

RAGAZZI ECCELLENTI

LA COMPETIZIONE

TORNA IL TRISMOKA CHALLENGE: 12 STUDENTI SI SFIDANO A COLPI DI TAZZINE DURANTE GOLOSITALIA

LA CERIMONIA

TUTTI VOTI SCOLASTICI A DOPPIA CIFRA, LA LOGGIA GRATIFICA L'IMPEGNO



Siamo i genietti del caffè

di BEATRICE RASPA

- BRESCIA -

IL BUON CAFFÈ è un'arte. Lo sa bene Paolo Uberti di Trismoka, la torrefazione bresciana in prima linea nella diffusione del buon espresso, da 15 anni alle spalle dell'omonimo talent show per aspiranti baristi. L'evento tornerà il 22, 23 e 24 febbraio alla fiera di Montichiari nell'ambito di Golositalia. Dodici giovani maghi del caffè, studenti di sette scuole alberghiere di Brescia e di una di Bergamo, si sfideranno a colpi di espresso, cappuccini e bevande creative.

I contendenti, ieri accolti in Broletto dal presidente Samuele Alghisi per la presentazione della gara, sono Adissa Bara, Francesca Bariselli, Mattia Bodei, Lisa Braggaglio, Mateus Dusi, Derri Pei, Chiara Riviera, Simone Romanenghi, Martina Rovida, Racira-

tou Sambale (vincitrice dell'ultima edizione), Lorenzo Zanelli ed Elena Zappa.

Una giuria composta da giornalisti e food blogger valuterà tecnica, pulizia e precisione dell'esecuzione e poi decreterà tre vincitori.

Paolo UBERTI
titolare Trismoka

Il nostro obiettivo primario è formare dei giovani educandoli alla qualità e rendendoli vincenti sul mercato

Il Trofeo Gino Uberti (Gino è il padre del patron di Trismoka Paolo) sarà assegnato al miglior talento del caffè, il Trofeo Re Cappuccino al miglior esecutore di cappuccino, infine un terzo premio al miglior ambasciatore digitale del caf-

fè, il più bravo a raccontare la propria opera sui social. Da due anni infatti Trismoka avvia i ragazzi al personal branding e della comunicazione.

«**DOPO 15 ANNI** di challenge siamo quasi maggiorenni - scherza Uberti - Ciò che ci spinge a continuare sono la voglia di fare bene e soprattutto il cuore. E' una soddisfazione vedere quanti bravi baristi siano passati da Trismoka. Tra gli obiettivi della nostra azienda, che da fine 2018 ha una nuova sede a Paratico all'insegna del 4.0, è formare i giovani per farli vincere sul mercato, educarli alla qualità e spingere per la creazione nelle scuole di team di lavoro».

I dodici candidati provengono da un percorso di studio teorico e pratico e hanno già affrontato una selezione. «Il mestiere di barista oggi è in espansione, le regole servono ma la differenza la fa l'estro» ha detto il responsabile della for-

mazione di Trismoka Walter Boffelli. I genietti della tazzina dal canto loro sanno come muoversi: «Per un buon caffè devi conoscere a fondo la materia prima, curarla ed essere esperto della macchina con cui lavori», ha spiegato Raciratou Sambale, Serafino Riva di Sarnico.

«La macchina va tenuta sempre pulita e poi devi sapere a quale macinatura ti affidi, perché la dimensione dei grani cambia il risultato, così come lo cambia l'acqua», ha aggiunto Martina Rovida, De Medici di Gardone Riviera.

E Simone Romanenghi, Mantegna di Brescia: «Il primo errore da evitare è il caffè annacquato, la bevanda deve sprigionare aromi e il bravo barista deve essere un assaggiatore». Per Chiara Riviera, sempre Mantegna «bisogna studiare di continuo. Materia prima, metodi di estrazione, tempi, qualità. Certo poi conta anche la mano dell'esecutore».

HANNO DETTO

“



Raciratou SAMBALE

Per fare un buon caffè devi conoscere bene la materia prima e la macchina che usi

“



Martina ROVIDA

La macchina va tenuta sempre ben pulita. Acqua e macinatura sono fondamentali

“



Simone ROMANENGI

Il primo errore che va evitato e quello di servire un caffè annacquato

“



Chiara RIVIERA

Bisogna studiare di continuo. Materia, estrazione tempi e qualità

