

La Strafantasy premia il più giovane in gara: Emanuele in semifinale

Vittoria di misura nel talent di Teletutto dopo le prime due prove in perfetto pareggio

Strabar

■ Due pareggi nello Strapressure e nella Stramisteriosa. A sancire la vittoria di Emanuele Magro nella terza sfida di Strabar è stata la Strafantasy. Con un en plein di 20 punti il 18enne bresciano ha avuto la meglio su Michael Parmiggiani, aggiudicandosi la semifinale.

È stata una puntata caratterizzata da tanta emozione quella andata in onda ieri sera su Teletutto, condotta come sempre dal comico bresciano Giorgio Zanetti. Emozione che in più di un'occasione ha influito sulla performance dei due concorrenti.

Michael Parmiggiani cede solo nel finale al suo giovanissimo avversario

I volti. Giovanissimo Emanuele, il più giovane di questa quarta edizione di Strabar, ospitata nella sede di Trismoka a Paratico. Proviene dalla scuola alberghiera, come pure Michael, 30 anni, da Borgo San Giacomo.

Come di consueto, la sfida ha inizio con lo Strapressure test. «Sotto pressione - annuncia Andrea Bartolozzi, direttore generale di Centrale del Latte di Brescia e membro della giuria -, in 3 minuti i concorrenti dovranno preparare il maggior numero di bicchieri di latte macchiato». Emanuele, molto emozionato, ne consegna quattro, contro le sei tazze di Michael, che è tuttavia consapevole di aver commesso un errore. «Ha usato un

espresso per due tazze» rileva Luca Ramoni, presidente di giuria e direttore di Cefos. «Anche Emanuele poteva curare meglio le bevande - commenta Bartolozzi -, perché la temperatura è un pochino bassa». La giuria assegna quindi 12 punti a entrambi, e la prima prova si conclude con un pareggio.

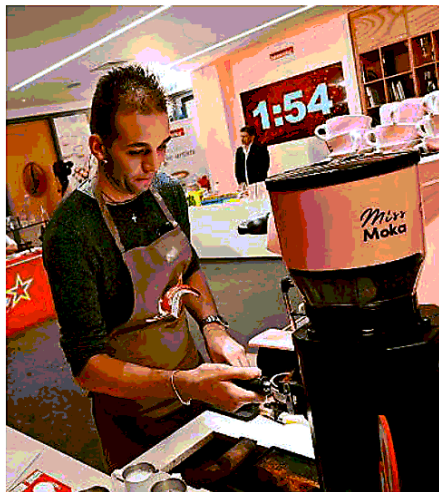
Le proposte. Dalla velocità, la sfida si sposta sulla creatività con la Strafantasy. «In 4 minuti - chiarisce Maddalena Damini, direttore artistico di Teletutto e Radio Bresciasette - i concorrenti dovranno preparare una bevanda alcolica calda con ingredienti a piacere, ma sempre a base di caffè».

Difficoltà della prova 8 su 10 per Ramoni, «perché il caffè è amaro, e quindi non è facile da bilanciare con altri ingredienti, mantenendone il gusto e il profumo». Eppure Emanuele, con

la sua creazione «Passione nera» ci riesce alla perfezione, aggiudicandosi il massimo punteggio. «Mi piace giocare sui contrasti - spiega il 18enne - ho usato un liquore alla liquirizia che ha una base dolce, abbinata a un'aria di Campari, che è molto amaro». Micheal, invece, se la gioca in modo più semplice, per paura di essere tradito dall'emozione: prepara un «Caffè della casa» con crema al whisky e caramello, un goccino di rum e crema di latte con spolverata di cacao, ma non basta. Sotto i 7 punti, tenta così il tutto e per tutto



Prosegue. Emanuele Magro ha superato il turno // FOTO FAVRETTO



Tradito dall'emozione. Michael non è riuscito a dare il massimo

nella terza prova, la Stramisteriosa. «Una prova durissima questa settimana - annuncia Bartolozzi - in 3 minuti i ragazzi dovranno realizzare tre cappuccini di soia e due cioccolate calde». Emanuele si fa prendere dall'agitazione e consegna solo due dei tre cappuccini. Micheal invece addirittura tre cioccolate, anziché due,

ma la schiuma è fatta male. «Non una gran prova da parte di nessuno dei due» commenta Damini. Entrambi guadagnano solo 11 punti: Michael non riesce a rimontare ed Emanuele passa alle fasi finali di Strabar, che tornerà su Teletutto martedì prossimo, alle 20.30 sul canale 16. //

FRANCESCA ROMAN

StraBar

LA SFIDA CAFFÈ

IN COLLABORAZIONE CON



artisti del caffè







PARTNER ISTITUZIONALI







PARTNER TECNICO



«Capitale della cultura, i baristi fondamentali pure per l'accoglienza»

Confesercenti

■ Strabar «propedeutico» a Bergamo e Brescia Città della Cultura. Perché permette di rivalutare una figura professionale fondamentale per l'accoglienza di ospiti e turisti. La pensa così Emilio Zanola, presidente di Fiepet Confesercenti della Lombardia Orientale, partner del nostro format. «È un'iniziativa molto importante - commenta Zanola - perché da un lato permette di far crescere la professionalità di coloro che partecipano, e dall'altro accende i riflettori su una figura centrale per il settore dell'ospitalità, soprattutto in vista dell'evento del 2023».

«Il barista - prosegue il presidente -, è probabilmente la figura che più spesso i visitatori si trovano davanti, perché prendere un caffè al bar è forse la pratica più diffusa. Sa-



Ospitalità. Baristi centrali

per fare un ottimo caffè non è banale ma è un'arte, ed è giusto che questa professionalità vada rivalutata».

In questo merito a Strabar, che quest'anno ha come protagonisti tantissimi giovani. «Ho notato una sana voglia di competere - rileva Zanola - tutti hanno voglia di farsi notare e di mettersi in gioco, e questo aiuta molto nel settore dell'accoglienza». E a proposito ricorda «IoAprò», che aiuta i ragazzi, attraverso consulenze con esperti. // FR



NATALE

BEDUSSI

DOLCE E CREATIVO

shop online
www.bedussiecucina.com