

# Milano Latte Art Challenge 2019: ad Host Milano la sfida di Trismoka

27 Settembre 2019



*AD Host, la Milano Latte Art Challenge 2019 di Trismoka*

MILANO – È ai nastri di partenza la terza edizione della **Milano Latte Art Challenge**, 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



*Uno dei cappuccini di Latte Art da competizione*

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.



10th EDITION  
**22-24 OCTOBER 2020**

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 Milano Latte Art 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.



*La precisione di un Latte artist*

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**.

## 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 Element, 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. Partenza alle 10.30 – 12.30 Sessione di qualificazione. Disciplina "The Leaf". Per continuare alle 15.00 – 17.00, sessione di qualificazione, disciplina "Etching".

Domenica 20 ottobre, alle 10.30 – 12.30, la sessione di qualificazione, disciplina "10 Elements".

Ancora dalle 15.00 – 17.00, la sessione di qualificazione. Disciplina "Mystery box". Poi lunedì 21 ottobre, dalle 10.30 – 11.30 i quarti di finale :Disciplina "Head-2-head". Poi, 11.30 – 12.30, semifinali, disciplina "Half cup". Infine, 15.00 – 17.00 la finale, discipline "One more", "Free design" e "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 Fensore, Campionessa italiana Latte Art. Domenica 20 ottobre. 13.00 Workshop: Degustazione del caffè attraverso il cupping alla brasiliana con Anita Bertok.

A seguire: 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.

Sito internet dell'evento: [versione internazionale](#); [versione italiana](#).

## Milano Latte Art Challenge è un evento ideato e organizzato da: Trismoka

Trismoka, torrefazione bresciana di Paratico, è ambasciatrice della qualità e dell'eccellenza del caffè; pregiandosi di offrire una gamma di prodotti unici per i bar, **dall'accurata selezione** di monorigine fino alla tostatura. Il caffè come un'opera d'arte. Il caffè per Trismoka è questo. Una fonte d'ispirazione per il barista.

Le miscele di caffè per bar e la selezione dei monorigine Trismoka sono frutto di una rigorosa selezione delle coltivazioni e dei singoli chicchi e di una lavorazione attenta, che non lascia nulla al caso. **Amore per il caffè** che si traduce anche in impegno attivo nella formazione.

Nella Trismoka Coffee School si tengono corsi di diverso tipo e livello: corsi di alta formazione e **workshop gratuiti per baristi** e per ristoratori; degustazioni per appassionati e amatori. Sempre con l'obiettivo di innalzare il livello di conoscenza e di qualità relativamente al mondo del caffè.

Nella nuova sede inoltre, Trismoka ha allestito una vera e propria "palestra per baristi" dove i professionisti possono andare ad allenarsi e migliorare il loro livello di professionalità. **Da anni Trismoka è impegnata** in prima linea con le scuole del settore alberghiero e della ristorazione. Offrendo momenti formativi e di confronto per docenti e studenti.

Trismoka S.r.l.  
via G.Garibaldi, 29  
25040 Paratico (BS)  
tel. 035 913636  
[www.trismoka.it](http://www.trismoka.it)  
[info@trismoka.it](mailto:info@trismoka.it)