BEST NEW PRODUCT
COMMERCIAL EQUIPMENT ELECTRICAL SPECIAL MENTION
SIMONELLI

PENTAIR
EVERPURE®
BEST NEW PRODUCT
COMMERCIAL EQUIPMENT ELECTRICAL SPECIAL MENTION
SIMONELLI

PENTAIR
EVERPURE®
BEST NEW PRODUCT
COMMERCIAL EQUIPMENT ELECTRICAL SPECIAL MENTION
SIMONELLI

PENTAIR
EVERPURE®
BEST NEW PRODUCT
COMMERCIAL EQUIPMENT ELECTRICAL SPECIAL MENTION
SIMONELLI

PENTAIR
EVERPURE®
SIMONELLI

PENTAIR
EVERPURE®
SIMONELLI

PENTAIR
EVERPURE®
SIMONELLI

PENTAIR
EVERPURE®

Adissa Bara**Adissa Bara** invece ha 17 anni ed di Sabbio Chiese. 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

Mattia Bodei, ancora diciassettenne: Di Nuvolento. Lo studente del Giacomo Perlasca di Idro vuole trasformare il suo talento in
una vera professione. Perché tutto, di questo mondo, lo affascina.

SIMONELLI
PENTAIR
EVERPURE®
The high efficiency RO system with remarkable benefits
CONSERV 75E SYSTEM

Asia Chiari

Asia Chiari ha ancora 19 anni. Di Roncadelle. 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.

Gli altri nomi

Asia Coccaglio

Asia Coccaglio, di soli 18 anni,viene da Trenzano. 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

Francesco De Filpo è appena maggiorenne. Originario di Vorbano. 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
trismoka

Matteo Fredi

SIMONELLI
PENTAIR
EVERPURE®
CONSERV
75E SYSTEM
DISCOVER THE
AWARD WINNING
BEST NEW PRODUCT
COMMERCIAL
EQUIPMENT
ELECTRICAL
SPECIAL MENTION

Matteo Fredi ha 18 anni ed è di Bovezzo. È uno studente dell'Andrea Mantegna di Brescia che dedica al caffè quanto più
tempo possibile. Vuole quindi far emergere il suo talento attraverso tanto allenamento e passione.

Si continua con la lista dei concorrenti

Ilaria Loddo
#BRESTAURAGAMA
trismoka

Ilaria Loddo

Ilaria Loddo ha invece 17 anni ed è di Gardone Val Trompia.
Attraverso le sue creazioni, la studentessa del Don Angelo Tedoldi di Lumezzane, promette di accompagnarci in un viaggio tra sapori lontani.

Martina Rovida

Poi c'è **Martina Rovida**, di appena 19 anni. Di Villanuova sul Clisi. 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
trismoka

Nicola Rovida

SIMONELLI
PENTAIR
EVERPURE®
BUDAPEST 2017
BEST NEW PRODUCT
COMMERCIAL EQUIPMENT ELECTRICAL
SPECIAL MENTION
SIMONELLI
PENTAIR
EVERPURE®
SIMONELLI
PENTAIR
EVERPURE®
SIMONELLI
PENTAIR
EVERPURE®
SIMONELLI
PENTAIR
EVERPURE®
SIMONELLI
PENTAIR
EVERPURE®
SIMONELLI
PENTAIR
EVERPURE®
The high efficiency RO system with remarkable benefits
SIMONELLI
PENTAIR
EVERPURE®
The high efficiency RO system with remarkable benefits
SIMONELLI
PENTAIR
EVERPURE®
The high efficiency RO system with remarkable benefits

Nicola Rovida ha 16 anni ed è di Villanuova sul Clisi. È uno studente del Caterina de Medici di Gardone Riviera. Ciò che più lo
affascina di questo mondo è la magia che trasforma un piccolo chicco in un grande caffè.

trismoka
#BARISTADIGARA

Raciratou Sambale

Raciratou Sambale ha ancora 15 anni e viene da Sarnico.
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

trismoka
#BARISTADIGARA

Giovanni Valentini

Ha soli 17 anni, di Breno. Lo studente dell'Olivelli Putelli di Darfo Boario Terme ama

SIMONELLI

PENTAIR
EVERPURE®
The high efficiency RO system with remarkable benefits

EVERPURE®
CONSERV 75E SYSTEM

RITO

CONTATTACI
PER UNA WATER CONSULTING
BWT
water + more

ONLY FOR
SMART BARista
mina SMART BAR
DALLA CORTE

TECHNOLOGY
heart
HUMAN
mind
CIMBALI
20 ottobre 2017
30 aprile 2018
MUMAC
Museo della Macchina per Caffè di Gruppo Cimbali
SCOPRI DI PIÙ

demuslab
Analisi, R&S, consulenza e formazione sul caffè

ICC
ITALIAN
COFFEE CERTIFICATE
academy
ACCADEMIA ITALIANA
MAESTRI DEL CAFFÈ

MILANO
COFFEE
festival
milanocoffeefestival.it

PENTAIR
EVERPURE®