

# Tre prove vinte valgono a Flora l'accesso alla finale

La barista di Rovato si è imposta in tutte le sfide: «Ora proverò a vincere il titolo»

## Teletutto

■ Decisa, sicura, determinata. Una gara pulita, dall'inizio alla fine quella di Flora Villani, la prima finalista di questa quarta edizione di StraBar. Nella puntata andata in onda ieri sera su Teletutto, la 29enne di origini napoletane che vive a Rovato, dove gestisce due bar, ha battuto in tutte e tre le prove il suo sfidante Filippo Comella, 34 anni da Termini Imerese, residente a Piacenza. Un «derby del Sud», come l'ha definito Andrea Bartolozzi, direttore generale di Centrale del Latte, che non ha deluso le aspettative della giuria.

**La gara.** La prima semifinale, presentata come sempre dal comico bresciano Giorgio Zanetti, ha avuto inizio con la Strapressure. «Una prova più difficile - annuncia Luca Ramoni, presidente di giuria e direttore di Cefos -: dovrete preparare quattro Irish Coffee in 4 minuti. È un grande classico, che ha delle regole standard e quindi non ci si può improvvisare. Mi raccomando, con la panna in superficie, che non si deve mescolare, sbattetela bene». «La panna di Centrale del Latte rimane in superficie in ogni caso - scherza Paolo Uberti, patron di Trismoka, tirando una frecciatina al compagno di banco Bartolozzi -. È sicuramente una bevanda

che può esaltare bene il caffè». «Hanno iniziato con due approcci totalmente differenti - fa notare Maddalena Damini, direttore artistico di Teletutto e Radio Bresciasette - ma sono entrambi molto fisici e forti nei gesti».

Un piccolo errore, però, costa caro a Filippo: si dimentica di aggiungere l'acqua calda. Ma è anche la densità diversa nella montatura della panna che assicura a Flora la prima vittoria, per 16 punti a 10.

**Alto livello.** Dato che si tratta di una semifinale, la seconda prova è già la Stramisteriosa.

Sotto la scatola i due concorrenti trovano una French press. «È un metodo di estrazione del caffè per percolazione che deriva dal nord Europa - chiarisce Uberti -. Per utilizzarla al meglio è importante che il caffè sia macinato fresco, poi contano la temperatura dell'acqua e il tempo di infusione». Filippo non ha dimestichezza con questo metodo, mentre Flora si dice soddisfatta della sua prova. E ne ha ben donde: il suo caffè è il migliore e guadagna 16 punti, mentre Filippo ne totalizza solo 13.

Tutto però potrebbe ancora cambiare, perché l'ultima prova è la Stratecnica. «Avrete a disposizione 1 litro di latte e del caffè - spiega Bartolozzi - e dovrete decidere voi cosa fare in 4 minuti di tempo. L'espresso macchiato vale 1 punto, il cappuccino e il marocchino 1



Concorrenti. Filippo ha ceduto alla bravissima Flora // FOTO FAVRETTO



Al lavoro. Flora Villani ha dimostrato abilità e competenza

punto e mezzo, e il latte macchiato 2 punti. Ma ogni 100 ml di latte che lascerete sarete penalizzati di 1 punto». Flora prepara sette bicchieri di latte macchiato e un cappuccino, Filippo si ferma a sei bicchieri di latte macchiato. E non basta per la rimonta. «Non mi aspettavo nemmeno di arrivare fino a qua - commenta lo sconfitto -. Sono felicissimo, è un'esperienza che porterò sempre nel cuore». Anche Flora è ovviamente contentissima: «A questo punto farò del mio meglio per vincere». Per conoscere il nome del suo sfidante, l'appuntamento è martedì prossimo alle 20.30 sul canale 16. //

FRANCESCA ROMAN



Si ferma. Filippo durante le prove

IN COLLABORAZIONE CON


PARTNER ISTITUZIONALI

--	--	--

PARTNER TECNICO

## Gelato, caffetteria e ora pasticceria: «Fatica e soddisfazioni»

### Paolo Bedussi

■ È il buongiorno del mattino che può far stare bene le persone. È la fiducia del cliente che torna tutti i giorni. Paolo Bedussi ha 32 anni, ma le idee ben chiare sui motivi per cui ama il suo lavoro. Con la sua gelateria e pasticceria quest'anno ha deciso di essere partner di StraBar perché «è bello partecipare a una trasmissione che fa formazione in questo settore. Ed è stato bello e non scontato vedere così tanti giovani ancora appassionati al mestiere». Che è sì pesante e stressante, ma regala anche tantissime soddisfazioni. «Ho assistito alle registrazioni - racconta - e mi ha colpito l'adrenalina dei concorrenti che si mettono in gioco. È un format allo stesso tempo leggero e divertente, che sicuramente dà visibilità alla professione del barista e alle attività che vi ruotano



Pasticceria. Novità da Bedussi

attorno». La sua di attività nasce a Brescia negli anni Novanta come gelateria. Poi nel 2011 il trasferimento in via Crocifissa di Rosa e il progressivo ampliamento: colazione, pranzi, cene, aperitivi. «La caffetteria era nata come una chicca - ricorda -, e invece oggi è diventata una delle mansioni principali». La sfida più recente è quella della pasticceria, con la produzione artigianale di pandori, panettoni e colombe. «Il nostro obiettivo è diventare grandi anche in questo». // FRA. RO



## La Qualità è la migliore risposta



il latte che esalta le abilità del barista grazie al maggior contenuto in panna. È così che è possibile ottenere una schiuma compatta, morbida e con una maggiore persistenza.

Perché la qualità è sempre la migliore risposta.



LO TROVI NEI MIGLIORI BAR, PASTICCERIE E GELATERIE

www.centralelatte-brescia.it