



Home > Bar Caffetteria > Trismoka Cta...

AZIENDE BAR CAFFETERIA CAMPIONATI BARISTI NOTIZIE FIERE E MANIFESTAZIONI

Trismoka Challenge, il talent show bresciano del caffè, a Golositalia di Montichiari

18 Febbraio 2019



Paolo Uberti titolare della Torrefazione Trismoka con gli studenti che parteciperanno alla sfida bresciana a Golositalia 2019

BRESCIA – Dal 23 al 26 febbraio 2019, presso il Centro Fiera del Garda a Montichiari prenderà vita l’ottava edizione di Golositalia e Aliment & Attrezzature che si propone di aggregare ben **700 espositori**. Raggiungendo tutti gli attori del settore agroalimentare: consumatori, operatori Horeca e buyers della filiera distributiva in uno spazio espositivo di 5 padiglioni. Durante la fiera, torna l’appuntamento con **Trismoka Challenge**: l’evento annuale con cui Trismoka, la torrefazione bresciana in prima linea nel diffondere la cultura del buon espresso, celebra l’arte italiana del caffè.

Per l’edizione 2019 Trismoka conferma il format dell’evento

Assieme alla scelta dei concorrenti, selezionati esclusivamente tra gli studenti delle scuole alberghiere. Trismoka Challenge 2019 si propone dunque come un palcoscenico per i migliori **giovani talenti del caffè**. I quali avranno l’occasione per mostrare le proprie abilità ai baristi e agli imprenditori della ristorazione che visiteranno la fiera.

Nei pomeriggi del 23, 24 e 25 febbraio, il pubblico potrà assistere a 12 esibizioni di veri artisti, che si sfideranno nella preparazione di espressi, cappuccini e bevande creative, a base di miscele e caffè monorigine provenienti dalle **migliori coltivazioni del mondo**. Alla giuria il difficile compito di assegnare i titoli in palio.

#WEAREBWT AND YOU?

BLASERTRADING
SUISSE

YOUR PARTNER FOR SPECIALITY COFFEE IMPORT SINCE 1922.

Learn more.

Per Trismoka, lo show di quest’anno sarà il numero 15

“Siamo instancabili sostenitori del gusto a regola d’arte” – spiega Paolo Uberti, patron di Trismoka – “E anno dopo anno, grazie alla Trismoka Challenge, **avviciniamo i baristi**, di oggi e di domani, all’arte dell’espresso e ne valorizziamo la professionalità agli occhi del pubblico. È infatti al loro talento che affidiamo la qualità dei nostri caffè”.

Tre giorni di spettacolo, con le performance di veri artisti dell’espresso e cappuccino

Durante le qualificazioni di sabato 23 e domenica 24 e nella finale di lunedì 25 febbraio (dalle 14 in poi, nello stand Trismoka, padiglione 5 di Golositalia), i concorrenti dovranno preparare – in un tempo massimo di 15 minuti – un espresso, un cappuccino ed una bevanda personalizzata a base di espresso.

Ognuno di loro avrà a disposizione 15 minuti iniziali di preparazione e 15 minuti finali di pulizia della postazione.

Giornalisti, esperti e food blogger al tavolo della giuria

Per esaminare competenze tecniche, pulizia e precisione di esecuzione. Ma anche la conoscenza del caffè, la qualità delle bevande proposte e la professionalità del concorrente saranno oggetto di un severo giudizio.

Sono tre i titoli in palio

Miglior giovane talento del caffè (Trofeo Gino Uberti), miglior cappuccino realizzato (Trofeo Re Cappuccino) e miglior ambasciatore digitale dell’arte del caffè (Coffee Digital Ambassador).

Wave is here.



SIMONELLI
The coffee machine you can trust.

PENTAIR
EVERPURE®

TECHNOLOGY heart HUMAN mind

Prorogata fino al 20 dicembre 2018

MUMAC
Messa delle Macchine per Caffè di Gruppo Cimbali

Via P. Neruda 2
Binasco, MI

cimbali.it

FAEMA
ESPRESSO YOUR ART

Faema E71E.
We know what is brewing in your mind.

dal 1962
demus
l'arte del decaffeinare

AICAF

L'ECCELLENZA ITALIANA

PENTAIR
EVERPURE®

BUDAPEST 2017
BEST NEW PRODUCT

COMMERCIAL EQUIPMENT ELECTRICAL SPECIAL MENTION

BLASERTRADING
SUISSE

YOUR PARTNER FOR SPECIALITY COFFEE IMPORT SINCE 1922.

Learn more.

#WEAREBWT AND YOU?