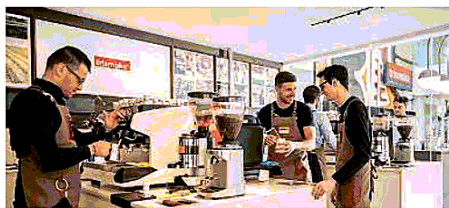


Studenti da Brescia e da Bergamo a scuola di eccellenza

La **Trismoka** Coffee School ha ospitato nelle scorse settimane gli studenti degli alberghieri per selezionare i finalisti che saliranno sul palco di Golositalia.



Trismoka con Chef per una notte e Strabar su Teletutto

La torrefazione di Paratico nei mesi scorsi è stata protagonista anche con il format di Teletutto Strabar e con Chef per una notte del nostro giornale.

- **Da non perdere.** Qualificazioni sabato 23 e domenica 24 febbraio, dalle 14 in poi sul palco dello stand **Trismoka** all'interno di Golositalia al centro fiera di Montichiari.
- **Finale e premiazioni.** Lunedì 25 febbraio, dalle 14 in poi le finali che eleggeranno il campione della **Trismoka** Challenge.
- **I premi.** Miglior giovane talento del caffè (Trofeo Gino Uberti), miglior cappuccino realizzato (Trofeo Re Cappuccino) e miglior ambasciatore digitale dell'arte del caffè.



Migliorare. I ragazzi hanno l'opportunità di migliorarsi in una struttura d'eccellenza

TRISMOKA IN CATTEDRA PER COSTRUIRE CAMPIONI

Formazione

■ Quella del barista è una professione difficile. Proprio come un chef, anche un barista deve riconoscere la materia prima e trasformarla al meglio. Per emergere ed avere successo occorre dunque il talento. Ma da solo non basta. Studio costante e determinazione nell'allenamento sono nel curriculum di tutti i migliori baristi d'Italia. E per questo i 12 giovani concorrenti della **Trismoka** Challenge 2019 sono impegnati in corsi di formazione, insieme ai trainer della **Trismoka** Coffee School.

Seguire i ragazzi. 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, **Trismoka** dispone di una scuola di alta formazio-

ne interna che, in oltre 15 anni di attività, ha raccolto risultati importanti.

Nelle ultime edizioni del Campionato Italiano Baristi, alcuni bresciani hanno conquistato la finale, proprio dopo mesi di studio e allenamento nella **Trismoka** Coffee School e sono molte le scuole e le istituzioni della provincia di Brescia e della provincia di Bergamo, che vi si affidano per offrire una formazione specifica ai propri studenti.

«Lavorare il caffè e preparare un espresso eccellente non è cosa facile - spiega Paolo Uberti, patron di **Trismoka** - 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 espres-

so 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, che sanno essere per i ragazzi veri e propri allenatori».

Preparazione. Nella scuola di alta caffetteria interna alla torrefazione di Paratico, i 12 concorrenti della **Trismoka** Challenge 2019 hanno quindi l'occasione di approfondire conoscenze e tecniche per realizzare un espresso eccellente. Ma non solo.

Da 2 anni **Trismoka** ha deciso di sensibilizzare i giovani studenti delle scuole alberghiere anche su un'altra materia importante per ogni barista: il «personal branding». Pensare a sé stesso come ad un marchio, con dei punti di forza da valorizzare, è il pri-

mo passo per far emergere il proprio talento nel mercato del lavoro e assicurare successo al proprio locale. Nelle scorse settimane, quelle in cui è stata più intensa la preparazione alla **Trismoka** Challenge, i 12 concorrenti hanno così frequentato un corso di comunicazione e social media marketing, in previsione della loro performance sul palcoscenico di Golositalia e della gara per il titolo di Coffee Digital Ambassador, uno dei 3 premi in palio.

«La **Trismoka** Challenge è uno show - prosegue Paolo Uberti - e come ogni show degno di questo nome, richiede tanti mesi di studio e preparazione. Da parte nostra, che lo organizziamo da 15 anni, ma soprattutto da parte dei protagonisti che salgono sul palcoscenico. Per loro vogliamo che questa sia un'esperienza divertente, ma soprattutto un'occasione di crescita professionale. Sotto ogni punto di vista. //

Una palestra dedicata all'allenamento degli artisti del caffè

Opportunità

■ Tra le prime scuole di formazione in Italia interamente dedicate al caffè, oggi **Trismoka** è la prima palestra costruita appositamente per l'allenamento dei baristi. «L'idea è nata ascoltando i baristi che frequentano la nostra Coffee School - spiega Michael Boffelli, responsabile formazione di **Trismoka** -. Volevano continuare a perfezionare la propria tecnica, ma finito il corso non avevano spazio per farlo. Nei bar è difficile prendersi qualche minuto per sé. Inoltre anche chi vuole avvicinarsi alla professione del barista e al mondo che sta dietro il banco del bar ha bisogno di uno spazio in cui prendere dimestichezza con tutta l'attrezzatura».

L'aula di formazione è stata così aperta ai baristi, negli orari di pausa dai corsi. All'interno le postazioni sono completamente attrezzate con macchinario da espresso o strumenti per il brewing, tazze, latte e caffè. Il barista può acquistare un abbonamento (disponibili 4 diverse soluzioni), proprio come in una comune palestra, e consumare i crediti in base al tempo di occupazione della postazione, al materiale uti-

lizzato o alla richiesta di un training personalizzato. Una formula innovativa e flessibile che sta già riscuotendo successo tra i baristi bresciani.

«Non sono solo i baristi da gara a frequentare la palestra, ovvero chi vuole partecipare alle competizioni - continua Michael Boffelli -. Perché sono sempre di più i baristi che vogliono investire in questa professione, offrire ai propri clienti una bevanda di altissima qualità, distinguersi e far emergere il proprio locale. Ne è testimone anche il successo del corso dedicato al brewing, offerto da alcuni anni dalla **Trismoka** Coffee School: una giornata alla scoperta dei metodi di estrazione del caffè alternativi al classico espresso, che si stanno diffondendo sempre di più tra i locali che vogliono offrire un'esperienza gustativa nuova ed originale, aprendosi al panorama della caffetteria mondiale».

Come la cold brew: «È una sorta di infuso freddo, un modo nuovo per sorseggiare un buon caffè, soprattutto in estate. La tecnica è quella dell'estrazione a freddo, che consente di trasformare il caffè in una vera e propria bevanda fresca e dissetante. Che può essere servita da sola o inserita all'interno di particolari ricette di cocktails. //



A Paratico. Occasione per tutti i baristi o chi aspira ad esserlo



Ogni giorno puoi essere come un Re

RE CAPPUCCIO



Vuoi l'eccellenza per il tuo palato?
Vuoi una schiuma morbida e cremosa?
Chiedi **Recappuccino** per gustare al meglio il tuo cappuccino.
Ogni giorno.

LO TROVI NEI MIGLIORI BAR, PASTICCERIE E GELATERIE

Vi aspettiamo a
GOLOSITALIA-ALIMENT
dal 23 al 25 febbraio 2019
at **Trismoka Challenge**
per scoprire chi sarà
il vincitore.

Pad. 5 - Stand 146



www.centralelatte-brescia.it

