

Rasci vola sul podio col caffè al profumo della «sua» Africa

Sarnico. Allieva al «Riva» ha vinto il **Trismoka Challenge** con una bevanda ispirata alla ricetta a base di ibisco della nonna Aminata, che vive ancora in Burkina Faso

SARNICO
MARIO DOMETTI

«È riuscita con assoluta destrezza ad amalgamare fra loro l'aroma del caffè Panama, il gusto mediterraneo dell'arancio e i profumi dell'ibisco, il fiore della sua terra»: così il prof Gianni Fanara ha descritto la bevanda creata dalla quindicenne Raciratou Sambale (detta «Rasci»), studentessa all'istituto Serafino Riva, nata e residente a Sarnico ma originaria del Burkina Faso. A colpi di espresso e cappuccino, ha vinto l'edizione 2018 di «**Trismoka Challenge**» disputatosi a Montichiari dal 24 al 26 febbraio, nell'ambito dell'evento «Golositalia».

Rasci si è cimenta nella preparazione, in 15 minuti, di un espresso, un cappuccino e del-

Il mio sogno? Diventare professionista dell'espresso e della Latte Art»

Questa bevanda è il modo per onorare il Paese d'origine dei miei genitori»

la bevanda personalizzata a base di caffè che ha realizzato ricordando appunto la terra d'origine dei suoi genitori. Ha superato 11 concorrenti e portato sulla riva bergamasca del Sebino il trofeo.

Una vittoria che vuole dire molto, non solo perché era la più piccola in gara, ma anche perché la sua è una bella storia di integrazione che ha inizio vent'anni fa quando i genitori arrivarono dall'Africa in cerca di una vita migliore. Rasci non ha mai dimenticato le sue origini e nel corso dei viaggi in Burkina Faso, ha portato in Italia i sapori di quella terra. Da nonna Aminata, che vive nella capitale del piccolo Stato africano, ha imparato a preparare una bevanda molto fresca e tonificante chiamata «Bisap», nome dato dagli abitanti del luogo all'Ibisco (karcadè) pianta tipica del Burkina Faso. Assaggiando l'infuso si coglie immediatamente l'aroma dell'espresso italiano, l'ingrediente base, poi il tocco dell'ibisco e, come persistente retrogusto finale, il sapore forte e dolce della marmellata d'arancia preparata in casa dalla stessa Rasci. «Un modo per onorare il Paese d'origine dei miei genitori, che ho visitato solamente due volte ma che mamma Setta e papà Harouna, operaio nelle guarnizioni ad Adrara San Martino, mi ricordano spesso».

«Ora, grazie a questa vitto-

ria - dice la ragazza - inizierò un corso di approfondimento delle tecniche per diventare una professionista dell'espresso. Mi vorrei inoltre cimentare nella cosiddetta «Latte Art», la tecnica per decorare i cappuccini, che permette di realizzare disegni sulla superficie e rendere ancor più piacevole l'aroma. Ringrazio il mio prof Fanara, il trainer Michael Boffelli, il tecnico Simone Esposito e l'amica Raffaella Belleca per i loro preziosi consigli. Ringrazio infine il dirigente scolastico Salvatore Spagnolello e i miei docenti, per avermi dato fiducia mettendomi a disposizione le strutture della scuola per «allenarmi». Per acquisire le capacità per eccellere anche in questo ambito, occorre esercitarsi, provare e sperimentare. Anche se in terza media ho avuto qualche «problemone» ormai dimenticato con qualche compagno poco comprensivo nei confronti del colore della mia pelle, al «Serafino Riva» mi trovo benissimo».

Alla finale di «Golositalia» Rasci è arrivata dopo una selezione all'interno della scuola. Segnalata dall'insegnante alla torrefazione di Paratico è stata inserita fra i migliori 25 studenti delle scuole ad indirizzo alberghiero sala bar, della provincia di Brescia e del «Serafino Riva» (unico istituto bergamasco presente).

© RIPRODUZIONE RISERVATA



La studentessa quindicenne Raciratou Sambale, detta «Rasci», sul podio del **Trismoka Challenge**

Gandino

Che buono lo «Scarfoglio» Strega anche Bruno Vespa

Continuano i viaggi del Mals Spinato di Gandino, che è sbarcato nella laguna veneziana. Lo scorso weekend è stato tra i protagonisti della 10ª edizione di «Gusto in Scena», kermesse dedicata al mondo dell'alta cucina, andata in scena nelle sale della scuola di San Giovanni Evangelista. Per l'importante appuntamento veneziano la Comunità del Mals Spinato di Gandino ha voluto proporre, oltre ai classici prodotti, una deliziosa novità: lo «Scarfoglio». Si tratta di

un cracker, ideato da Emanuela Caleca del «Caffè Centrale» di Gandino, per la cui realizzazione sono impiegati soltanto ingredienti a chilometro zero, che ha fatto il suo ingresso in scena proprio a Venezia. Nell'impasto vengono utilizzate farine di le farine di Mals Spinato e di frumento selezionate nei campi dell'Agricola Savoldelli Clemente, il grano saraceno coltivato da Emanuela Caleca e la birra Scarlatta «ricettata» da Roberto

Caleca. Il prodotto, che richiama il nome della foglia del mais in dialetto bergamasco, sposa perfettamente la filosofia della «Cucina del Senza», teorizzata da Marcello Coronini, ideatore della rassegna veneziana. «Il prodotto è stato molto apprezzato - racconta Antonio Rottigni, presidente della Comunità del Mals Spinato di Gandino -, e ha ricevuto i complimenti da un ammiratore particolare, il giornalista Bruno Vespa. Abbiamo già preparato un cartone da spedirgli». Qualche settimana fa sempre il Mals Spinato è stato la star indiscussa della 26ª edizione di «Benvenuto Brunello». MICHELA GATTI

