

Baristi al bancone telecamere accese: la sfida è aperta

Centrale del Latte ha ospitato i casting del nuovo format in onda su Teletutto

La gara

Finalmente faccia a faccia. La giuria tecnica da una parte e i baristi e i barman che ambiscono al titolo di miglior barista bresciano 2018 dall'altra. Nelle scorse ore Centrale del Latte, uno dei partner del nuovo format di Teletutto, ha ospitato il primo confronto di Strabar, la sfida che potrà poi essere seguita passo dopo passo il giovedì in prima serata. Da settembre infatti la tv dei bresciani ha lanciato l'iniziativa e ha raccolto le candidature di ragazzi e ragazze, uomini e donne che hanno, o hanno avuto, esperienza dietro il bancone e hanno voglia di mettersi in gioco sotto gli occhi delle telecamere di Teletutto ed entrare quindi nelle case dei bresciani con la loro simpatia, la loro abilità e la loro voglia di farsi conoscere.

La giuria. Per il suo nuovo format Teletutto ha convocato una giuria tecnica di esperti della caffetteria, della formazione e del mondo dello spettacolo e della comunicazione, per poter valutare in modo equilibrato i baristi di Strabar, soppesando nel contempo la preparazione tecnica, la conoscenza delle materie prime ma anche la capacità di stare dietro al bancone, di conoscere il cliente e guidarlo. Presidente di giuria è infatti Luca

Ramoni, docente e formatore Cefos, e con lui Maddalena Damini, direttore artistico di Teletutto e Radio Bresciasette, Paolo Uberti, patron di Trismoka, torrefazione di Paratico, e Paolo Piazza, Bartender manager di Coppelia.

Quando si sono presentati infatti i giurati hanno spiegato a quali dei molteplici aspetti della professione avrebbero prestato maggiore attenzione, cosa avrebbero valutato, offrendo ai lettori e ai telespettatori, e dunque anche ai baristi, una gamma completa delle competenze che sarebbero state misurate e delle abilità che si sarebbero valutate.

Le prove. Massimo riserbo da parte dell'organizzazione e della giuria sul contenuto delle prove che i baristi hanno affrontato ma qualcosa è trapelato: è stata valutata la capacità di realizzare espressi e cappucci

ci a regola d'arte, sia in situazione di tranquillità che sotto pressione ma anche quella di mettere il cliente a suo agio e di affrontare richieste particolari. Un ruolo importante lo hanno avuto anche le competenze specifiche, dalla conoscenza degli strumenti a quella della materia prima fino ai «gesti tecnici» alla macchina oppure miscelando per bevande creative. Non solo caffetteria ma anche aperitivi, con una gamma di situazioni che hanno offerto le condizioni per individuare i baristi in corsa per Strabar. //



In gioco. Foto di gruppo per i baristi che si sono presentati al casting



Al bancone. Nelle prove protagonista anche Re Cappuccio



Giuria. Da sinistra Ramoni, Damini, Uberti e Piazza // FOTO REPORTER



IN COLLABORAZIONE CON



Professionisti motivati che hanno fatto subito un bel gruppo

Il conduttore

Giorgio Zanetti, famoso comico bresciano, volto di Teletutto e conduttore di Strabar non ha dubbi: «Non sono nelle condizioni di fare valutazioni dal punto di vista tecnico, quello compete alla giuria, ma devo dire che dal punto di vista umano ho incontrato un gruppo di professionisti molto motivati, che vogliono cogliere l'occasione di Strabar non solo come sfida e occasione di gioco ma anche come arricchimento professionale».

Nelle giornate dei casting, Zanetti è stato l'anello di congiunzione tra i baristi e la giuria e ha avuto modo di «parlare con loro sia prima che dopo le prove. Ho incontrato baristi e bariste che hanno capito lo spirito della nostra iniziativa e che veramente vogliono dare il massimo per fare



Lo show. Giorgio Zanetti

bella figura, sapendo che oltre al prestigio del titolo eventualmente conquistato, è un'opportunità di crescita e affinamento della tecnica». C'è stato poi un altro aspetto che ha particolarmente colpito Zanetti: «Sarà stato il fatto che essendo dello stesso settore parlano lo stesso linguaggio, o forse la comune voglia di mettersi in gioco ma hanno subito legato e fatto gruppo e questa bella atmosfera aiuta la buona riuscita di tutto il format». //

Sanfelici
HIGH QUALITY ITALIAN FOOD



Prodotti alimentari di Alta qualità distribuiti da più di trent'anni alle migliori aziende del settore sono la garanzia della competenza e dell'assoluta serietà dell'azienda Sanfelici. Rispettando i più elevati standard qualitativi l'azienda affida la produzione dei suoi prodotti a realtà specializzate in grado di selezionare e controllare personalmente le materie prime, di altissima qualità, che verranno trasformate in ottimi prodotti gastronomici distribuiti da Sanfelici direttamente a ristoranti, bar, trattorie, pizzerie, osterie. Più di tremila contatti in continua crescita sottolineano la professionalità e la puntualità di una ditta che con un ottimo rapporto qualità/prezzo cerca di promuovere giornalmente la cultura del food & beverage nel mondo. Accurata selezione e continua ricerca sono le parole chiave per il successo di Sanfelici.



Le nostre quattro linee



Sede operativa e Showroom
Via Tadesa, 2/A
San Fermo di Piubega (MN)
T 0376 655737 - F 0376 655014
www.sanfelici.it