

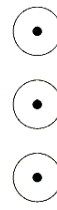
### Per un espresso eccellente nulla dev'essere trascurato

La missione di **Trismoka** è diffondere la cultura del buon espresso, che significa più che selezionare e distribuire le migliori qualità di caffè per bar. Occorre infatti maestria nel tostare il

prodotto e grande attenzione a come il caffè viene preparato, investendo nella formazione e nell'assistenza dei baristi. Ogni dettaglio si rivela significativo e degno di cura. Perché il caffè è una piccola opera d'arte che si può garantire solo con un lavoro di squadra.

### Le miscele e i caffè «monorigine»

L'estro creativo di **Trismoka** trova massima espressione nei prodotti. Esperti torrefattori e maestri assaggiatori insegnano a riconoscere, selezionare e combinare miscele e gusti.



### L'attenzione verso baristi e studenti

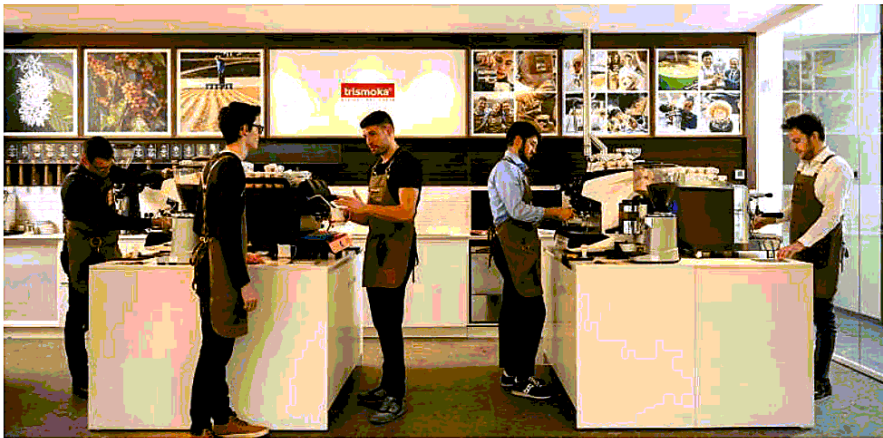
L'impegno formativo di **Trismoka** è tradizione consolidata e caratterizza gli ultimi 15 anni della storia aziendale.

### La nascita della scuola di alta formazione

È avvenuta in contemporanea con le prime gare-evento legate al Campionato Italiano Baristi.

### Gli show di Trismoka

Due gli show: Milano Latte Art Challenge, durante Host Milano, e **Trismoka** Challenge a Montichiari.



Non solo caffè. Studenti a lezione alla **Trismoka** Coffee School. La formazione va oltre il bancone, passando dal personal branding alla comunicazione

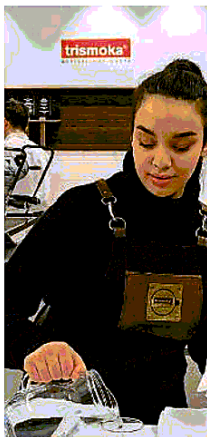
## TRISMOKA SCHOOL DOVE NASCONO CAMPIONI DEL CAFFÈ

### Formazione

Il loro percorso formativo è iniziato sui banchi della **Trismoka** Coffee School, è proseguito sul palco gara della **Trismoka** Challenge, ed è terminato sul podio del Campionato Italiano Baristi, tenutosi il mese scorso a Rimini.

Daniele Ricci e Arianna Peli sono la dimostrazione che, oggi, **Trismoka** è la scuola di formazione dei migliori baristi d'Italia. Ela **Trismoka** Challenge un trampolino di lancio verso gare di respiro nazionale.

I magnifici dodici. I dodici giovani concorrenti della **Trismoka** Challenge 2020 sono consapevoli dell'occasione che rappresenta, per loro, questo evento. Ma sanno an-



La sfida. Una concorrente della **Trismoka** Challenge 2020

che cogliere quest'opportunità non è sufficiente: per trasformarla in autentico successo, occorrono studio e allenamento costanti. E bravi insegnanti.

Nella scuola di alta caffetteria interna a **Trismoka**, i partecipanti in gara stanno affrontando un percorso formativo multidisciplinare. Da approfondimenti sul mondo della miscelazione, a corsi di social media marketing e di public speaking, per capire come apprezzare il pubblico e i giurati sul palcoscenico di Golositalia.

Il «personal branding». Perché, ormai da due anni a questa parte, **Trismoka** ha deciso di sensibilizzare i giovani studenti delle scuole alberghiere anche su una materia spesso sottovalutata, ma fondata-

mentale per ogni barista: il «personal branding». Non solo caffè, quindi: per far emergere il proprio talento nel mondo del lavoro e assicurare successo al proprio locale bisogna puntare su se stessi, pensando come «marchio».

Formazione a 360°. Anche questo **Trismoka** insegna ai ragazzi, per offrire un'occasione di crescita professionale a 360 gradi. «Il nostro obiettivo in questo senso è la formazione dei giovani – spiega Paolo Uberti, patron di **Trismoka** –. Sul caffè in primis, e poi sulla comunicazione. I ragazzi stanno frequentando anche un corso di comunicazione e social media marketing, in previsione della loro performance a Golositalia e della gara per il titolo di Coffee Digital Ambassador, uno dei tre premi in palio. La **Trismoka** Challenge è uno show, e come tale va preparato in ogni aspetto» conclude il patron Uberti.

Da oltre 15 anni, infatti, la torrefazione bresciana punta sulla formazione, nella **Trismoka** Coffee School, per aiutare gli studenti delle scuole alberghiere, così come i baristi professionisti, ad acquisire le conoscenze e le tecniche necessarie a realizzare un espresso perfetto. //

## A Paratico, corsi di specializzazione per tutti i gusti

### Le proposte

Preparare un espresso perfetto è un'arte. Serve una base eccellente, certo, ma anche le tecniche giuste. Ecco perché **Trismoka**, oltre 10 anni fa, ha inaugurato la sua Coffee School interna, ora completamente rinnovata nella nuova sede di Paratico.

«La formazione sulle materie prime e sulle tecniche è alla base di ogni percorso per diventare un buon barista - afferma Michael Boffelli, responsabile formazione di **Trismoka** -. Da anni formiamo sia studenti che professionisti, che arrivano qui per perfezionarsi e imparare nuove tecniche».

I corsi a disposizione sono 4, a seconda delle esigenze. Si parte da Professione Barista, un corso completo di 3 giorni dedicato sia a neofiti che a chi ha già esperienza, per perfezionare ogni aspetto della professione.

Una full immersion nel caffè, esplorando le varietà botaniche, la storia, l'arte della tostatura, le attrezzature e le regole per la loro corretta preparazione. E tante esercitazioni pratiche.

Chi si vuole cimentare invece con la Latte Art, può scegliere il corso dedicato: un intero pomeriggio immerso nell'arte del cappuccino, imparando la decorazione della crema con il versaggio libero (free pouring).

Per chi è invece attratto dalle tecniche alternative, per dare una marcia in più al proprio locale, è ideale il corso dedicato al brewing, un'intera giornata alla scoperta dei metodi di estrazione del caffè diversi rispetto al classico espresso, come la cold brew.

E per i semplici appassionati? **Trismoka** ha pensato anche a loro, con il corso Sensory, un pomeriggio per imparare ad assaggiare il caffè e a calibrare il palato. Per apprezzare sempre di più, ogni giorno, questa nobile arte. //

## Trismoka Challenge, tra sfida e talent show

### La prova



Pre-gara. Un concorrente si prepara

**Trismoka** Challenge è il talent show che celebra l'arte italiana del caffè sul palcoscenico di Golositalia. Un evento dedicato ai migliori baristi di domani: durante la 3 giorni di esibizioni i 12 studenti in gara, di vari istituti alberghieri, si sfideranno nella preparazione di espressi e bevande creative a base di miscele e caffè **Trismoka**. L'occasione è unica: mostrare la loro abilità ad una giuria d'eccezione, per vincere il titolo di miglior giovane talento del caffè. //



## Ogni giorno puoi essere come un Re

**RE  
CAPPUCCIO**



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

LO TROVI NEI MIGLIORI BAR, PASTICCERIE E GELATERIE

Vi aspettiamo a  
**GOLOSITALIA-ALIMENT**  
dal 23 al 25 febbraio 2020  
at **Trismoka** Challenge  
per scoprire chi sarà  
il vincitore.

Pad. 5 - Stand 151



www.centralelatte-brescia.it