LA RASSEGNA. Fino a domani a Montichiari Golositalia, che propone diversi appuntamenti

## Il Trismoka Challenge incorona il giovane talento della tazzina







Le iniziative proposte richiamano sempre il grande pubblico

## Nel pomeriggio l'ultimo atto con la sfida tra i sei finalisti del concorso In Palio anche il Trofeo Re Cappuccio e il Coffee Digital Ambassador

Adissa Bara (17 anni, di Sabbio Chiese), Mattia Bodei (17 anni, di Nuvolento), Francesco De Filpo (18 anni, di Vobarno), Matteo Fredi (18 an-ni, di Bovezzo), Ilaria Loddo (17 anni, di Gardone Val Trompia) e Raciratou Sambale (15 anni, di Sarnico-Bg): sono i 6 giovani talenti del caffè che hanno conquistato la finale della Trismoka Challenge 2018, in programma oggi dalle 14 nello stand Trismoka. Nelle due giornate di esibizioni hanno dato prova del-le loro abilità, nella preparazione di espressi e cappuccini eccellenti e nel racconto di tutto ciò che si nasconde dietro questa arte.

L'EVENTO si inserisce nel programma di Golositalia, aperta al Centro Fiera del Garda di Montichiari con orari 9,30-21 (oggi) e 9,30-19 (do-mani): una manifestazione giunta alla settima edizione che anche ieri ha registrato il pienone, con molti giovani e famiglie richiamati dalla voglia di gustare le novità proposte dagli oltre 700 espositori dislocati nei 5 padiglioni. In abbinamento con Aliment & Attrezzature la rassegna offre in un'ampia vetrina gran parte del settore agroalimentare: consumatori, operatori Ho.Re.Ca. e buyers della filiera distributiva in un grande spazio espositivo.

«La fiera è aperta al pubblico e a un ricercato gruppo di operatori del settore sia nazionali che internazionali - ricordano gli organizzatori -: l'abbinata nasce per permettere agli espositori di sviluppare importanti ordini e contatti commerciali, oltre che farsi conoscere direttamente dal consumatore che può acquistare i prodotti in alcune aree dedicate». Una rassegna suddivisa in aree tematiche: un'area retail con food. wine, beer, bio-vegan-gluten free, restaurant e un'area business con attrezzature e professional technology del comparto alimentare. A questi si affianca lo spazio eventi, con appuntamenti rivolti ai privati e agli specialisti del settore che possono conoscere nuove tecniche di cucina, aggiornare le conoscenze o scoprire nuove procedure.

LE PROPOSTE di oggi iniziano con due dimostrazioni: alle 10 «Un fiore nel piatto», seguito alle 11,30 da «La pizza di qualità». Anche i corsi sono due: alle 13 obiettivo sulle curiosità con «Cupcake aromatizzati alla tisana», mentre alle 16 una guida esclusiva per fare «Biscotti e crostatine: naturalmente buoni». Non mancheranno le degustazioni, sempre nella sala eventi del padiglione uno: alle 11,30 «Îl gusto delle birre artigianali tedesche», alle 14,30 «I grandi vini rossi».

La logica dei corsi di forma-

zione è, da 14 anni, consolidata alla Tris Moka di Paratico che, a Montichiari, presenta per il Talent dei Giovani Baristi, assegnando il premio del «Miglior Giovane Talento del caffè» con il Trismoka Challenge, un trofeo dedicato a Gino Uberti, la prolifica mente che ha fondato l'azienda sebina. «La coffee school Trismoka è un'accademia di formazione professionale creata e frequentata da veri artisti del caffè - spiega Paolo Uberti, alla guida di Trismo-ka srl -. Preparare un espresso o un cappuccino è per noi un'arte che ci tramandiamo da oltre 50 anni. Siamo torrefattori con una tradizione familiare, siamo un marchio di caffè specializzato nel bar e nella ristorazione».

Nei pomeriggi di ieri e sabato il pubblico ha potuto assistere a 12 esibizioni di «giovani talenti», provenienti da cinque scuole bresciane ed una bergamasca. Oggi, come detto, saranno assegnati, dalla giuria, i 3 titoli in palio: miglior giovane talento del caffè della Trismoka Challenge 2018 (Trofeo Gino Uberti), miglior cappuccino realizzato (Trofeo Re Cappuccio) e miglior ambasciatore digitale dell'arte del caffè (Coffee Digital Ambassador). • F.D.C.



Il mondo del caffè è al centro dei concorsi promossi da Tris Moka

© RIPRODUZIONERISERVA

