

Velocità e fantasia premiano Filippo: primo semifinalista

Ieri sera prima puntata del talent di Teletutto dedicato ai baristi specialisti in caffetteria

Canale 16

■ Un primo vantaggio alla Strapressure, seguito da un raddoppio nella Strafantasy. Poi una rimonta finale alla Stramistry, che però non basta. Nella prima sfida di StraBar, ospitata nella sede di Trismoka a Paratico e andata in onda ieri sera su Teletutto, Filippo Comella ha avuto la meglio su Olga Siribelli, passando così alle fasi finali del nostro gioco, anche quest'anno condotto dal comico bresciano Giorgio Zanetti.

La giuria, presieduta da Luca Ramoni, direttore di Cefos, e composta da Maddalena Damini, direttore artistico di Teletutto e Radio Bresciasette, Paolo Uberti, patron di Trismoka, e Andrea Bartolozzi, direttore generale di Centrale del Latte di Brescia, ha così premiato la determinazione e la passione di Filippo, pur riconoscendo a Olga la sua grande professionalità.

Nella sfida. «Quattro edizioni, quattro giudici e otto concorrenti - sottolinea all'inizio della sfida Ramoni -. Direi che abbiamo tutti i numeri per cercare il barista perfetto». «La passata edizione, all'inizio del 2022, ci ha regalato grandi soddisfazioni - aggiunge Damini -. Non abbiamo lasciato passare nemmeno un anno e siamo qui nuovamente per decretare il miglior barista, una nuo-

va sfida che non vediamo l'ora di affrontare insieme agli otto concorrenti». «È sempre bello e anche emozionante essere qui con questi ragazzi e ragazze che ancora vogliono mettersi in gioco - ribadisce Uberti -. Il nostro compito è difficile, ma cercheremo di farlo nel migliore dei modi, perché loro meritano la nostra attenzione». E infine Bartolozzi: «Saremo giudici severi, ma cercheremo di divertirvi tutti quanti insieme ai concorrenti».

A contendersi il primo turno sono Olga Siribelli, 41 enne di Adro, che lavora in una forneria-pasticceria e che il sabato e la domenica fa anche la bartender, e Filippo Comella, 34 anni, ex militare originario di Termini Imerese che si è trasferito a Pogliano per inseguire il suo sogno di fare il barista. Filippo, come si diceva, ha avuto la meglio nella prima prova, lo Strapressure test. «I concorrenti - chiarisce Ramoni - dovranno preparare il maggior numero di caffè espressi in 3 minuti». E così Filippo, che ne consegna 14 contro i 12 di Olga, si porta in vantaggio. Sua è pure la vittoria nella seconda prova, la Strafantasy, nella quale ciascun concorrente si mette in gioco con una bevanda calda personalizzata al caffè, preparata in 4 minuti.

Le creazioni. Olga unisce le sue due passioni, la caffetteria e la mixology, cioè l'arte del bere miscelato, proponendo un B52 rivisitato: uno shot al caffè con tequila. La creazione di Filippo, invece, porta sul banco della giuria i sapori della sua Sicilia, con una ricetta a base di caffè, pistacchio e mandorle. «Entrambe bevande eccellenti - commenta la giuria - ed eseguite con tecniche ottime». Ad avere la meglio, però, è ancora una volta Filippo, che si aggiudica 17 punti, contro i 14 di Olga. La terza e ultima prova è la Stramistry, 3 minuti di tempo



Protagonisti. Gli sfidanti Olga Siribelli e Filippo Comella con Giorgio Zanetti



Maestria. I due specialisti della caffetteria si sono sfidati in tv

per preparare una comanda: un latte macchiato di soia, due cappuccini e due caffè. «Questa è una vera simulazione della realtà - ricorda la giuria - ci vuole competenza sui prodotti e logica organizzativa». Olga vince, grazie a due cappuccini perfetti, ma non basta. Filippo si aggiudica la sfida per 45 punti a 43. StraBar torna martedì prossimo, alle 20.30 sul canale 16. //

FRANCESCA ROMAN

Strabar
 LA SFIDA CAFFÈ

IN COLLABORAZIONE CON

 artisti del caffè	

PARTNER ISTITUZIONALI

--	--	--

PARTNER TECNICO

LA SOCIETÀ DEL LATTE E DELLA CAFFETTIERIA

«In questi giovani si vede la ripresa del nostro settore»

L'analisi

■ Tanti giovani e premesse interessanti. Il presidente di giuria Luca Ramoni fa così il punto sulla prima sfida di questa quarta edizione di StraBar. «La prima puntata è stato un bello scontro tra due appassionati - commenta -. Lo si era già capito già ai casting». «Stiamo incontrando parecchi giovani - prosegue il direttore di Cefos -, e questa è la cosa bella di questa edizione: ci fa ben sperare. StraBar sta dimostrando che tanti ragazzi hanno ancora voglia di fare questo mestiere. Mi piace essere ottimista, credo che ci sarà una ripresa del settore dopo la crisi del personale di questi ultimi due anni». «Non dimentichiamo - puntualizza Ramoni - che il bilancio economico dell'Italia sta in piedi grazie al turismo, e che il caffè è una delle commodi-



Formatore. Luca Ramoni

ty più importanti a livello mondiale dopo il petrolio».

Considerazioni generali, ma anche analisi puntate delle tre prove di ieri per il nostro presidente di giuria: «Abbiamo un po' aggiustato le sfide rispetto alle passate edizioni con qualche lieve modifica - specifica -, ad esempio proponendo il latte di soia nella Stramistry, che è più difficile da montare». «Nelle prossime selezioni ci aspettiamo sfide ancora più entusiasmanti». // FRA. RO



LO TROVI NEI MIGLIORI BAR, PASTICCERIE E GELATERIE

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.



www.centralelatte-brescia.it