

RACIRATOU SAMBALE È SALITA SUL GRADINO PIÙ ALTO DEL PODIO DEL TALENT

Trismoka Challenge, il caffè perfetto è «donna»

GRANDE SPETTACOLO A GOLOSITALIA:
UN SUCCESSO SOTTO OGNI PUNTO DI VISTA

Alla fine delle 3 giornate di esibizioni e competizioni, la migliore è risultata lei e al momento delle premiazioni non ha nascosto la sua emozione, consapevole di aver interpretato al meglio una manifestazione che portava al via i migliori talenti nel campo della caffetteria. Raciratou Sambale è salita così sul gradino più alto del podio della Trismoka Challenge 2018, dopo aver dato prova del suo talento nella preparazione a regola d'arte di espressi, cappuccini e bevande creative a base di un caffè monorigine proveniente da Panama. Una serie di performance incredibile che le hanno consentito di superare i rivali che in ogni caso non hanno certamente demeritato. Ma, come accade in ogni talent, un vincitore doveva pur esserci e la giuria

cial la difficile arte di preparare un espresso eccellente, attraverso la narrazione del proprio percorso di preparazione alla gara. Un riconoscimento non banale in un'epoca in cui la condivisione e la promozione culturale anche attraverso il mondo dei social network non deve mai essere trascurata.

L'evento Trismoka Challenge 2018 – in un'edizione rinnovata che ha coinvolto solo studenti delle scuole alberghiere – si è confermato un appuntamento imperdibile per il pubblico di Golositalia, che ha invaso lo stand Trismoka per assistere ai coffee show dei 12 giovani talenti del caffè in gara capaci di essere i grandi protagonisti della rassegna monteclarense che ha fatto registrare come era prevedibile il tutto esaurito durante

Riconoscimenti particolari: miglior cappuccino e miglior racconto «social»

Anche il pubblico ha apprezzato la sfida tra i migliori giovani «artisti»

ha deciso di premiare la giovane studentessa del Serafino Riva di Samico.

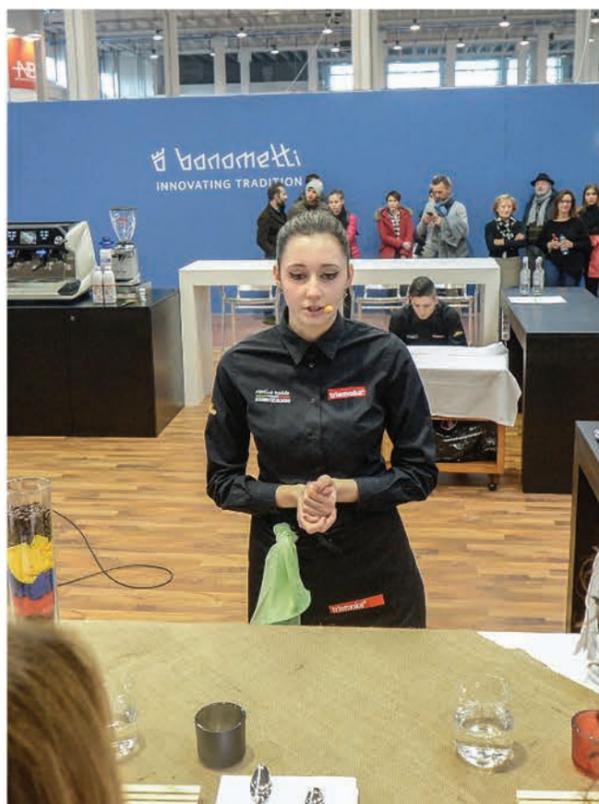
A fare il tifo per lei, e non poteva essere diversamente, i docenti e i compagni di classe dell'istituto Serafino Riva di Samico, che per primi hanno creduto nelle sue abilità e l'hanno accompagnata in questa innovativa esperienza di formazione promossa da Trismoka, la torrefazione bresciana in prima linea nel diffondere la cultura del buon espresso.

Nel corso dell'evento, è stato premiato anche Matteo Fredi, studente dell'istituto Andrea Mantegna di Brescia, a cui Centrale del Latte di Brescia ha consegnato il trofeo Re Cappuccino, per aver realizzato il miglior cappuccino in gara. Ed un titolo speciale è stato conferito infine a Martina Rovida, studentessa del Caterina de Medici di Gardone Riviera, nominata Coffee Digital Ambassador da Trismoka. A lei il merito di aver efficacemente raccontato sui so-

giorni chiave della manifestazione.

Per Trismoka è stata, semmai servisse, la conferma del successo di un progetto oramai decennale e che ogni anno riesce a trovare motivo di innovazione: «Questa è stata la 14esima edizione – spiega Paolo Uberti, patron di Trismoka –. Abbiamo cambiato il format e la tipologia di partecipanti, dedicando l'evento ai giovani, che ci danno grande soddisfazione e sono il nostro futuro. Ma il senso della Trismoka Challenge rimane lo stesso: avvicinare i baristi, di oggi e di domani, all'arte dell'espresso e valorizzarne la professionalità agli occhi del pubblico. È infatti al talento del barista che affidiamo la qualità dei nostri caffè».

Per il pubblico, oltre che l'occasione di assistere ad una gara combattuta, è stata anche l'occasione di carpire qualche segreto dai giovani «campioni del caffè» firmato ovviamente Trismoka.



LE INIZIATIVE DI FORMAZIONE PER NEOFITI E PROFESSIONISTI

La tecnica del caffè speciale: una serie di appuntamenti

Per realizzare gli espressi premiati sul palco di Golositalia ed offrire, ogni giorno al bar, un'esperienza gustativa unica, Trismoka propone alcuni appuntamenti. Lavorare il caffè non è cosa facile. Macinatura, pulizia, dosaggio e pressatura, flussaggio ed erogazione sono i segreti di un espresso creato a regola d'arte. I giovani talenti che si sono esibiti nell'edizione 2018 della Trismoka Challenge sono stati impegnati, nei mesi scorsi, in un allenamento intensivo al fianco dei formatori dei migliori baristi d'Italia, ovvero i docenti della Trismoka Coffee School di Paratico. Per aiutare gli studenti delle scuole alberghiere, così come i baristi professionisti, ad acquisire le conoscenze e le tecniche necessarie a realizzare un espresso perfetto, la torrefazione di Paratico ha creato una scuola di alta formazione che, in oltre 10 anni di attività, ha raccolto risultati importanti, anche all'ultimo Campionato Italiano Baristi, tenutosi al SIGEP di Rimini.

Ai baristi professionisti e neofiti che vogliono realizzare gli espressi premiati sul palco di



Golositalia, Trismoka propone a marzo degli appuntamenti imperdibili. Martedì 6 (con replica mercoledì 21) si terrà un workshop gratuito per i baristi alla ri-

Un workshop gratuito è previsto per il 6 e il 21 marzo

cerca di nuove ispirazioni per migliorare il proprio caffè. Lunedì 12 avrà inizio, invece, il corso Professione Barista: il più completo all'interno formativa della scuola e destinato a fornire al barista, nell'arco di 3 giornate intense (previste il 12, il 19 e il 26 marzo), tutte le nozioni utili a diventare un vero artista del caffè. Mercoledì 14, infine, il responsabile formazione della Trismoka Coffee School Michael Boffelli terrà un corso sui metodi alternativi all'espresso per estrarre il caffè.



Tested and certified by



Pulitori Certificati per Baristi Professionisti

www.pulycaff.com



: PULYCAFF Enjoy Your Espresso



: pulycaff

