

Trismoka Challenge, già nel vivo la grande sfida a colpi di caffè

Ieri a Golositalia la prima semifinale dell'evento riservato agli studenti. Si prosegue oggi dalle 14

Montichiari

Chiara Corti

■ Tre bevande da preparare e servire in quindici minuti a quattro giudici sensoriali, sotto l'attento sguardo di un giudice tecnico. Insieme ad una buona dose, quanto basta, di emozione, con la quale lottare per far emergere la propria professionalità e, naturalmente, la grande passione per il mondo del caffè. Sono i numeri e gli ingredienti che compongono Trismoka Challenge, l'evento annuale proposto dalla torrefazione di Paratico nell'ambito di Golositalia, che ha visto ieri la sua prima giornata di gara.

La sfida. Il palcoscenico per giovani talenti (l'edizione 2018, la quattordicesima, coinvolge esclusivamente studenti delle scuole alberghiere di Brescia e Bergamo) ha avuto come protagonisti nella sua prima semifinale Bara Adissa (17 anni, di Sabbio Chiese), Mattia Bodei (coetaneo di Nuvolento), Francesco De Filpo (18enne, di Vobarno), studenti del «Giacomo Perlasca» di Idro; insieme a Matteo Fredi (18 anni, Bovezzo) dell'«Andrea Mantegna» di Brescia; Martina Rovida (19enne di Villanuova sul Clisi) del «Caterina de' Medici» di Gardone Riviera e Giovanni Valentini (17 anni, di

Breno), studente dell'«Olivelli Putelli» di Darfo Boario Terme.

A loro, selezionati al termine di un intenso percorso di formazione curato da Trismoka, è spettato il non facile compito di preparare quattro espressi, altrettanti cappuccini e bevande creative a base di miscele e caffè monorigine della torrefazione, sottoponendoli alla valutazione visiva, olfattiva e gustativa dei giudici, tre giornalisti bresciani e una food blogger. Il tutto in un vero e proprio momento di spettacolo, sotto lo sguardo di parenti, amici, visitatori della fiera ed operatori del settore.

Primi risultati. L'ordine e l'attenzione ai dettagli, la professionalità ed il rispetto di tutti i parametri tecnici sono andati a sommarsi alla valutazione complessiva per stilare la classifica provvisoria della prima giornata, che ha visto svettare al primo posto Matteo Fredi, seguito nell'ordine dal secondo al sesto da Mattia Bodei, Bara Adissa, Francesco De Filpo, Martina Rovida e Giovanni Valentini.

Non è finita qui. Nel pomeriggio di oggi, infatti, a partire dalle ore 14 circa, altri sei studenti selezionati si sfideranno nella preparazione di espresso, cappuccino e bevanda ed i migliori sei classificati sulle due giornate di gara saranno protagonisti della finale di «Trismoka Challenge 2018», in programma nella giornata di domani. //



In gara. I sei studenti che ieri sono scesi in campo e si sono sfidati a colpi di caffè e cappuccini per il «Trismoka Challenge»

In scena un paradiso per tutti i cinque sensi

La rassegna

■ A Golositalia, la settima edizione della fiera che, fino al 27 febbraio al Centro Fiera di Montichiari, offre uno sguardo a 360 gradi sul mondo del cibo, ci vanno gli addetti ai lavori, ma anche e soprattutto gli appassionati e i golosi, che nei padiglioni del Polo fieristico trovano il loro Eldorado.

Una visita fra gli stand dei settecento espositori provenienti dai quattro angoli dell'Italia, ma anche dall'estero, consente di verificare che, oltre al palato (normale per



Fra i sapori. A Montichiari va in scena una degustazione infinita

una kermesse dedicata al cibo), Golositalia sorprende anche altri sensi, come l'olfatto e la vista.

Soprattutto quando si entra nel grande padiglione dedicato ai prodotti tipici italiani, prima ancora di vedere tutte le prelibatezze che fanno bella mostra di sé in questa autentica e colorata piazza italiana, già da lontano si possono «gustare» i profumi della cucina tradizionale delle nostre regioni.

La vampata onnicomprensiva che ti accoglie all'ingresso si definisce man mano che ti avvicini a questo o quello stand, a seconda se vai verso il pane pugliese o i salumi lombardi, il pesto genovese, i formaggi, il miele, le pizze, le focacce, la porchetta arrostita, l'aglio, le spezie, la cioccolata... C'è di tutto.

I golosi hanno apprezzato. Ieri, infatti, primo giorno di apertura, il Centro Fiera già brulicava di gente che guardava, annusava, mangiava e acquistava. L'esperienza degli anni precedenti consente di ipotizzare che nei giorni seguenti (specialmente oggi, domenica) andrà ancora meglio. Tant'è vero che agli organizzatori non spiacerebbe superare le 70.000 presenze dell'anno scorso. Un traguardo chiamato desiderio, ma sperar non nuoce.

Golositalia rimane aperta fino a martedì. Le hall uno e cinque dalle 9.30 alle 19, mentre la sei, sette e otto fino alle 21. Martedì, invece, apertura dalle 9.30 alle 21. Ingresso 8 euro; 7 se preso online, 6 i ridotti. Il parcheggio costa 3 euro per le automobili, 10 euro per i pullman. // GAF

