

Trismoka, l'arte di trasformare un chicco di caffè in opera d'arte

Questo fine settimana alla Fiera di Montichiari torna il contest con dodici giovani talenti

L'iniziativa

Wilda Nervi

■ Irrinunciabile rito mattutino o di fine pasto, compagno dei momenti conviviali insieme agli amici o austera presenza durante le riunioni di lavoro: stiamo parlando ovviamente della bevanda più consumata al mondo ovvero il caffè.

Sono molte le leggende che accompagnano l'ascesa del caffè sulle tavole italiane e non. Certo la maestria che il nostro Paese ha sviluppato

nel tempo nella preparazione della famosa «tazzina» non ha eguali. E il nostro territorio vanta un primato che si chiama Trismoka Challenge, talent show per gli studenti degli istituti alberghieri che si contenderanno tre titoli speciali questo fine settimana alla Fiera del Garda di Montichiari, durante la manifestazione Golositalia. Tre giorni intensi (i pomeriggi del 23, 24 e 25 febbraio) per dimostrare l'abilità di «tradurre un chicco di caffè in un'opera d'arte».

Quindici edizioni. «Dal miglior caffè - ha rimarcato Paolo Uberti, patron di Trismoka, azienda di Paratico che da

ben quindici edizioni promuove la gara - si può ottenere un prodotto scadente se il barista non sa fare bene il suo mestiere. Occorrono regole ferree per fare un caffè eccellente, e soprattutto formazione e passione». Oltre una ventina di studenti ha iniziato il percorso nella nuova sede di Trismoka (una linea produttiva 4.0, già operativa con ampi spazi per la formazione) lo scorso settembre. Dodici sono ora i contendenti dei tre titoli in palio: miglior giovane talento del caffè (Trofeo Gino Uberti); miglior cappuccino (Trofeo Re Cappuccino) e miglior ambasciatore dell'arte del caffè (Coffee Digital Ambassador). In gara Adissa Bara e Mattia Bodei (Perlasca di Idro); Francesca Bariselli (Olivelli-Putelli di Darfo); Lisa Bragaglio e Derri Pei (Caterina De Medici di Desenzano); Mateus Dusi e Elena Zappa (Don Tedoldi di Lumezzane); Chiara Riviera e Simone Romanenghi (Mantegna di Brescia); Martina Rovida (De Medici di Gardone Riviera); Raci-



Tre titoli in palio. Matteo Fredi, vincitore del Trofeo Re Cappuccino 2018

ratou Sambal e Lorenzo Zannelli (Serafino Riva di Sarnico).

All'evento danno il loro contributo anche la Centrale del latte di Brescia, l'azienda Rancilio, leader nelle macchine per l'espresso e Bwt, società che si occupa della tecnologia di ottimizzazione dell'acqua.

«Preziosa è la corrispondenza tra formazione e imprenditorialità - ha osservato il presidente della Provincia Samuele Alghisi - che sono rafforzate dalla creatività e dalle competenze. Per un prodotto così particolare, oggi universale, come il caffè val la pena di approfondire le capacità». //

