

LA STUDENTESSA DELL'ISTITUTO SERAFINO RIVA HA BISSATO IL TRIONFO DELLA SCORSA EDIZIONE DEL PREMIO A GOLOSITALIA

# Raciratou è la "regina" dell'espresso

Alla fine delle 3 giornate di esibizioni e competizioni, la migliore è risultata ancora lei. Raciratou Sambale è salita - per il secondo anno consecutivo - sul gradino più alto del podio della Trismoka Challenge 2019, dopo aver confermato il suo talento nella preparazione a regola d'arte di espressi, cappuccini e bevande creative a base di un caffè monorigine proveniente dal Kilimanjaro. A fare il tifo per lei, i docenti e i compagni di classe dell'Istituto Serafino Riva di Sarnico che, dopo la vittoria dello scorso anno, l'hanno nuovamente sostenuta e accompagnata in questa esperienza di formazione promossa da Trismoka.

Al Challenge sono stati premiati altri due giovani. Centrale del Latte di Brescia ha consegnato il trofeo Re Cappuccio a Chiara Riviera dell'Istituto Andrea Mantegna di Brescia, per aver realizzato il miglior cappuccino in gara. Mentre Trismoka ha conferito a Lisa Braggaglio, studentessa dell'Ist. Caterina de' Medici, di Desenzano il titolo di Coffee Digital Ambassador. L'evento Trismoka Challenge 2019 si è confermato un appuntamento imperdibile per il pubblico di Golositalia, che ha invaso lo stand Trismoka per assistere ai coffee show dei 12 giovani talenti del caffè in gara. Per Trismoka è stata una conferma: "Questa è stata la 15esima edizione" - spiega Paolo Uberti, patron di Trismoka - "E ci sarà la 16esima, abbiamo già richieste di adesione da nuovi istituti."



LA GRANDE INIZIATIVA DELL'AZIENDA CON SEDE A PARATICO

## Una scuola per far crescere gli artisti della caffetteria

Prima di salire sul palcoscenico di Golositalia, i concorrenti della Trismoka Challenge 2019 hanno avuto l'occasione di allenarsi in una "palestra" di ultima generazione. Si tratta della nuova sede della torrefazione bresciana, operativa da fine 2018 in Via Garibaldi 29 a Paratico.

La nostra missione è diffondere la cultura del buon espresso, che

significa più che selezionare e distribuire le migliori qualità di caffè per bar" - spiega Paolo Uberti, patron di Trismoka - "Occorre infatti maestria nel tostare il prodotto e grande attenzione a come il caffè viene preparato, investendo nella formazione e nell'assistenza dei baristi. Perché il caffè è una piccola opera d'arte".

La passione per il caffè è dun-

que evidente già nell'ingresso, dove un'importante opera d'arte accoglie chi entra per degustare o acquistare il caffè. E la professionalità si respira nella nuova coffee school. Uno spazio, quest'ultimo che è diventato oggi una vera e propria "palestra" per i baristi. "L'idea è nata ascoltando chi frequenta la nostra Coffee School" - spiega Michael Boffelli,

responsabile formazione di Trismoka - "Volevamo continuare a perfezionarsi. Nei bar è difficile prendersi qualche minuto per sé. Inoltre anche chi vuole avvicinarsi alla professione del barista e al mondo che sta dietro il bancone del bar ha bisogno di uno spazio in cui prendere dimestichezza con l'attrezzatura." Una formula che sta già riscuotendo successo.



WE ARE INNOVATORS

Trattiamo il presente come se fosse il futuro, perché creiamo innovazione giorno dopo giorno.



WE ARE PARTNERS

Ascoltiamo le tue necessità e continuiamo a monitorare la tua acqua proponendoti novità e miglioramenti.

WE ARE PROBLEM SOLVERS

I tuoi problemi diventano le nostre soluzioni e casi studio per implementare sempre di più la nostra offerta.

#WEAREBWT  
AND YOU?Scopri come essere dei nostri su [wearebwt.it](http://wearebwt.it)BWT  
water + more