

# Caffè del Kilimangiaro protagonisti sul palco del Trismoka Challenge



In gara. Lorenzo Zanelli, Raciratou Sambale e Simone Romanenghi

## La sfida

■ In Paesi come la Tanzania, la coltivazione del caffè rappresenta una tra le prime fonti di sostentamento. E mentre i riflettori di tutto il mondo sono puntati sui caffè del Centro America, tre studenti delle scuole alberghiere bresciane hanno scelto di dedicare la propria performance, sul palcoscenico di Golositalia, ad un caffè monorigine che proviene invece dall'Africa, in particolare da Arusha, nella regione del Kilimangiaro. «Il caffè che hanno scelto consente di creare un espresso intenso - spiega Paolo Uberti, patron di Trismoka -, ottima corposità e fine acidità sono le caratteristiche principali, ma al palato chi lo assaggia riconosce un retrogusto di frutta matura, sentori di albicocca e susina».

Il pubblico della fiera di Montichiari potrà scoprire i profumi e i sapori di queste terre durante la Trismoka Challenge 2019, lo show dedicato ai migliori talenti del caffè organizzato dalla torrefazione di Paratico.

Sul palco tre concorrenti si esibiranno utilizzando il caffè monorigine proveniente dal Kilimangiaro: loro sono Raciratou Sambale, studentessa dell'istituto Serafino Riva e campionessa uscente, che vuole mettersi in gioco anche quest'anno, ed il suo compagno di classe Lorenzo Zanelli, che partecipa per la prima volta alla challenge proprio per avvicinarsi di più al mondo del caffè. Porterà i profumi del Kilimangiaro anche Simone Romanenghi dell'Andrea Mantegna di Brescia: un vero studioso del caffè, abituato a passare notti sveglio sui libri. In compagnia di un buon espresso. //

