

L'INIZIATIVA. Da sabato a lunedì prossimi, nell'ambito di Golositalia al Centro fiera di Montichiari, con 12 giovanissimi

Il Trismoka Challenge rinnova la sfida

I concorrenti dovranno preparare al meglio espresso, cappuccino e bevanda personalizzata

Davide Vitacca

Un drappello di giovanissimi assi pronto a sfidarsi per salire sul podio dei migliori preparatori italiani di espresso, cappuccino e bevande creative. Il palcoscenico, che anche quest'anno darà spazio alla competizione, è quello del Trismoka Challenge, il talent show con cui l'omonima azienda di torrefazione bresciana promuove da 15 anni abilità, estro e competenze degli aspiranti barman.

In programma da sabato 23 a lunedì 25 febbraio al Centro Fiera del Garda di Monti-

chiari, nell'ambito della vetrina gourmet a 360 gradi di Golositalia, la gara vedrà protagonisti dodici studenti provenienti - dopo un'accurata selezione - dalle scuole alberghiere della città e della provincia (con una mano tesa allo sponda bergamasca del Sebino): fuoriclasse piccoli per età anagrafica, ma già maturi e determinati per voglia di stupire e dimostrare la propria dimestichezza dietro al bancone: Chiara Riviera e Simone Romanenghi (del Mantegna di Brescia); Adissa Bara e Mattia Bodei (Perlasca di Idro); Francesca Bariselli (Olivelli-Putelli di Darfo); Lisa Bragaglio, Derri Pei e Martina Rovida (Caterina De Medici di Gardone Riviera); Mateus Dusi e Elena Zappa (Don Tedoldi di Lumezzane); Raciratou Sambale



Foto di gruppo con i dodici ragazzi finalisti per l'edizione 2019 del Trismoka Challenge a Montichiari

(campionessa in carica) e Lorenzo Zanelli de Serafino Riva di Sarnico (Bg).

DURANTE le qualificazioni di sabato e domenica, come nella prova finale di lunedì, i concorrenti saranno chiamati a preparare, in massimo 15 minuti - con analogo tempo prima e dopo per l'allestimento - un espresso, un cappuccino e una bevanda personalizzata sempre a base di espresso. La giuria, composta da giornalisti, esperti del settore e food blogger, dovrà valutare il prodotto servito tenendo conto non solo del gusto, ma anche della conoscenza del caffè e delle miscele monorigine, della precisione di esecuzione e dell'attenzione verso i dettagli e la pulizia.

Tre i premi in palio: il Trofeo in memoria del fondatore di Trismoka, Gino Uberti, per il miglior giovane artista del caffè, il Trofeo Re Cappuccino per il «cappuccino regale

2019», il titolo di Coffee Digital Ambassador per stabilire chi, tra gli sfidanti, ha saputo meglio di tutti comunicare la propria bravura tramite le piattaforme social. Ai fini dello sviluppo di tale facoltà, i ragazzi hanno frequentato uno specifico corso di comunicazione e media marketing, familiarizzando con i concetti di «personal branding» e di posizionamento pubblicitario e di immagine.

«Promuoviamo un match con un duplice obiettivo: formare e educare allo svolgimento di una professione sempre più richiesta, multiforme e di respiro internazionale, fornire gli strumenti tecnici e le esperienze necessarie alla creazione di un autonomo percorso imprenditoriale», ha sottolineato il leader di Trismoka, Paolo Uberti che, nel rinnovato stabilimento di Paratico, prosegue l'opera di alta formazione interna per i futuri baristi. •

© FOTOCOLLEZIONE/RESONANCE

