



L'arte di preparare un espresso Studenti in gara a Golositalia

Publicato il 21 Febbraio 2020 | 09:39

Dal 23 al 25 febbraio a Montichiari (Bs) è in programma la 16ª edizione del Trofeo Trismoka Challenge. Al banco, 12 ragazzi degli istituti alberghieri di Milano, Bergamo e Brescia.

Sarà una bella sfida all'insegna di una delle bevande più amate dagli italiani: il caffè. A Montichiari, nell'ambito di **Golositalia** dal 23 al 25 febbraio, si tiene la 16ª edizione del Trofeo Trismoka Challenge 2020. Grazie all'impegno e alla passione di **Paolo Uberti**, per tre giorni si sfideranno 12 studenti di 4 Istituti alberghieri di Brescia, Bergamo e Milano.



A Montichiari si sfideranno 12 studenti

«Ci sono sempre più scuole che vogliono partecipare al Trofeo - dice Uberti - Le selezioni sono rigorose. Ricerchiamo qualità e talento vero. Chi passa da Montichiari diventa un campione in questo campo». I 12 ragazzi e ragazze - tutti fra i 15 e i 18 anni - porteranno le loro competenze e le loro creazioni al pubblico e alla giuria: in 15 minuti dovranno preparare 4 espressi, 4 cappuccini e 4 bevande personalizzate a base di miscele di altissima qualità. Una prova importante che deve dimostrare la maestria del barista nell'estrarre a regola d'arte il gusto e l'aroma di un espresso. Servono insomma passione, conoscenza, amore e dedizione per il magico chicco.

«La Torrefazione di Paratico è da sempre attenta alla formazione e alla diffusione della cultura del caffè. Ogni espresso - conclude Uberti - deve essere eseguito a regola d'arte. La voglia di crescere di migliorare è la cifra significativa dell'attività di Trismoka a favore della formazione giovanile». Perché, come diceva Giuseppe Verdi, "Il caffè è il balsamo del cuore e dello spirito". A tutte le età.

Per informazioni: www.golositalia.it

© Riproduzione riservata

HOME > BEVANDE > **CAFFÈ** > *L'arte di preparare un espresso Studenti in gara a Golositalia - Italia a Tavola*

ABBONATI ALLA RIVISTA

RESTA SEMPRE AGGIORNATO!

Iscriviti alle newsletter quotidiane e ricevi direttamente su WhatsApp
 Ricevi in tempo reale le principali notizie del giorno su Telegram
 Iscriviti alle newsletter settimanali inviate via mail

"Italia a Tavola è da sempre in prima linea per garantire un'informazione libera e aggiornamenti puntuali sul mondo dell'enogastronomia e del turismo, promuovendo la conoscenza di tutti i suoi protagonisti attraverso l'utilizzo dei diversi media disponibili"

Alberto Lupini

[CAFFÈ](#) [COFFEE](#) [STUDENTI](#) [CONTEST](#) [GOLOSITALIA](#) [BRESCIA](#) [BERGAMO](#)
[ISTITUTI ALBERGHIERI](#) [MILANO](#) [MONTICHIARI](#) [CAPPUCCINO](#) [ESPRESSO](#)
[TROFEO TRISMOKA CHALLENGE](#) [PAOLO UBERTI](#)

SCRIVI UN COMMENTO

ARTICOLI CORRELATI



Novità e tradizione
L'evoluzione del mondo del caffè



Una tazzina di caffè solidale
per rendere il mondo migliore



Golositalia alla 9ª edizione
L'universo f&b a Montichiari



Il caffè, una carica di energia
ma anche un buon lassativo



Golositalia, quasi 40mila presenze
Spiccano i giovani e la qualità

ARTICOLI RECENTI



In crisi anche lo street food
A marzo perdite per 200 milioni



Fase 2, rebus per pub e cocktail bar
Quale futuro li attende?



M-Use, etichetta glitterata
e bottiglia di design riutilizzabile



Per i locali un'altra quarantena
Un Maggio per tracciare la via


 Macadamia Nut Brittle
 Haagen-Dazs
 gusti assortiti
 g 400
3,99€
 al kg €9,98
SCOPRI DI PIÙ



AMUCHINA
 PROFESSIONAL
www.amuchina.it


GrosMarket
 SOGEGROSS
 self service all'ingrosso

IL NOSTRO IMPEGNO:
 VOI, IL VOSTRO
 VINO ED IL PIANETA

 by 


 SANBENEDETTO
The
 CON INFUSO
 DI THE


WWW.QUATTROERRE.COM


entra nello shop