LatteArt. Una delle prove della serata è stata dedicata a questa particolare tecnica // FOTO FAVRETTO NEW REPORTER

Vincitore. Manuel Marini alza la stella di Strabar 2019

Strabar incorona Manuel Marini: è sua l'edizione dedicata alla caffetteria

Nella combattuta finale in onda ieri sera ha superato la brava 21enne Debora Bezzi

Il campione. Manuel Marini, 25 anni, piscine di Provaglio d'Iseo.

Argento. Debora Bezzi, 21 anni lavora al Pata Negra di Paratico

Cocktail. Prevista anche la realizzazione di una bevanda personalizzata

Su Teletutto

■ Avvince, coinvolgente, bella da vedere e soprattutto da vivere. Alla fine l'ha spuntata uno dei contendenti ma per quello che si è visto nel corso della gara anche il risultato opposto poteva essere possibile: alla fine la giuria ha deciso per una manciata di punti. Quella dell'edizione 2019 di Strabar è stata una finale come ci si aspetta che sia l'ultimo atto di una gara combattuta. Una serata in cui tensione, spettacolo, tecnica e capacità di lavorare sotto pressione si sono fuse in una puntata che ha tenuto migliaia di spettatori con il fiato sospeso fino all'ultima prova. Il verdetto è arrivato quando la giuria, sulle lavagnette usate per sette puntate, non ha scritto un punteggio ma un nome: Manuel.

Il campione. È infatti Manuel Marini, 25enne barista alle piscine di Provaglio d'Iseo il campione dell'edizione 2019 di Strabar, quella che per prima si è interamente dedicata agli specialisti della caffetteria. Manuel, dopo essere stato selezionato nei casting che si erano tenuti all'inizio di ottobre alla Centrale del Latte ha superato i quarti vincendo la sfida con Cesare Bassani e poi si è aggiudicato la finale battendo in semifinale l'esperto Boris Andreoletti che ha ceduto sulla «French press». A sfidarlo la 21enne del Pata Negra di Paratico Debora Bezzi, barista da pochi mesi ma già capace di farsi valere su Francesco Paonessa nei quarti e poi su Federico Bertuzzi in semifinale.

Le prove. Già nelle semifinali la giuria ha voluto innalzare il livello tecnico della sfida (già comunque significativo fin dai quarti dato che in questa edizione si sono selezionati solo specialisti in caffetteria) proponendo prove sempre più complesse per testare la competenza dei concorrenti ma anche la loro resistenza alla pressione. La prima prova, Strafantasy, ha voluto porre l'accento sul tema della LatteArt, cioè della realizzazione di cappuccini solo con la caduta del latte, senza utilizzare altri strumenti. «È un sistema di decorazione non facile che mette molto alla prova la mano del barista», ha spiegato Luca Ramoni. Andrea Bartolozzi ha ricordato che «Re Cappuccio è il latte di riferimento per la LatteArt per la sua tessitura». Sul bancone della giuria dunque sono arrivati quattro cappuccini ben decorati: Debora ha conquistato la giuria con figure ben realizzate e centrate nella tazza, aggiudicandosi 18 punti mentre Manuel si è fermato a 15. Come secondo impegno la giuria ha proposto la StraMisteriosa.

In parità dopo le prime due prove la differenza è arrivata nella difficilissima Strapressure

Bevanda al caffè. Ad ogni concorrente è stato chiesto di preparare una bevanda al caffè con i liquori cremosi di Spirito del Garda. Quattro pezzi uguali, uno per ogni giudice, da realizzare in quattro minuti.

Debora ha scelto di miscelare espresso, vodka aromatizzata alla vaniglia e liquore alla nocciola Spirito del Garda mentre Manuel ha utilizzato nocciola, purea di lampone, espresso e albume d'uovo per fare una crema.

La giuria ha apprezzato in modo particolare il lavoro di Manuel mentre quello di Debora ha lasciato qualche perplessità. Il punteggio dunque è arrivato in parità: 32 punti ad ogni concorrente.

Sfida decisiva. Ad assegnare la stella di Strabar 2019 è stata dunque l'ultima prova: quattro minuti per preparare due cioccolate, due marocchini, un espresso e un cappuccino ossia la Strapressure. «Abbiamo il dovere di alzare il livello per attirare pubblico e turisti» ha spiegato Paolo Uberti.

Le cioccolate, come nelle altre puntate, hanno presentato le maggiori difficoltà ma alla fine è stato Manuel Marini ad alzare la stella di Strabar. //

LA GARA

Il conduttore. Il comico bresciano Giorgio Zanetti è alla seconda stagione.

Le prove. Ogni sfida prevede tre prove sempre diverse.

La giuria. Competenze diverse per una valutazione globale.

VkVSIyMjVm9sb0Vhc3lSZWFkZXJfR2RicyMjIzBmNDExYzE0LTFjM2EtNDJmMy1iMzkyLTliOTM4MTBlYWI4MCMjIzIwMTktMTItMjNUMDk6NDk6NTgjIyNWRVI=

LE NOSTRE INIZIATIVE: STRABAR

A CURA DI NUMERICA

L'abbraccio. Dopo il verdetto della giuria rotta la tensione.

StraBar LA SFIDA CAFFÈ

IN COLLABORAZIONE CON

trismoka artisti del caffè · Sanfelici · Brescia Centrale del Latte · Spirito del Garda · Gielle Forniture · NBS Spa Distribuzione Prodotti da Banco

PARTNER ISTITUZIONALI

Confcommercio Imprese per l'Italia Brescia · Confesercenti della Lombardia Orientale · ENBIL Ente Bilaterale Regionale Lombardo

PARTNER TECNICO

cefos

Tutti hanno cercato empatia e contatto col pubblico-giuria

Lo spettacolo

■ Un format televisivo che deve coinvolgere il pubblico a casa e rendere avvincente il tema che propone anche per chi non ha dimestichezza con il settore. Strabar ci è riuscito e nella sua seconda edizione è riuscito ad essere «uno step successivo rispetto alla prima edizione, un bel prodotto televisivo grazie all'impegno di tutti». Maddalena Damini, direttore artistico di RadioBresciasette e Teletutto ha apprezzato come «ciascuno dei concorrenti abbia cercato l'empatia con la giuria che in quel momento rappresentava proprio il pubblico a casa ma anche i clienti che trovano al tavolo o al bancone nei locali in cui lavorano o che gestiscono. Hanno mostrato un approccio professionale ma con la simpatia e la leggerezza che serve in un lavoro così a contatto con il pubblico». Per il direttore artistico poi i concorrenti sono riusciti bene «a mostrare il loro carattere nella prova che chiedeva loro di realizzare una bevanda che li rappresentasse. La creatività di ciascuno ha aggiunto aspetti interessanti, per la giuria e per il pubblico, e aiutato la resa televisiva di ogni puntata».

Direttore. Maddalena Damini

Al tavolo anche Andrea Bartolozzi, direttore generale della Centrale del Latte di Brescia che «sui profili social e sul sito dell'azienda abbiamo avuto significativi riscontri di ragazzi e ragazze che chiedono anche a noi come partecipare alla prossima edizione. In giuria abbiamo avuto professionalità complementari e siamo riusciti credo a trasmettere a casa l'immagine di un mestiere, quello del barista, che se fatto con competenza e voglia di crescere può rappresentare una ottima opportunità anche per tanti giovani che vogliono dare una direzione alla loro vita professionale».

Nel corso delle puntate Bartolozzi ha visto «ragazzi giovani anagraficamente ma anche da poco nel mondo della caffetteria e che comunque sono stati in grado di fare lavori molto buoni: un segnale che con passione e determinazione si può fare strada».

Infine un commento da debuttante: «Per me è stata la prima volta e anche grazie all'aiuto dei miei colleghi giurati ho potuto dare il mio contributo ma soprattutto mi sono divertito molto». //

Baristi formati per un mercato in evoluzione

Gli esperti

■ «Nessuno ha fatto errori gravi, anzi tutti hanno fatto vedere voglia di migliorarsi e imparare cose nuove. È un ottimo segnale per tutto il settore in un momento più delicato di altri». È soddisfatto e fiducioso il patron di Trismoka, Paolo Uberti, che nella torrefazione di Paratico ha ospitato le finali di Strabar 2019, al termine dell'ultima puntata. Uberti, insieme al presidente Luca Ramoni, portava in giuria le competenze tecniche specifiche sul trattamento della materia prima, il caffè appunto, e ha fatto un'analisi più ampia: «Il mercato è in un momento di trasformazione in cui stanno cambiando le esigenze e i gusti del pubblico dei bar e dei consumatori in generale. Un professionista deve essere consapevole e impegnarsi per farsi trovare pronto a soddisfare le richieste di quella parte di pubblico che cambia abitudini e fa richieste nuove. Senza naturalmente mai perdere precisione sui classici». Uberti poi è stato tra i pionieri della caffetteria-spettacolo con il campionato italiano baristi e la LatteArt: «Fare formazione usando lo spettacolo e il gioco è un'ottima strategia per avere baristi più preparati senza costringerli a stare in classe».

Presidente. Luca Ramoni

La centralità della formazione è il tema più caro anche a Luca Ramoni, formatore Cefos che in una battuta sintetizza il suo pensiero: «Chi non si forma... si ferma». E lo spiega meglio: «Un talent televisivo unico nel suo genere e in Italia. La caffetteria è un settore che è tra i piu importanti e Srabar ha voluto rappresentare la nera bevanda e coloro che operano intorno ad essa».

Per Ramoni infatti «i finalisti e comunque tutti i ragazzi e le ragazze che hanno partecipato ai casting possano essere di esempio a molti che vogliono intraprendere questo lavoro». Il formatore, come in ogni puntata, pone l'accento sulla competenza: «È necessario che lo facciano con passione ma anche con cognizione di causa: fare un caffè non è semplicemente "schiacciare un pulsante su una macchina"».

«Complimenti ancora al vincitore con il suggerimento che va comunque a tutti i partecipanti e i baristi di continuare a formarsi. Noi di Cefos lo facciamo per barman e baristi da oltre 20 anni». //

GUSTO E ORIGINALITÀ.
QUESTO SONO IO.

Ecco perché scelgo un caffè che parla di me.
Kilimanjaro di Trismoka: il caffè monorigine, 100% arabica, dall'aroma sorprendente.

Scoprili tutti su **www.trismoka.it** o dal tuo **barista**!

trismoka®
artisti del caffè

VkVSIyMjVm9sb0Vhc3ISZWFkZXJfR2RicyMjIzBmNDExYzE0LTFjM2EtNDJmMy1iMzkyLTliOTM4MTBlYWI4MCMjIzIwMTktMTItMjNUMDk6NDk6NTgjIyNWRVI=