

Dopo il pareggio l'extratime premia lo sprint di Giulia

Necessaria una quarta prova nella sfida vista ieri su Teletutto. Samuel cede solo nel finale

La gara

■ Talento e velocità al centro della quarta puntata, terza sfida eliminatoria, di StraBar, il format di Teletutto dedicato ai baristi specialisti in caffetteria disposti a mettersi alla prova per dimostrare la loro abilità dietro al bancone. La giovane Giulia Foschetti si aggiudica un posto in semifinale battendo il suo sfidante Samuel Gatti, appassionato viaggiatore «a caccia di aurore boreali».

La serata. Come da tradizione in questa prima fase della competizione, la sfida si apre con la Strapressure, prima prova che richiede ai partecipanti di realizzare il maggior numero possibile di macchinini in tre minuti. Tre gli ingredienti che dovranno dimostrare di saper trattare: caffè, schiuma di latte e cacao. Samuel lavora con maggiore tranquillità, «so come organizzarmi e come muovermi» dichiara al termine della sfida. Giulia, invece, penalizzata dalla presenza delle telecamere e dai tempi ridotti ammette di aver sottovalutato la realizzazione della prova. «Noi ci immedesimiamo nel cliente quindi oltre al fattore numerico anche la qualità è importante» commenta Maddalena Damini, direttore artistico di Teletutto e Radio Bresciasette e in giuria dalla prima edizione. Il punteggio della prima

Buone idee e fantasia dei concorrenti anche nella realizzazione della bevanda a base di caffè

gara porta avanti Samuel che ottiene 16 punti contro i 13 della sua sfidante. Realizzare una bevanda calda con base al caffè è il compito assegnato da Strafantasy, il tutto in solo quattro minuti. Samuel si ispira al White Russian, un cocktail dolce a base di vodka. Per l'occasione ne realizza una speciale variante con rum bianco e liquore al caffè. Giulia punta invece su liquirizia, cannella e panna liquida. Una combinazione, questa, che sembra apprezzare in modo particolare Luca Ramoni, giudice della gara, formatore e direttore Cefos. Il risultato soddisfa la giuria che le regala 19 punti contro i 13 di Samuel. «Rimango affascinato dalla velocità e dalla proprietà di movimento che vedo in entrambi» commenta Andrea Bartolozzi, direttore della Centrale del Latte di Brescia, in merito al grado di preparazione dei due baristi. Una competizione, quella della puntata trasmessa ieri sera da Teletutto, che ha annunciato una grande novità in arrivo.

Il trofeo. Oltre al premio finale che decreterà il miglior barista bresciano specialista in caffetteria, il migliore degli otto drink di fantasia realizzati nel corso delle sfide vincerà un premio extra grazie al contributo del partner Stocchetti, nome noto nel settore e al fianco anche di Chef per una notte e di altre iniziative del nostro gruppo editoriale.



Cocktail. La creazione di Giulia ha impressionato la giuria



Concentrazione. Samuel durante una delle prove



Al lavoro. Una parte della giuria durante le valutazioni // FAVRETTO

Si passa poi alla prova finale, la Stramistry. Una comanda misteriosa a base di cioccolato calda e cappucci da realizzare in tre minuti. «Si tratta di una comanda veramente difficile» spiega Paolo Uberti, patron di Trismoka «sappiamo quanto la cioccolata abbia messo in difficoltà i partecipanti nelle scorse puntate. Sono curioso di vedere come le presenteranno». Incompleto è il vassoio di Giulia mentre Samuel riesce a portare a termine il compito anche se insoddisfatto della qualità e del risultato finale. I giudici assegnano 10 punti a Giulia e 13 a Samuel per un punteggio complessivo che decreta il parimerito. È necessaria, dunque, una sfida extra per lo spareggio: realizzare il miglior macchinino, tenendo conto sia del gusto che del fattore estetico, in 90 secondi. Il match premia Giulia che accede alla semifinale con 58 punti contro i 53 di Gabriele.

«Sono due bei concorrenti, preparati e con un bel profilo» commenta Maddalena Damini - è un peccato aver dovuto rinunciare a uno dei due».

La settimana prossima, sempre in prima serata, andrà in scena la quarta e ultima eliminazione. //

ERIKA BERTOLONI

IN SINTESI

L'obiettivo.

Strabar sta vivendo la sua terza edizione, la seconda dedicata agli specialisti della Caffetteria. L'obiettivo è quello di trovare il miglior barista bresciano.

Il format.

Dopo i casting, ospitati dalla Centrale del latte di Brescia, la produzione si è trasferita nella sede di Trismoka, torrefazione di Paratico, che offre gli spazi ideali per una competizione dedicata alla caffetteria.

Su Teletutto.

Ogni martedì in prima serata viene trasmessa una puntata: dopo i casting che hanno selezionato gli otto finalisti sono in corso le sfide eliminatorie. Dopo la puntata della prossima settimana conosceremo la griglia delle due semifinali.

Il premio speciale.

Da quest'anno, grazie alla collaborazione di Stocchetti Beverage, è stato inserito anche un premio per la creatività e l'innovazione che sarà assegnato durante la finalissima al barista che, nel corso di tutte le sfide, abbia proposto il drink a base di caffè più apprezzato.

