

Speciale S. TRISMOKA CHALLENGE

By ATHEISIS STUDIO



IN GARA ANCHE CREMONA

Un fitto programma e giuria d'eccezione

In sfida studenti da Brescia, Bergamo, Milano e - per la prima volta - Cremona. La competizione ideata da Trismoka vedrà sfidarsi a colpi di espresso dodici appassionati alunni di sette istituti della Lombardia. Semifinali il 5 e il 12 maggio nella palestra della torrefazione, con finalissima il 20 maggio, presso l'Auditorium Giorgio Gaber di Castel Mella. Tra i giurati d'eccezione, Daniele Ricci, campione italiano baristi 2020, cresciuto tra i banchi della Trismoka Coffe School.

L'appuntamento. Sedicesima edizione della manifestazione che coinvolge dodici finalisti, senza dubbio è il talent più ambito nel mondo della caffetteria contemporanea

Trismoka Challenge accende i riflettori sui giovani artisti italiani del caffè

Lo show più amato dai giovani baristi è alle porte: dopo due anni di stop causa crisi sanitaria, la Trismoka Challenge torna in scena con importanti novità che di fatto rendono il format decisamente più interessante e al tempo stesso avvincente sotto ogni punto di vista.

La prima è la scelta di due nuove location per la gara, alternative alla Fiera Gotositalia, tradizionale cornice dell'evento: le due semifinali, rispettivamente il 5 e il 12 maggio, si terranno infatti nella sede di Trismoka, luogo in cui gli sfidanti si stanno allenando da tempo per il grande evento.

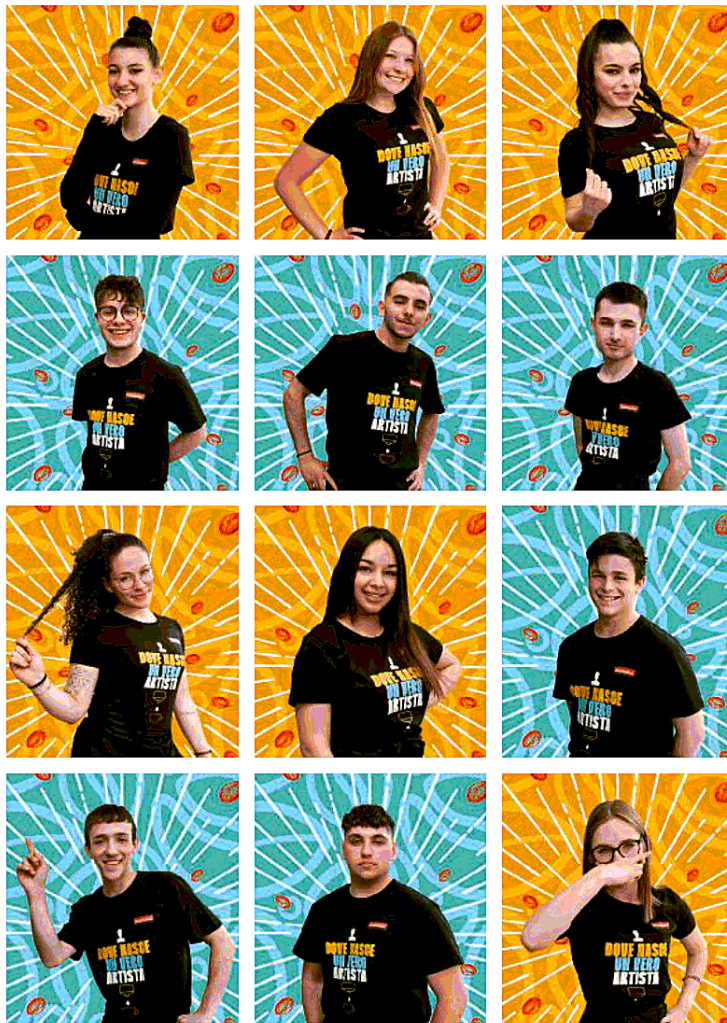
La finale del 20 maggio, invece, si terrà nell'Auditorium Giorgio Gaber di Castel Mella: un palco teatrale in grado di valorizzare il talento dei ragazzi e l'impegno profuso da docenti e formatori dei dodici artisti.

Altra novità di questa edizione è la partecipazione di nuovi istituti scolastici alla competizione, come l'Inchostro Società Cooperativa Sociale di Cremona, un fattore che allarga ulteriormente i confini della manifestazione. Una grande conquista per Trismoka, che, da sempre, sostiene che la passione e la formazione nel mondo del caffè non debbano avere confini.

I ragazzi, preparati ed entusiasti, non vedono l'ora di salire sul palco ed esprimere, ciascuno a modo proprio, la complessa arte dell'espresso. Lo faranno attraverso un caffè della Collezione Monorigine di Trismoka: una linea creata selezionando con cura alcune tra le migliori Arabica del mondo.

La sfida prevederà la preparazione - in un tempo massimo di 15 minuti - di 4 espressi, 4 cappuccini e 4 bevande personalizzate a base di espresso. Alle votazioni, una giuria d'eccezione, composta da giornalisti e food blogger, ma anche campioni di espresso e di latte art, come Daniele Ricci (campione italiano baristi 2020) e Andrea Antonelli (pluricampione italiano di latte art S.C.A.).

Accanto alle novità che tengono vivo lo spettacolo, non mancheranno le tradizioni: a fianco dei ragazzi ci sarà, infatti, lo storico presentatore dello show, Luca Riva, direttore di Radio Bruno, mentre a sostenerli, oltre a docenti e formatori, sponsor consolidati come Rancilio Group, BWT, DM Italia, PulyCaff e Centrale del Latte di Brescia. Sfida all'ultimo - e al miglior - caffè.



La struttura. Coffee School verso il futuro

Una palestra green per allenare il talento



Il caffè è più di una bevanda: è una piccola opera d'arte, frutto di impegno costante e lavoro di squadra che merita di essere approfondito in ogni sua singola fase di preparazione.

Questa è la filosofia di Trismoka, una realtà che crede nei giovani e nella formazione di studenti e aspiranti baristi. Per questo, 15 anni fa, la torrefazione ha istituito la Coffee School: un'accademia professionale, guidata dal Responsabile Formazione Michael Boffelli, in cui ogni anno si allenano i migliori baristi d'Italia per continuare a crescere di livello.

"L'entusiasmo dei giovani è il carburante vero e proprio di Trismoka e della sua Accademia" - afferma Paolo Uberti. "E per crescere non solo dei professionisti, ma anche - e soprattutto - dei veri ambasciatori dell'espresso preparato a regola d'arte che abbiamo a lungo investito nella Coffee School, offrendo ai giovani talenti ciò di cui hanno bisogno: sapere, tecnica, passione da mettere poi nel proprio lavoro."

Oggi Trismoka continua ad investire nella crescita di giovani artisti del caffè, ma con una nuova prospettiva, del tutto green. I 12 finalisti della Trismoka Challenge, infatti, si stanno allenando ormai da tempo nel nuovo stabilimento 4.0 a Paratico, sul lago d'Iseo, inaugurato nel 2018, dotato di un sistema fotovoltaico da 50 kilowatt e di un impianto di controllo aria interno, altamente sofisticato, che pulisce da acari e inquinanti.

Qui i ragazzi si stanno preparando alla sfida finale utilizzando caffè sostenibili, come Nicaragua Bio, Monorigine Trismoka coltivato con metodi biologici da piccoli produttori appartenenti a cooperative solidali; o come Sublime e Cremoso, nuove miscele in capsule 100% compostabili e biodegradabili, compatibili Nespresso®, acquistabili anche sul sito e-commerce www.trismokashop.it.

Un nuovo punto di contatto, dove tutti gli italiani possono acquistare il caffè sostenibile della torrefazione, nel formato preferito. Una opportunità straordinaria in termini di qualità del prodotto.

La Qualità è la migliore risposta

RE CAPPUCCIO

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

Recappuccio è il latte ufficiale del Trismoka Challenge.

Chi sarà il vincitore? Lo scopriremo il 20 maggio.



www.centralelatte-brescia.it