

DA OGGI A DOMENICA UN CRESCENDO DI CONFRONTI E DIVERTIMENTO

Trismoka Challenge 2018: il Talent dedicato al caffè

DODICI RAGAZZI SELEZIONATI SI SFIDERANNO DURANTE LE GIORNATE DI GOLOSITALIA



A Golositalia torna l'appuntamento con Trismoka Challenge: l'evento annuale ormai divenuto tradizionale con cui Trismoka, la torrefazione bresciana in prima linea nel diffondere la cultura del buon espresso, celebra l'arte italiana del caffè. Per l'edizione 2018 Trismoka ha decisamente rinnovato il format dell'evento - passando da gara di qualificazione del Campionato Italiano Baristi e Caffetteria ad uno spettacolare talent show - e la scelta dei concorrenti, selezionati esclusivamente tra gli studenti delle scuole alberghiere bresciane cui si è aggiunto l'istituto Riva di Sarnico. Trismoka Challenge 2018 si propone come un palcoscenico per i migliori giovani talenti del caffè, che avranno l'occasione per mostrare le proprie abilità ai baristi e agli imprenditori della ristorazione che visiteranno la fiera.

Nei pomeriggi di oggi, domani e domenica (dalle 14 in poi, all'interno dello stand Trismoka a Golositalia), il pubblico potrà assistere a 12 esibizioni di veri

artisti, che si sfideranno nella preparazione di espressi, cappuccini e bevande creative, a base di miscele e caffè monorigine provenienti dalle migliori coltivazioni del mondo. In giuria, Germano Bana di Vini e Cucina Bresciana, Chiara Corti del Giornale di Brescia, Lara Lonati del Gruppo Network ed

Uberti: «Noi investiamo sulle scuole e sui giovani talenti»

Elena Benzioni, food blogger con una vera passione per il caffè. A loro il difficile compito di assegnare i 3 titoli in palio: miglior giovane talento del caffè della Trismoka Challenge 2018 (Trofeo Gino Uberti), miglior cappuccino realizzato (Trofeo Re Cappuccino) e miglior ambasciatore digitale dell'arte del caffè (Coffee Digital Ambasciatore).

«Nel nostro settore, possiamo promettere la massima qualità in tazzina, solo se il torrefattore e il barista lavorano in sinergia per un obiettivo comune» - spiega Paolo Uberti, patron di Trismoka - Per questo motivo da sempre assistiamo i nostri baristi con la stessa cura che

I pretendenti al titolo saranno al centro di una gara molto serrata

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 set-

tore che visiteranno Golositalia, l'arte che hanno imparato, con i loro insegnanti ed i nostri trainer».

Nello specifico i giovani che saranno protagonisti al Centro Fiera del Garda potranno per qualche giorno sentirsi davvero protagonisti: si tratta di Alessia Amari, 20 anni di Dello, Adissa Bara 17 anni di Sabbio Chiese, Mattia Bodei 17 anni di Nuvolato, Asia Coccaglio 18 anni di Roncadelle, Francesco De Filipo 18 anni di Vobarno, Matteo Fredi 18 anni di Bovezzo, Ilaria Loddo 17 anni di Gardone Val Trompia, Martina Rovida 19 anni di Villanuova sul Clisi, Nicola Rovida 16 anni di Villanuova sul Clisi, Raciratu Sambale 15 anni, di Sarnico e Giovanni Valentini 17 anni, di Breno. Saranno proprio da questo gruppo che uscirà il vincitore del Trismoka Challenge che nel corso degli anni ha saputo conquistarsi un ruolo di grande rilievo all'interno della caffetteria lombarda e non solo.



TANTI FATTORI CONTRIBUISCONO ALLA REALIZZAZIONE DI UN GRAN CAFFÈ

Una bevanda «artistica» tra ingredienti e mani d'oro

Quello che comunemente chiamiamo "caffè" è in realtà una piccola opera d'arte. Una creazione che possiamo apprezzare con gusto ogni mattina, solo grazie all'incontro tra due abili artisti. Da un lato il barista, che deve interpretare la materia prima e trasformarla in una bevanda d'eccellenza. Dall'altra il torrefattore, abile maestro nel selezionare e miscelare le migliori varietà di caffè.

Ecco perché, da oltre 50 anni, Trismoka si occupa di selezionare e tostare con estrema cura i migliori caffè al mondo, per portare nei bar nuove esperienze di gusto. Testimone di questa vocazione è la collezione di caffè monorigine che si sta diffondendo sempre più nei bar bresciani: ogni proposta proviene da un'unica terra d'origine (a differenza delle tradizionali miscele) e racchiude nei propri chicchi, il cuore di un'annata eccellente. Proprio come accade per i migliori vini, anche nell'espresso preparato con questi caffè monorigine si può così ritrovare il sapore tipico di coltivazioni lontane. È il caso di Panama.

Prima di essere tostati dagli



esperti Trismoka, i chicchi di questo caffè monorigine sono stati raccolti a mano in una piantagione ad oltre 1300 metri sul livello del mare, a Piedra De Candela. E l'espresso estratto è una bevanda ricca di sensazioni di cacao, con un sapore di malto e tinte floreali, di ibisco e agrumi. Esperienze simili si possono

ritrovare anche nei caffè Kilimanjaro, Nicaragua, Costa Rica e Colombia: altre quattro proposte monorigine che la torrefazione di Paratico presenterà nel fine settimana a Golositalia, proprio all'interno delle esibizioni dei migliori giovani talenti del caffè in gara nella Trismoka Challenge.



Ogni giorno puoi essere come un Re



Vuoi l'eccellenza per il tuo palato?
Vuoi una schiuma morbida e cremosa?
Chiedi Recappuccino per gustare al meglio il tuo cappuccino.
Ogni giorno.



Vi aspettiamo al Trismoka Challenge per le selezioni regionali del Campionato Nazionale Baristi 2019. La gara evento si terrà al Centro Fiera del Garda di Montichiari durante la manifestazione GOLOSITALIA-ALIMENT dal 24 al 26 febbraio 2018.



LO TROVI NEI MIGLIORI BAR, PASTICCERIE E GELATERIE

www.centralelatte-brescia.it

