

I FINALISTI



Alessia Amari.
Istituto Dandolo di Corzano.



Adissa Bara.
Istituto Perlasca di Idro



Mattia Bodei.
Istituto Perlasca di Idro



Asia Chiari.
Istituto Dandolo di Corzano



Asia Coccaglio.
Istituto Dandolo di Corzano



Francesco De Filipo.
Istituto Perlasca di Idro



Studenti protagonisti. I 12 finalists della Trismoka Challenge con il patron Paolo Uberti

I FINALISTI



Matteo Fredi.
Istituto Mantegna di Brescia



Ilaria Loddo.
Istituto Tedoldi di Lumezzane



Martina Rovida.
Istituto De Medici Gardone Riviera



Nicola Rovida.
Istituto De Medici Gardone Riviera



Raciratou Sambale.
Istituto Riva di Sanico



Giovanni Valentini.
Istituto Olivelli di Darfo Boario

FUSIONE PERFETTA DI GIOVANI TALENTI E CAFFÈ ECCELLENTI

La competizione

■ Una nuova edizione, per un evento nuovo. Dodici giovani talenti provenienti dalle scuole alberghiere e 3 giorni di spettacolo, con le esibizioni di veri artisti nella preparazione di espresso e cappuccino.

A Golositalia, al centro fieri di Montichiari da oggi a lunedì, torna l'appuntamento con Trismoka Challenge: l'evento annuale con cui Trismoka, la torrefazione di Paratico in prima linea nel diffondere la cultura del buon espresso, celebra l'arte italiana del caffè.

Formula rinnovata. Per l'edizione 2018 Trismoka ha rinnovato il format dell'evento - passando da gara di qualificazione del Campionato Italiano Baristi e Cafferteria ad uno spettacolare talent show. Per questo anche la scelta dei concorrenti è stata modificata, virando decisamente sui temi della formazione e portando in gara solo aspiranti baristi selezionati esclusivamente



Trofeo. Ecco quello che si aggiudicherà il vincitore

tra gli studenti delle scuole alberghiere.

Trismoka Challenge 2018 si propone come un palcoscenico di primo piano 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 e poi di sottoporli ad una qualificata giuria appositamente formata.

Nei pomeriggi del 24, 25 e 26 febbraio (dalle 14 in poi, all'interno dello stand Trismoka a Golositalia), il pubblico e gli addetti ai lavori potranno 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 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: miglior giovane talento del caffè della Trismoka Challenge 2018 (Trofeo Gino Uberti in memoria del fondatore di Trismoka), miglior cappuccino realizzato (Trofeo Re Cappuccino in collaborazione con la Centrale del Latte di Brescia) e miglior ambasciatore digitale dell'arte del caffè (Coffee Digital Ambassador).

Il patron. «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 assistiamo i nostri baristi con la stessa cura che dedichiamo alla tostatura dei nostri chicchi».

Il numero uno della torrefazione di Paratico ha inoltre spiegato che «con tutto il nostro staff 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». //

RANCILIO
coffeeing the World

www.ranciliogroup.com

CLASSE 11
X CELSIUS