



 Creative Cloud for teams  
**Per un business più efficiente. Per scelta.**  
 Piani a partire da € 29,99 (IVA escl.) al mese. [Acquista](#) 

[Economia e scuola](#) > La passione per il caffè il segreto di Trismoka

**ECONOMIA E SCUOLA** 16 Gennaio 2019 0 commenti

## La passione per il caffè il segreto di Trismoka

Viaggio in un mondo nel quale per avere successo servono professionalità e competenza



Trismoka è passione per il caffè. Paolo Uberti ne respira l'atmosfera fin dal 1981 quando suo padre, Gino, acquistò l'azienda dai tre precedenti proprietari. Fu un salto nel buio, perché la famiglia Uberti da quel momento si trovò proiettata in un settore che le era del tutto sconosciuto. Ma fu anche un colpo di fortuna, perché l'affascinante mondo del caffè non avrebbe mancato di riservarle soddisfazioni importanti.

### Passione per il caffè a gestione familiare

«Mio padre s'impegnò a fondo per impostare l'attività in direzione della crescita – spiega l'attuale titolare – Studiò il settore fino a che non individuò la strategia giusta. Io sono entrato in Trismoka nel 1993. La gestione dell'azienda è sempre stata familiare tanto che oggi continuano a collaborare con me mia mamma Zelinda e mia moglie Silvia».

### Pionieri della formazione

Uno dei pilastri su cui Trismoka ha costruito il proprio successo è quello della formazione. «Vent'anni fa abbiamo incontrato sulla nostra strada una persona importante – ricorda Paolo – si chiama Roberto Pregel. E' stato lui a stimolare in noi l'attenzione per la formazione e l'aggiornamento. Spinti dalle sue parole, da quel momento abbiamo cominciato ad approfondire la cultura del caffè con particolare interesse. La concorrenza all'epoca non pensava fosse importante, invece noi abbiamo subito capito che conoscere la materia prima e le tecniche per fare il caffè correttamente fosse determinante per la nostra crescita. E abbiamo avuto ragione perché oggi proprio la formazione è il pilastro su cui stiamo costruendo il nostro successo».

### Centro di formazione all'avanguardia

«Io ho approfondito gli studi sul caffè fin dall'infanzia diventando assaggiatore – riprende il titolare – mentre in azienda abbiamo aperto un vero e proprio centro di formazione per baristi nel quale ogni anno apprendono i segreti del mestiere centinaia di ragazzi. Alcuni di loro hanno ottenuto gratificazioni notevoli, partecipando ai diversi campionati nazionali e internazionali che organizziamo ogni anno anche in collaborazione con altre realtà del nostro settore».



### Crescita costante nel tempo

«La crescita nel tempo ci ha costretto a cambiare sede un paio di volte. Trismoka nel 1981 era a Iseo, nel 1987 si è trasferita a Paratico (Bs) e oggi è qui, nello stesso comune, ma in un edificio costruito appositamente, dove all'amministrazione e al centro di formazione affianchiamo la moderna torrefazione. Poiché per noi il caffè è un'arte, abbiamo voluto costruire la nuova casa di Trismoka seguendo criteri che riflettessero questa convinzione». Basta entrare nella sorprendente hall dell'azienda per constatare con i propri occhi che l'ambizioso obiettivo è stato centrato.

### Quattro miscele, cinque monorigine

Sentir parlare Paolo Uberti di caffè è di per sé entusiasmante. «Trismoka produce quattro miscele e cinque monorigine – spiega – La nostra forza è quella di fare in modo che a ogni raccolto la qualità dei prodotti resti costante. Questo obiettivo lo si può centrare solo prestando la massima attenzione alla selezione della materia prima, proveniente da tutto il mondo. Il caffè è una pianta meravigliosa, che a seconda delle condizioni meteorologiche e delle caratteristiche dei terreni, nonché dell'altitudine a cui è coltivato, assume caratteristiche organolettiche, aroma e gusto differenti. Riuscire ogni volta a fare le scelte migliori nel nostro campo è indice di professionalità».

**Leggi anche: [Agricoltura bergamasca, si punta su sicurezza e competitività](#)**

### Obiettivo qualità

«Siamo una realtà piccola che opera con l'obiettivo di garantire ai nostri clienti la massima qualità – aggiunge Uberti – E con il prodotto, deve esserci anche il servizio. Per questo sul nostro territorio seguiamo i bar con la massima attenzione proponendo dalla formazione alle miscele, dalla macchina del caffè a tutta l'attrezzatura in comodato d'uso gratuito. Siamo poi presenti anche all'estero dove facciamo in modo che i nostri rivenditori possano garantire un forte supporto a chi ci sceglie. E' possibile trovare Trismoka, tra gli altri, anche in Arabia Saudita, Iran, Dubai, Ucraina, Polonia, Germania, Olanda, Spagna e Stati Uniti».

### Bravi baristi non solo in Italia

A proposito di estero, il titolare di Trismoka invita a una riflessione: «Pensa che solo gli italiani sappiano preparare un buon espresso? In realtà può gustare ottime tazzine anche lontano dai nostri confini. Il campione del mondo di quest'anno, per esempio, è il coreano Hun Paol». Per chiudere, da non tralasciare che Trismoka è tra i promotori dei Campionati italiani per baristi che si svolgono a Rimini in gennaio e del Milano Latteart Challenge biennale, durante la fiera Host. «Dell'ultima iniziativa siamo stati gli ideatori – conclude Uberti – Le due manifestazioni hanno contribuito alla nostra crescita e ne siamo orgogliosi».

### L'azienda in breve

Trismoka, acquistata nel 1981 dalla famiglia Uberti, si trova oggi a Paratico in via Garibaldi 29, ([www.trismoka.it](http://www.trismoka.it), tel. 035.913636), in una nuova sede progettata e costruita con l'obiettivo di trasmettere in ogni visitatore un messaggio: «Il caffè è arte». Non a caso l'azienda, gestita dal titolare Paolo Uberti, segue con la massima attenzione ogni fase della produzione delle sue quattro miscele e cinque monorigine. Tra i pionieri della cultura del caffè, Trismoka ha attivato anche un vero e proprio centro di formazione per baristi, che si svolge annualmente a Rimini in gennaio ed è l'ideatore e organizzatore del biennale Milano Latteart Challenge, organizzato durante Host, fiera di settore.

 [Trendy imprese 2018](#)



#Amicidellaneve slittata a Bergùn VIDEO

### ALTRE GALLERY

**Video** **Foto**

- Furti e riciclaggio con Supercar: 5 arresti VIDEO**  
30 Gennaio 2019
- #Amicidellaneve slittata a Bergùn VIDEO**  
23 Gennaio 2019
- #Amicidellaneve vi porta a Pila VIDEO**  
14 Gennaio 2019

 Creative Cloud for teams  
**Per un business più efficiente. Per scelta.**  
 Piani a partire da € 29,99 (IVA escl.) al mese. [Acquista](#) 

### NOTIZIE PIÙ LETTE

- Treviglio diventa un set del cinema, in via Roma la troupe per il film con Elio Germano FOTO**  
29 Gennaio 2019
- Cagnolino dilaniato da un pastore tedesco**  
26 Gennaio 2019
- Si allaccia abusivamente al contatore del vicino, arrestato 32enne bergamasco**  
30 Gennaio 2019
- Incidente a Lovere, un uomo e una 13enne gravissimi**  
26 Gennaio 2019
- Frode fiscale nella Bassa, evasione da 5 milioni di euro per due aziende di Casirate e Palosco**  
31 Gennaio 2019

 Creative Cloud for teams  
**Per un business più efficiente. Per scelta.**  
 Piani a partire da € 29,99 (IVA escl.) al mese. [Acquista](#) 

### NOTIZIE PIÙ COMMENTATE

- Reddito di maternità, via alla raccolta firme anche in bergamasca**  
12 commenti | 4 Gennaio 2019
- Volete recitare in un film con Elio Germano? A Calvenzano cercano 50 comparse (pagate)**  
6 commenti | 8 Gennaio 2019
- Cagnolino dilaniato da un pastore tedesco**  
4 commenti | 26 Gennaio 2019
- Caritas dice no al Decreto Salvini, "Continueremo a ospitare i migranti a nostre spese"**  
3 commenti | 23 Gennaio 2019
- Guerriglia in città, la protesta di Casapound**  
2 commenti | 15 Gennaio 2019

 Creative Cloud  
**Tutto è possibile con Creative Cloud.**  
 App per la fotografia, la progettazione, il montaggio di video e lo sviluppo web a partire da € 12,19 (IVA incl.) al mese. [Iscriviti](#) 

### TAG DELLA SETTIMANA

treviglio Caravaggio Romano  
 Crema carabinieri Incidente  
 Sirene di notte Bergamo Calcio  
 Urgnano

 Creative Cloud  
**Tutto è possibile con Creative Cloud.**  
 App per la fotografia, la progettazione, il montaggio di video e lo sviluppo web a partire da € 12,19 (IVA incl.) al mese. [Iscriviti](#) 