



La gioia. Raciratou Sambale, detta Rasci, riceve il trofeo del Trismoka Challenge 2018 dalle mani di Paolo Uberti

# Trismoka: Rasci è la più giovane, ma il suo caffè sa di vittoria

**Alla quindicenne il trofeo intitolato a Gino Uberti Matteo Fredi, secondo, incoronato Re Cappuccino**

## Montichiari

Chiara Corti

■ Raciratou Sambale, detta Rasci, con i suoi 15 anni la più giovane partecipante, è la vincitrice del Trismoka Challenge 2018, l'evento dedicato dalla torrefazione Trismoka ai talenti del caffè. A lei è stato consegnato ieri pomeriggio, al termine della tre giorni di gare, il Trofeo Gino Uberti.

Secondo classificato, nonché vincitore del Trofeo Re Cappuccino offerto da Centrale del Latte, Matteo Fredi, terzo Mattia Bodei, mentre il pre-

mio come miglior ambasciatore digitale del caffè per la grande attività social è andato a Martina Rovida.

**Emozione.** Questi i risultati di una tre giorni emozionante, che ha portato sul palco dodici studenti di sei scuole alberghiere bresciane e una di Bergamo, selezionati tra circa 200 ragazzi e formati dalla Coffee School di Trismoka sotto la guida del responsabile Michael Boffelli.

Dodici veri e propri «artisti del caffè» che con i loro espressi, i cappuccini e le bevande creative a base di espresso hanno entusiasmato i giudici sensoriali ed il pubblico presente alla manifestazione, sottoponendosi allo

stesso tempo allo sguardo attento del giudice tecnico, Sergio Barbarisi di Bwt. Alla sua quattordicesima edizione, Trismoka Challenge è solo il momento finale di un percorso «condotto con grande passione, perché la formazione è entrata a far parte del nostro Dna - spiega il patron, Paolo Uberti -. Siamo impegnati tutti i giorni a cercare di migliorarci e anche per i ragazzi questo non è che un punto di partenza. Senza la formazione, nostra parola chiave insieme a giovani e qualità, non si va da nessuna parte: tutte le aziende che oggi emergono sul mercato è perché hanno creduto in questo valore fondamentale».

**L'ultimo atto.** Sei i finalisti che nel pomeriggio di ieri si sono confrontati a suon di espressi, cappuccini e bevande personalizzate, mettendo in mostra la propria professionalità, la conoscenza e la passione per il mondo del caffè: Adissa Bara, Ilaria Loddo, Francesco De Filpo e i primi tre classificati, ovvero Mattia

Bodei, Matteo Fredi e Raciratou Sambale. Ed è stata la studentessa del Serafino Riva di Sarnico a conquistare il titolo 2018, conducendo tutti i presenti in un viaggio a Panama, zona del caffè monorigine da lei utilizzato, con la sua sicurezza nell'esposizione, la dimestichezza nella preparazione delle bevande e l'esperienza sensoriale offerta nella tazza.

Tutto ciò fino alla bevanda personalizzata, dal sentore di ibisco, pianta legata alla sua zona d'origine, il Burkina Faso.

**Lo studio.** «Un mix di emozioni» l'ha travolta nel momento della consegna del premio, ma la felicità non lascia dubbi a quello che dovrà essere il cammino: «Continuerò ad approfondire il mondo del caffè, anche studiando all'estero, per poi aprire una mia attività» racconta con il sorriso e con l'emozione tipica dei giovanissimi.

Si è chiusa quindi con successo la sfida che caratterizza Golositalia e già si guarda al 2019. //

## Golositalia: ultimo giorno per gustare le prelibatezze

Trismoka ha decretato ieri i vincitori, mentre Golositalia chiuderà ufficialmente oggi i battenti alla Fiera di Montichiari. L'ingresso alla manifestazione costa 8 euro, con orari 9.30-19 per tutti gli spazi. Golositalia ha proposto e propone eccellenti alimentari provenienti da ogni parte del Paese, dal marzapane della Sicilia allo speck dell'Alto Adige.

