

## LE NOSTRE INIZIATIVE: CHEF PER UNA NOTTE

# Tutta la passione del caffè Trismoka

Un percorso esperienziale per gli iscritti a Chef per una notte ospitati nella nuova sede dell'azienda

## In tazzina

■ Un estratto di aroma, storia, tecnica e soprattutto tanta passione. Si potrebbe davvero fermare così la lezione di sabato mattina dedicata al caffè, offerta ai partecipanti di Chef per una notte nella nuova casa Trismoka, a Paratico.

**Chi c'era.** A prendere per mano i partecipanti, Paolo Uberti patron dell'azienda sebina, affiancato dal responsabile della formazione Trismoka, Michael Boffelli.

In aula anche gli ospiti «graduati», in arrivo da Strabar, il talent andato in onda su Teletutto dedicato alla ricerca del miglior barista di Brescia e provincia. Ovvero Federico Rivetta, 32enne di Castenedolo, alla guida del bar Carpe Diem di Ponte di Legno e i giurati Maddalena Damini direttore artistico di Teletutto, Luca Ramoni (formatore Cefos), Paolo Piazza, bartender e Paolo Uberti. A loro si è aggiunto il presentatore e comico Giorgio Zanetti.

**Teoria e prove.** Quella che ne è venuta fuori è stata una mattina intensa, carica di contenuti e di prove pratiche. Un vero e proprio percorso sensoriale

che non ha lasciato delusi gli iscritti.

**Hanno detto.** «Non mi aspettavo che il caffè avesse così tanti segreti da svelare» ha commentato Ivana che, insieme a Fabio, Francesca, Monica, Cristina e Luca hanno staccato il loro pass per il momento di formazione sul sito [gusto.giornaledibrescia.it](http://gusto.giornaledibrescia.it). «Ho uno spiccato interesse per il caffè, mi sono iscritto al portale proprio per questa lezione» confida proprio Luca.

*«Il caffè è il mio lavoro, ma prima di tutto ci sono le persone e la loro formazione»*



Paolo Uberti  
Trismoka

**La sfida.** Sì, perché a coinvolgere definitivamente i partecipanti è stata la messa alla prova del proprio palato e olfatto. I sensi hanno potuto sprigionarsi, a contatto con profumi e aromi - decisivo, come in cucina, il ruolo del naso - e del gusto davanti a chicchi di caffè dalle differenti tostature.

A movimentare ulteriormente la giornata il momento sfida. I partecipanti hanno preparato, divisi in due squadre capitanate da Boffelli e Rivetta, quattro espressi da sottoporre alla degustazione dei giurati di Strabar. Un ex aequo ha gratificato i protagonisti. La mattinata si è poi conclusa con la visita agli impianti di Trismoka e alla control room dove vengono effettuati 21 controlli al secondo sui chicchi di caffè per garantire il perfetto risultato in tazza. //

## DA SAPERE

### Lo speciale su TT.

Uno speciale sulla mattinata, realizzato da Clara Camplani con le immagini di Paolo Bergamaschi, andrà in onda domani alle 20.05 su Teletutto e il giorno successivo, sabato 2 febbraio alle 17.55 su TT2.

### Fotogallery sul sito.

Su [gusto.giornaledibrescia.it](http://gusto.giornaledibrescia.it) tutti gli scatti realizzati durante la mattinata in Trismoka firmati da Umberto Favretto di New Reporter. (In pagina una selezione di fotografie)

### Lezione video on demand.

Nella libreria video della pagina Facebook del Giornale di Brescia è possibile trovare il video della lezione in Trismoka, un'occasione per apprezzarne i contenuti on demand.

### Invio di ricette: fino al 19.

Non è mai troppo tardi per iscriversi, anzi, approfittate della proroga di due settimane per inviare a [gusto.giornaledibrescia.it](http://gusto.giornaledibrescia.it) il vostro piatto. La chiusura dell'invio delle ricette non sarà più il 5 febbraio, ma il 19.

### Lezione di chef con Cerveni.

Lo chef stellato del Due Colombe di Corte Franca e della terrazza milanese della Triennale, Stefano Cerveni guiderà l'ultimo dei quattro appuntamenti formativi pensati per i partecipanti di Chef per una notte che, sempre sul sito del GdB, facciamo richiesta di partecipazione.

### Verso il gran finale.

Al termine della nostra iniziativa, la speciale giuria di qualità avrà il compito di selezionare le ricette da portare al gran finale, decretando così gli Chef per una notte 2019. La cena si terrà, come da tradizione, al Carlo Magno.



Alla prova. I partecipanti sono stati suddivisi in due squadre e messi alla prova dell'espresso, qui con coach Rivetta



Foto di gruppo. Ultimi gli assaggi foto con tutti i protagonisti della mattinata di formazione a Paratico



Calvisius®  
CAVIAR

Via Kennedy - 25012 Calvisano BS / ITALY  
Tel: 030 9686991 - Email: [servizioclienti@agroittica.it](mailto:servizioclienti@agroittica.it)

[calvisius.it](http://calvisius.it)



@calvisiuscaviar\_official  
#calvisiuscaviar