PER L'EDIZIONE 2019 DELLA MANIFESTAZIONE IN LIZZA DODICI GIOVANISSIMI STUDENTI DEGLI ISTITUTI ALBERGHIERI BRESCIANI

Trismoka Challenge: il caffè diventa arte

Non poteva mancare e infatti non mancherà. A Golositalia torna il Trismoka Challenge: l'evento an-nuale 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 e la scelta dei concorrenti, selezionati esclusivamente tra gli studenti delle scuole alberghiere. Trismoka Challenge 2019 si propone dun-que come un palcoscenico per i migliori giovani talenti del caffè, che avranno l'occasione per mo-strare le proprie abilità ai baristi e agli imprenditori della ristorazione che visiteranno la fiera. Nei pomeriggi di oggi, domani e lu-nedì, 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 mi-gliori coltivazioni del mondo. Alla giuria il difficile compito di asse-

giuria il difficile compito di assegnare i titoli in palio.
Per Trismoka, lo show di quest'anno sarà il numero 15: "Siamo instancabili sostenitori del gusto a regola d'arte" – spiega Paolo Überti, 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 a loro grande talento che affidiamo la qualità dei lento che affidiamo la qualità dei nostri caffè".

I candidati



Adissa Bara "Ho una forte passione per il mondo del caffè, che trasmetto al massimo delle mie



Francesca Bariselli "Ho deciso di partecipare per approfondire questo mondo e superare la



Mattia Bodei "Dalla scorsa edizione. ho imparato molte tecniche di estrazione e la storia del caffè.



Lisa Bragaglio "Dietro al bancone, giusto. Voglio fare di questa passione il



Mateus Dusi "Penso di avere tutte le capacità per essere un talento del caffè. E poi mi piace tanto.



"Ho passione per voglio provare a diventare un talento."



Chiara Riviera Sono innamorata di cui serve talento, perché il caffè è un'arte.



"Amo studiare tutto quello che riguarda il caffè (passandoci anche la notte).



"Grazie alla passione trasformo un semplice caffè in una piccola opera d'arte".



"Sono un'appassionata che vuole mettersi in gioco anche quest'anno.'



"Partecipo per fino in fondo il mondo del caffè."



Elena Zappa "Penso di poter esprimere me stessa attraverso un semplice espresso."

UNA GIURIA QUALIFICATA GIUDICHERA' OGNI SINGOLO CANDIDATO AL TITOLO

Tre lunghe giornate di gara tra caffetteria e social network

Un programma intenso e per niente banale. Durante le qualifi-cazioni di oggi e domani e durante la finale di lunedi (dalle 14 in poi, nello stand Trismoka, padiglione 5 di Golositalia), i concorrenti dovranno preparare - in un tempo massimo di 15 minuti - un espres-so, 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 siederanno al tavolo

della giuria.

Sono 3 i titoli in palio: miglior giovane talento del caffè (Trofeo Gino Uberti), miglior cappuccino realizzato (Trofeo Re Cappuccio) e miglior ambasciatore di-gitale dell'arte del caffè (Coffee Digital Ambassador). Un premio, quest'ultimo, che si aggiudicherà soltanto chi avrà saputo meglio raccontare sé stesso ed il proprio talento attraverso i social net-

work.
Da 2 anni Trismoka ha deciso di sensibilizzare i giovani studenti delle scuole alberghiere anche su un'altra materia importante per ogni barista: il "personal bran-

BRESCIA

ding". Pensare a sé stesso come ad un marchio, con dei punti di forza da valorizzare, è il primo passo per far emergere il proprio talento nel mercato del lavoro. Nelle scorse settimane di preparazione alla Trismoka Challenge, i 12 concor-renti hanno frequentato un corso di comunicazione e social media marketing in previsione di questa





Ogni giorno puoi essere come un Re



Vuoi l'eccellenza per il tuo palato? Vuoi una schiuma morbida e cremosa? Chiedi Recappuccio per gustare al meglio il tuo cappuccino. Ogni giorno.

LO TROVI NEI MIGLIORI BAR, PASTICCERIE E GELATERIE





www.centralelatte-brescia.it 📑 🔠 🧑