

Dalla Centrale il premio per il «Re» del cappuccino

Nell'ambito dell'edizione 2018 di Trismoka Challenge Matteo Fredi, studente del Mantegna di Brescia, si è aggiudicato il premio Re Cappuccino dedicato al miglior cappuccino.



La passione per il caffè al tempo dei social: ecco l'Ambassador

Martina Rovida, del Caterina de Medici di Gardone Riviera è stata premiata per aver efficacemente raccontato sui social l'arte di preparare un espresso eccellente.



- **Workshop, martedì 6 e mercoledì 21.** Un appuntamento gratuito per i baristi alla ricerca di nuove ispirazioni per migliorare il proprio caffè.
- **Professione barista, da lunedì 12.** Il corso destinato a fornire in 3 giornate (il 12, il 19 e il 26 marzo), tutte le nozioni per diventare artista del caffè.
- **Alternativa all'espresso. Brewing.** Un'opportunità con il direttore della Trismoka Coffee School Michael Boffelli per scoprire nuove tecniche.



Proclamazione. Paolo Uberti consegna il trofeo Trismoka Challenge a Raciratou Sambale

CAFFÈ DA CAMPIONI RACIRATOU VINCE IL CHALLENGE

La sfida

■ Alla fine delle 3 giornate di esibizioni e competizioni, la migliore è risultata lei. Raciratou Sambale è salita 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.

Il gruppo con lei. A fare il tifo per lei, i docenti e i compagni di classe dell'istituto Serafino Riva di Sarnico, che per primi hanno creduto nelle sue abilità e l'hanno accompagnata in questa innovativa esperienza di formazione promossa da Trismoka, la torrefazione



Formazione. Per arrivare alla gara un percorso specifico

di Paratico 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 Bre-

scia 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 Ri-

viera, nominata Coffee Digital Ambassador da Trismoka. A lei il merito di aver efficacemente raccontato sui social la difficile arte di preparare un espresso eccellente, attraverso la narrazione del proprio percorso di preparazione alla gara.

Formula vincente. 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.

Per Trismoka è stata la conferma del successo di un progetto oramai decennale: «Questa è stata la 14ª 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 del 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». //

Studenti ed esperti: la school apre le porte per puntare al top

Formazione

■ Lavorare il caffè e preparare un espresso eccellente non è cosa facile. Occorre conoscere a fondo la materia prima, saperla scegliere con cura e imparare le tecniche di estrazione migliori. Macinatura, pulizia, dosaggio e pressatura, flussaggio ed erogazione sono i segreti di un espresso creato a regola d'arte.

E per renderli gesti quotidiani occorre affiancare alla teoria la pratica: un allenamento al fianco di coach esperti, altamente specializzati sul caffè.

I giovani talenti che si sono esibiti nell'edizione 2018 della Trismoka Challenge sono stati impegnati, nei mesi scorsi, in un allenamento intensivo a 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 infatti creato una scuola di alta formazione che, in oltre 10

anni di attività, ha raccolto risultati importanti.

All'ultimo Campionato Italiano Baristi, tenutosi al Sigep di Rimini, i baristi bresciani Arianna Peli e Daniele Ricci hanno infatti conquistato la finale, dopo mesi di studio e allenamento nella Trismoka Coffee School.

Ai baristi professionisti e neofiti che vogliono realizzare gli espressi premiati sul palco di Golositalia ed offrire, ogni giorno nel proprio bar, un'esperienza gustativa unica, Trismoka propone a marzo degli appuntamenti davvero di primissimo livello: martedì 6 (con replica mercoledì 21) si terrà un workshop gratuito per i baristi alla ricerca di nuove ispirazioni per migliorare il proprio caffè.

Lunedì 12 avrà inizio, invece, il corso «Professione Barista»: il più completo all'interno dell'azione 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. //



L'esibizione. La prova davanti alla giuria.

WE ARE INNOVATORS

Trattiamo il presente come se fosse il futuro, perché creiamo innovazione giorno dopo giorno.



WE ARE PARTNERS

Ascoltiamo le tue necessità e continuiamo a monitorare la tua acqua proponendoti novità e miglioramenti.

WE ARE PROBLEM SOLVERS

I tuoi problemi diventano le nostre soluzioni e casi studio per implementare sempre di più la nostra offerta.



#WEAREBWT AND YOU?

Scopri come essere dei nostri su wearebwt.it

BWT
water + more