

L'ANTEPRIMA. Sabato 23 saranno sul palco di Golositalia per la nuova edizione della sfida

Trismoka Challenge 2019, ecco i primi sei giovani talenti in gara

Sono Lisa Bragaglio, Derri Pei, Adissa Bara, Mateus Dusi, Simone Romanenghi e Lorenzo Zanelli

Lavorare il caffè e preparare un espresso eccellente non è cosa facile. Non solo occorre conoscere a fondo la materia prima, ma è necessario saperla scegliere con cura e imparare le tecniche di estrazione migliori.

Macinatura, pulizia, dosaggio e pressatura, flussaggio ed erogazione sono i segreti di un espresso creato «a regola d'arte». E per renderli piccoli ma indispensabili gesti quotidiani, occorre affiancare alla teoria la pratica: un allenamento al fianco di «coach» esperti, altamente specializzati proprio sul caffè. In questi giorni, sei giovani talenti che il prossimo 23 febbraio saliranno sul palco di Golositalia, per l'edizione 2019 della Trismoka Challenge, sono impegnati in questo.

IN UN ALLENAMENTO intensivo, che possa aiutarli a trasformare la preparazione dell'espresso in un'arte da mostrare al pubblico, proprio come fanno i grandi chef nelle cucine dei ristoranti stellati e nei talent show televisivi. Si tratta di studenti di istituti alberghieri, selezionati dagli esperti Trismoka per



Lisa Bragaglio



Adissa Bara



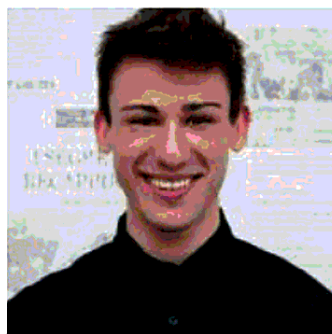
Derri Pei



Mateus Dusi



Lorenzo Zanelli



Simone Romanenghi

la loro abilità in aula, come dietro al bancone del bar. Hanno dimostrato di conoscere a fondo la materia prima, di saperla lavorare al meglio e di creare, all'interno di una tazzina da caffè, delle vere opere d'arte. Nella Trismoka Coffee School di Paratico, così come nelle aule del Caterina de Medici, da cui provengono Lisa Bragaglio e Derri Pei, fervono i preparativi.

Le talentuose studentesse dell'istituto hanno infatti dedicato le ultime settimane a studiare a fondo ogni singolo passaggio dell'arte del caffè, dalla storia alle migliori tecniche di estrazione.

UN PIANO di studio che, abbinato alla pratica quotidiana, consentirà anche ad Adissa Bara del Giacomo Perlasca e a Mateus Dusi del Don Angelo Tedoldi di avere la meglio nella gara di Golositalia. Ma soprattutto, è l'augurio per questi ragazzi e queste ragazze, di eccellere anche nel mondo del lavoro. Ed il caffè è al centro dell'attenzione per Simone Romanenghi dell'Andrea Mantegna e Lorenzo Zanelli del Serafino Riva. I due studenti hanno infatti capito da tempo che il caffè non è cosa semplice. Trasformarlo è un'arte che richiede passione, studio ed allenamento. •

© RIPRODUZIONE RISERVATA

