

LA TRADIZIONE Dopo lo stop forzato imposto dalla pandemia la «challenge» riparte con la sedicesima edizione

Trismoka riaccende la sfida a colpi di caffè e cappuccino

Tre giornate di esibizioni e gare per decretare il miglior barista
Dietro il bancone dodici studenti selezionati degli istituti alberghieri

Marta Giansanti

●● Non solo una sana e divertente competizione ma anche un'esperienza formativa indiscutibile, «in grado di arricchire quel bagaglio di conoscenza necessario per affrontare la vita futura professionale», è un trampolino di lancio verso gare dal respiro internazionale.

È il **Trismoka Challenge** che, dopo uno stop obbligato causa pandemia, torna più forte di prima mettendo in scena la sua sedicesima edizione. Tre giornate di esibizioni e di gare per decretare il miglior barista del domani. Protagonista indiscusso, come ogni anno, sarà il caffè.

A sfidarsi dietro al bancone dodici studenti di istituti alberghieri delle province di Brescia, Bergamo e Milano, selezionati nei mesi precedenti su una rosa ben più ampia di aspiranti cultori del buon espresso. Il fischio di inizio delle ultime fasi del talent show è fissato tra due settimane: il 5 e il 12 maggio sono previste le semifinali, ospitate per la prima volta direttamente all'interno dell'a-

zienda di Paratico, che apriranno la strada al rush finale, il 20 maggio al Teatro Gaber di Castel Mella, con una sfida tra i quattro «superstiti» a colpi di bevande creative al caffè, di cappuccini e di prove tecniche.

«Quando tutto iniziò, per cercare di stimolare i ragazzi su un lavoro che potesse diventare una vera passione trasmettendo la nostra cultura dopo 40 anni di attività aziendale, non avrei mai immaginato che potesse raggiungere tali risultati - ammette il patron Trismoka Paolo Uberti -. Oggi l'evento è diventato un esempio a livello nazionale capace di sfornare talenti, veri professionisti e campioni mondiali». Esempio indiscusso, presente ieri in occasione della ufficializzazione in Broletto della nuova edizione del concorso, il pluripremiato Andrea Antonelli, «punto di riferimento per il mondo del caffè». Quindi, sottolinea Uberti: «Avere successo in questo evento potrebbe rappresentare anche un successo nella vita». Un messaggio lanciato ai dodici studenti-concorrenti dei diversi istituti alberghieri: il Mantegna di Brescia, il Guido Galli di Berga-



Foto di gruppo a palazzo Broletto. Torna il «Trismoka Challenge», alla sedicesima edizione

Il 5 e il 12 maggio le semifinali ospitate per la prima volta dall'azienda di Paratico

Il 20 maggio al teatro Gaber di Castel Mella la prova decisiva: impegnati i quattro finalisti

mo, l'Ikaros di Calcio, il Galvus di Milano, la Fondazione Isb di Torre Boldone, la Cooperativa Inchiostro di Soncino e il Serafino Riva di Sarnico. «Un'iniziativa - sottolinea il consigliere provinciale con delega all'Istruzione Filippo Ferrari - che segna ufficialmente la ripartenza dopo una lunga pausa dettata dal Covid-19 e che pone di nuovo l'accento sull'importanza della formazione e di ogni attività ad essa correlata. Perché per un'impresa la formazione non è semplicemente spendere del denaro ma è investire sulle risorse umane e sul proprio futuro». Un percorso e un'opportuni-

tà iniziati già da qualche mese. «Tutto è partito a novembre con alcune lezioni dedicate ai docenti - spiega Michael Boffelli, responsabile formazione della torrefazione sebina -. Dopodiché c'è stata una prima cernita con la scelta di tre ragazzi per ogni istituto che hanno preso parte, lo scorso febbraio, a una gara interna all'azienda». Tra i 12 aspiranti baristi professionisti che si sono differenziati per «aver espresso al meglio le proprie competenze davanti a 4 giudici sensoriali e a un giudice tecnico», si nasconderà il miglior talento del 2022 che salirà sul podio il prossimo 20 maggio. ●

IL CASO La petizione bresciana in Parlamento

Omicidio nautico: le 134 mila firme arrivano a Roma

Adesso si aspetta la risposta del ministro Marta Cartabia

Luciano Scarpetta

●● Approdano a Roma sulla scrivania del ministro della Giustizia Marta Cartabia le oltre 134 mila firme della petizione on line lanciata la scorsa estate su change.org da Rossana Seccabiani e Tatiana Tassi per equiparare l'omicidio nautico all'omicidio stradale.

Dopo la consegna del cd in marzo al presidente di Regione Lombardia Attilio Fontana, ieri mattina a mezzogiorno analogo supporto magnetico con tutte le firme è stato recapitato a Roma nelle mani del Ministro dalla sorella di Umberto Garzarella, Elena, accompagnata dal marito Marco Zermeri e dall'eurodeputata salodiana Stefania Zambelli.

Dopo la tragedia dello scorso mese di giugno, quando Greta Nedrotti e Umberto perse la vita nel golfo di Salò travolti sul loro gozzo, travolti dal mosaico di due turisti tedeschi, è emersa la necessità di rivedere la normativa.

Nello specifico infatti, i due imputati Patrick Kassen e Christian Teismann sono stati considerati responsabili, in concorso tra loro, di omicidio colposo plurimo e di naufragio colposo e condannati rispettivamente a 4 anni e 6



Garzarella e Zambelli a Roma

mesi e 2 anni e 11 mesi. Assolti invece dall'accusa di omissione di soccorso.

La pubblica accusa aveva chiesto per entrambi gli imputati pene più alte: sei anni e sei mesi per Kassen e quattro anni e due mesi per Teismann mentre la difesa aveva chiesto l'assoluzione.

«La drammatica vicenda che ha coinvolto Umberto e Greta, ha reso necessario l'intervento per colmare un vuoto normativo e promuovere una legge che estenda la normativa dell'omicidio stradale alle imbarcazioni e alla circolazione in mare, nei laghi e nei fiumi - commenta Zambelli -. Per questo si richiede l'equiparazione dell'omicidio nautico a quello stradale, con l'auspicio di una rapida e positiva conclusione dell'iter di approvazione del disegno di legge».

● L.Scar.

L'EVENTO In lizza 24 squadre provenienti da dieci Paesi, tra cui la «Bombarda Brixia»

È l'ora del Quidditch: Brescia nel weekend sarà la capitale

Il campionato europeo fa tappa da domani allo stadio «Invernici»

Giada Ferrari

●● Grande entusiasmo per il Campionato europeo di Quidditch che Brescia, come anticipato dal nostro quotidiano, ospiterà da domani per il fine settimana allo stadio Invernici e vedrà la presenza di 24 squadre provenienti da dieci Paesi.

Tra queste anche la Bombarda Brixia è in lizza per contendersi il trofeo. «Un plauso per questa iniziativa che porta a Brescia un evento di caratura internazionale - sottolinea Valter Mucchetti assessore alla Rigenerazione urbana -. Ne siamo orgogliosi: Brescia guarda con fiducia e ottimismo a quello che è il suo domani. Stiamo cercando di rilanciare la città sotto tutti i punti di vista e l'investimento che stiamo facendo sullo sport sta accendendo i fari di Brescia come centro e come volano sportivo».



La presentazione del Campionato europeo di Quidditch

vo». L'evento è stato fortemente voluto e ora, dopo due anni di rinvii a causa della pandemia, il campionato diventa realtà.

«È stato gestito e curato nei minimi particolari - prosegue Maurizio Argetta coorganizzatore dell'iniziativa- abbiamo fatto squadra: Comune di Brescia, Bombarda Brixia, Associazione Italiana Quidditch e Hb Hotel

Groups, e non vogliamo che resti un evento a sé stante, ma deve essere l'inizio di un percorso legato a questo mondo meraviglioso fatto di tanti ragazzi sani e di un ambiente sano. Vorremmo far diventare Brescia la casa del Quidditch».

Un'iniziativa importante da seguire soprattutto in vista del 2023 con Brescia capita-

le della cultura. «Lo sport è cultura - dice Argetta - ospiteremo 24 squadre con tanti ragazzi che parleranno la stessa lingua: quella dello sport, dell'amicizia, della solidarietà e dell'inclusione». Fondamentale il sostegno del HB Hotel Group, main sponsor dell'evento. «Quando si tratta di organizzare un torneo le difficoltà sono tante - spiega Argetta - noi abbiamo trovato un grande appoggio in questa catena che ci ha aperto le porte, offrendo ai ragazzi ospitalità a prezzi convenzionati, dando loro la possibilità di essere presenti per tutti i tre giorni dell'evento».

Iniziativa che ha portato una bella ventata di turismo e clienti internazionali. «Celebreremo poi la fine del campionato, sperando che il tempo regga, nel nostro gazebo all'hotel Master - chiude Luca Andriani direttore generale HB Hotel Groups-. Intanto vedremo tanti sorrisi, questo conta davvero». ●

BREVI

LA VISITA A Brescia il ministro delle Politiche giovanili Fabiana Dadone

Giomata bresciana per il ministro delle Politiche giovanili Fabiana Dadone. Dadone incontrerà prima i giovani imprenditori nell'auditorium di Confartigianato. Poi parteciperà in piazza Duomo al Meet Working Tour, la campagna informativa itinerante rivolta ai giovani di età compresa tra i 14 e i 35 anni che non studiano, non lavorano e non fanno formazione.

IN LOGGIA Seduta di Consiglio su plateatici, ascensore Castello e bilanci

Alle 14 in Loggia torna a riunirsi il Consiglio comunale. Nella prima parte dedicata alle interrogazioni si discuterà di ascensore per il Castello, di tariffe dei plateatici per i pubblici esercizi e di Parco delle colline e delle cave, oltre che della nuova base dell'eliambulanza. Successivamente, saranno esaminate alcune delibere tra cui quella relativa al rendiconto 2021 e una variazione al bilancio di previsione.

AL PIRELLONE Le audizioni in Commissione

Spiedo bresciano: la Regione avvia l'iter per la legge

leri a Milano ascoltate le associazioni di categoria Mazzali (FdI): «Solo così tuteliamo la tradizione»

●● «Tuteliamo un patrimonio gastronomico e culturale dei nostri territori».

Così Barbara Mazzali di FdI ha spiegato il senso della proposta di legge per la «Valorizzazione della cultura e della tradizione lombarda dello spiedo bresciano di altri preparati a base di selvaggina» sostenuto dal bresciano Floriano Massardi (Lega) che è allo studio della Commissione Attività Produttive di Regione Lombardia. La Commissione, guidata da Gianmarco Senna (Lega), ieri pomeriggio ha ascoltato in audizione il presidente della Lombardia Orientale della Fiepet Confesercenti Emilio Zanolà, il vice presidente di Confartigianato Brescia Bruno Bertinoli, il vice presidente di FPE Confcommercio Brescia Francesca Portieri, il presidente della Federazione Italiana Cuochi Casa Bresciani, i sindaci dei Comuni bresciani

di Serle (Giovita Sorsoli) e Gussago (Giovanni Coccoli) che hanno ottenuto la certificazione De.Co. (Denominazione Comunale) per il loro spiedo.

«Le normative vietano la vendita di parti di avifauna cacciabile per fini commerciali, ma non il consumo - ha spiegato Mazzali -. In questo modo mettono a rischio una tradizione millenaria e profondamente radicata negli ambienti rurali bresciani e delle altre province lombarde. Lo spiedo è uno dei simboli culinari della tradizione, un piatto importante della nostra identità e della storia delle nostre famiglie».

Con questo provvedimento andiamo a normare la cessione a titolo gratuito, debitamente monitorata con apposita modulistica, da parte dei cacciatori ai consumatori finali di selvaggina piccola proveniente da attività venatoria consentita. Ciò permetterà di riportare nelle sagre e nei ristoranti lo spiedo bresciano. ●