

A Golositalia

Trismoka Challenge

Miglior caffè La sfida è tra 12 studenti

Con le tazzine sanno fare magie. Ma per il Trismoka Challenge dovranno superarsi. Sono dodici, tutti giovanissimi (hanno tra i 15 e i 18 anni) frequentano gli istituti alberghieri della provincia di Brescia e a Golositalia (in programma al Centro Fiera del Garda di Montichiari da sabato a martedì) si affronteranno per la 14esima edizione della gustosa competizione, promossa dalla torrefazione di Paratico. Una sfida, presentata a palazzo Broletto, che quest'anno è riservata solo agli studenti per sottolineare che «oltre a tostare e vendere il caffè, prestiamo attenzione alla formazione dei futuri professionisti del bancone», spiega Paolo Uberti, patron di Trismoka che nell'ultimo anno ha tenuto, in collaborazione con istituti e insegnanti, corsi seguiti da 400 ragazzi che hanno appreso i segreti dell'espresso perfetto e del cappuccino a regola d'arte. La bevanda più rappresentativa dell'Italia sarà oggetto della sfida tra i 12 artisti del caffè che dovranno presentare alla giuria di esperti quattro espressi, quattro cappuccini e quattro cocktail a base di caffè. Armi di battaglia: una Rancilio classe 11, caffè Trismoka e Re Cappuccio (unico latte in Italia creato esclusivamente per i bar e prodotto dalla Centrale del Latte di Brescia). Il resto sarà tutta abilità mista a fantasia che evidenzieranno che «anche dietro un gesto che può sembrare banale, ci sono professionalità e impegno», precisa Andrea Ratti vicepresidente della Provincia, cui fa eco Piergiorgio Piccioli di Confesercenti Lombardia orientale che insiste sull'importanza della preparazione a 360 gradi. Al migliore andrà il trofeo Gino Uberti. (l.g.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

