

Trismoka challenge, sfida all'ultimo espresso

Alla fiera di Montichiari si cercano talenti del caffè tra gli studenti degli istituti alberghieri

«In questa professione serve talento, perché il caffè è un'arte». Le macchinette sono pronte a far sgorgare la bevanda dell'italianità per antonomasia e Chiara, studentessa dell'istituto Mantegna, non vede l'ora di cimentarsi nel Trismoka challenge, la competizione promossa dall'azienda della torrefazione, fondata dalla famiglia Uberti, per promuovere, con il supporto di alcuni sponsor di settore, la cultura del caffè.

Da sabato, negli stessi padiglioni che al Centro fiera del Garda di Montichiari ospitano Golositalia&Aliment, Chiara insieme ad altri 11 gio-

La gara

● Sabato, dalle 14, a Montichiari si svolgerà il Trismoka challenge: gli sfidanti dovranno preparare espresso, cappuccino e una bevanda personalizzata

vani aspiranti baristi, tutti studenti di istituti alberghieri delle province di Brescia e Bergamo, daranno vita ad una sfida tra gusto e spettacolo. Dalle 14, nel padiglione 5 scatterà la gara: 15 minuti di tempo per preparare un espresso, un cappuccino e una bevanda personalizzata a base di espresso. In palio i titoli per il miglior giovane talento del caffè (Trofeo Gino Uberti), miglior cappuccino (Trofeo Re Cappuccino) e miglior ambasciatore digitale dell'arte del caffè (Coffee Digital Ambassador). Ma soprattutto la porta verso il futuro. «Gli obiettivi del Trismoka Chal-

lenge — spiega Paolo Uberti, titolare di Trismoka — sono quelli di fornire una formazione di alto livello per conoscere qualcosa in più rispetto a quello che si impara a scuola e dare ai ragazzi la possibilità di essere vincenti sul mercato. Agli istituti chiediamo di creare opportunità per insegnare ai ragazzi a lavorare in gruppo». Per fare questo Trismoka ha istituito un centro di formazione che da 15 anni seleziona e prepara i ragazzi al challenge, grazie al quale gli aspiranti baristi hanno un primo contatto con il mondo del lavoro. «Siamo partiti a settembre con 3 studenti per

ognuno degli 8 istituti coinvolti — spiega Michael Boffelli, responsabile della formazione Trismoka — e siamo arrivati a selezionarne 12».

Teoria e pratica, storia del caffè e segreti per arrivare all'equilibrio perfetto dei sapori nella tazzina. Ma anche personal branding, con un corso di comunicazione e social media marketing per imparare a valorizzarsi. «La competizione deve essere vista come un percorso di crescita per i ragazzi, ma anche per l'azienda» aggiunge Boffelli, cui fa eco il presidente della Provincia Samuele Alghisi che ha evidenziato la lungimiranza

11

Sfidanti

Sabato, a Montichiari, si sfideranno 11 aspiranti baristi, tutti studenti di istituti alberghieri disseminati tra Brescia e Bergamo

di Trismoka nel coniugare la filosofia imprenditoriale alla formazione. «Le imprese di somministrazione di bevande in provincia sono 8.500 — spiega Stefano Boni di Confercerenti — e molte hanno una vita media breve. La capacità di formarsi, approfondire, sperimentare fa la differenza». L'esperto Sergio Barbarisi, giudice tecnico, guiderà i giudici che nella scelta dei migliori aspiranti baristi dovranno anche valutare competenze tecniche, pulizia e precisione di esecuzione. Lunedì a Montichiari il verdetto.

Lilina Golia

© RIPRODUZIONE RISERVATA

