



Diventa espositore

20/23  
MAGGIO  
2020

Home PRODOTTI ▾ APPROFONDIMENTI ▾ EVENTI NIGHTLIFE VIDEO ▾ ARCHIVIO RIVISTE PUBBLICITÀ

Home > Eventi > Ad Host Milan...

Eventi

## Ad Host Milano la sfida di Latte Art ideata da Trismoka

Set 26, 2019



È ai nastri di partenza la terza edizione della Milano Latte Art, il contest internazionale che vede sfidarsi 12 baristi nella disciplina della Latte Art. Al via nella cornice di Host Milano, la 41esima fiera internazionale dell'ospitalità, in programma dal 18 al 22 Ottobre a Milano.

Milano Latte Art Challenge è l'innovativo format di competizione centrato sulla Latte Art, sviluppato dal team Trismoka, torrefazione bresciana da sempre ambasciatrice dell'arte e della cultura del caffè, in ogni sua declinazione. Questo appuntamento è diventato ormai un must per i professionisti del settore, connotandosi sempre più come un punto di riferimento per baristi da tutto il mondo, giovani talenti pronti a sfidarsi per il primo posto in una stimolante gara a colpi di tazza e "pennellate" di latte.

L'edizione del 2015 ha visto vittoriosa la concorrente polacca Agnieszka Rojewska, mentre nel 2017 ha guadagnato il primo posto il coreano Um Paul. Anche quest'anno, la Challenge tornerà in Italia grazie a Trismoka, in occasione della prestigiosa manifestazione di Host Milano. La torrefazione di Paratico, infatti, da sempre si impegna nella divulgazione e nella conoscenza dell'arte del caffè tramite svariati eventi, workshop e iniziative che coinvolgono giovani e studenti per sviluppare e valorizzare i loro talenti e la professionalità nel settore.

Tre giorni di sfida, in cui i 12 concorrenti dovranno fronteggiarsi in una gara a qualificazioni e fasi eliminatorie, centrate su 9 discipline, con un livello crescente di difficoltà e spettacolarità, fino ad arrivare alla finale, che consegnerà al vincitore l'ambitissimo premio - una macchina per caffè espresso Rancilio del valore commerciale di € 11.000,00.



ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER >

Search



Nasce la nuova Gamma M100 Attiva. Agile, flessibile e pronta a lavorare al tuo fianco, sempre.

LA CIBALI  
coffee starts here

Sfoggia gli ultimi numeri



320 Ottobre 2019



319 Settembre 2019





Queste le 9 discipline della gara:

1. THE LEAF, per valutare l'abilità del barista nella realizzazione di una figura semplice (la foglia)
2. ETCHING, l'uso del pennino da latte art per creare un Orso, Indiano, Leone e Elefante
3. 10 ELEMENTS, una figura con 10 elementi, Tulip, Vortex, Tulip Reverse
4. MYSTERY BOX, latte art in contenitori "alternativi"
5. HEAD TO HEAD, un vero testa a testa a colpi di cappuccini
6. HALF CUP, metà figura decisa dalla giuria, metà scelta da ogni campione
7. ONE MORE, una sfida a chi riesce a inserire più elementi in un Tulip o in un Vortex
8. FREE DESIGN, tutta la creatività di un barista in un cappuccino
9. SECRET CHALLENGE, l'ultima sfida, segreta fino all'ultimo momento.

D'eccezione anche la giuria, composta da giudici di fama internazionale e da finalisti di campionati mondiali di Latte Art.

**Chiara Bergonzi**, Barista, formatrice ed esperta di Latte Art, definita da molti la "Regina Italiana della Latte Art", tra i numerosi premi e riconoscimenti è anche giudice internazionale WCE dal 2015.

**Anita Bertok**, pluripremiata giudice a livello internazionale delle più famose competizioni nella Latte Art, giudice visual WLAC, giudice sensoriale WBC e giudice sensoriale WBRC per SCA.

**Caleb Cha**, 2015 World Latte Art Champion, giudice certificato WCE.



## Milano Latte Art Challenge 2019 – Programma gara

### Sabato 19 ottobre

10.30 – 12.30 Sessione di qualificazione, disciplina "THE LEAF"

15.00 – 17.00 Sessione di qualificazione, disciplina "ETCHING"

### Domenica 20 ottobre

10.30 – 12.30 Sessione di qualificazione, disciplina "10 ELEMENTS"

15.00 – 17.00 Sessione di qualificazione, disciplina "MYSTERY BOX"

### Lunedì 21 ottobre

10.30 – 11.30 Quarti di finale, disciplina "HEAD-2-HEAD"

11.30 – 12.30 Semifinali, disciplina "HALF CUP"

15.00 – 17.00 Finale, discipline "ONE MORE", "FREE DESIGN", "SECRET CHALLENGE"

### Corsi ed eventi aperti al pubblico

#### Sabato 19 ottobre

13.15 Workshop: Latte Art con Dhan Tamang

14.00 – 14.45 Coffee show: Approccio al mondo delle gare di Latte Art con Manuela

## BRANDPOST



Syramusa, il limoncello premium che conquista ogni palato

Set 2, 2019

## I video corsi



## Cocktail Art



Cocktail Art, quando il drink conquista a prima vista. GALLERY

Set 22, 2019

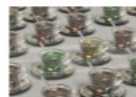
## History Cocktail



Gian Paolo Di Pierro: Champagne Cocktail, il drink della Belle Époque

Mag 31, 2019

## Marketing & Management



Restaurant Customization: menù personalizzati sono il nuovo trend

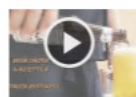
Ott 15, 2019

## I protagonisti



Carlo Scalzotto -Enjoy Artigiani del Bere- Daiquiri con Angostura VIDEO

Ott 6, 2019



Patrick Pistolesi ecco tre ricette di beer drink beverini VIDEO

Ott 5, 2019



Extra Perimetral: al Roma Bar Show Velier ha portato

Fensore, Campionessa italiana Latte Art

### Domenica 20 ottobre

13.00 Workshop: Degustazione del caffè attraverso il cupping alla brasiliana con Anita Bertok

14.00 – 14.45 Coffee show: Come strutturare una gara di Latte Art con Manuela Fensore

### Lunedì 21 ottobre

14.00 – 14.45 Coffee show: Riproduzione della gara vincitrice degli ultimi Campionati del Mondo di Latte Art con Manuela Fensore

**TAGS** competizioni gare latte art Milano Latte Art Challenge Speciale Host 2019 Trismoka



un lab VIDEO FOTO

Ott 2, 2019



Visita alla distilleria Bombay Sapphire: perché vale la pena VIDEO

Set 21, 2019

Facebook

