

AGRICOLTURA

LA TORREFAZIONE di Paratico è perfettamente allineata ai paradigmi dell'industria digitale

Trismoka, il caffè «4.0» che non conosce confini

Già protagonista in Lombardia e a Venezia, negli ultimi quattro anni ha aumentato l'export: le forniture arrivano in sedici Paesi del mondo

Adriano Baffelli
adriano.baffelli@gmail.com

●● Ricerca costante del miglioramento qualitativo del prodotto e del servizio offerto: è una delle caratteristiche fondamentali di Trismoka, azienda familiare di torrefattori del caffè con sede a Paratico, comune cerniera nella sua doppia veste di centro franciacortino e sebbino, che si divide, tra le colline della Franciacorta e il lago.

«La produzione di caffè è un'arte che ci tramandiamo da oltre quarant'anni, in una struttura sulle sponde del Sebino che ora è anche una scuola e il nostro quartier generale - racconta il patron dell'azienda, Paolo Uberti, che ha raccolto il testimone dal compianto fondatore, il papà Gino - un'evoluzione naturale per una famiglia impegnata, ieri come oggi, a creare un buon caffè espresso e a diffonderne la cultura. Dal 1981 tutto è cresciuto, ma nulla è cambiato. Ogni giorno ricerchiamo i grani migliori. Curiamo con attenzione la tostatura. Formiamo e assistiamo i baristi, maestri del gusto, così come i più giovani artisti di domani. Con la passione e l'impegno di sempre».

Paolo Uberti ricopre l'incarico di presidente nazionale di UnionAlimentari, l'Unione nazionale della piccola e media industria alimentare di Confapi e, nell'ultimo periodo, divide le sue energie tra gli impegni istituzionali romani, le visite sul territorio a decine di realtà dell'agroalimentare e la sua passione per il complesso e affascinante mondo del caffè. Bevanda ampiamente consumata giornalmente, anche più volte, non sempre conoscendo a fondo la filiera che la caratterizza e le radici per lo più esotiche del prodotto divenuto uno degli emblemi italiani nel mondo. Accanto alla capillare presenza nelle province di Brescia e Bergamo, l'azienda vanta una buona penetrazione in quelle di



Un'immagine dall'alto del quartier generale a Paratico della Trismoka, sviluppato su una superficie di 6 mila mq



Paolo Uberti guida l'azienda

Cremona e Mantova, oltre a interessanti forniture a Milano e Venezia. Negli ultimi quattro anni è cresciuto l'export, che vede attiva Trismoka in 16 paesi del mondo, con una considerevole presenza in Ungheria e Arabia Saudita dove è aiutata dalla formazione degli operatori. Una preparazione alla qua-

le Uberti guarda con profonda attenzione, convinto che non sia sufficiente fornire un ottimo prodotto ma sia fondamentale preparare bariste e baristi affinché sappiano utilizzare al meglio la macchina in abbinamento e una perfetta gestione della materia prima. Per Paolo Uberti è necessario che vengano valorizzate al meglio le caratteristiche intrinseche del macinato in modo che i clienti possano apprezzare il meglio del gusto del caffè.

La nuova e funzionale sede, sviluppata su seimila mq, contempla tutto quanto serve a Trismoka per le sue attività: dallo stoccaggio al controllo qualità, dalla realizzazione delle miscele alla tostatura e all'insacchettamento. Il tutto all'insegna dei paradigmi organizzativi e tecnologici di un'azienda 4.0. «Ogni scacco viene aperto - spiega Uberti - per un controllo certosino, con il prelievo di almeno tre etti di prodotto per i controlli del crivello, ovvero delle dimensioni dei chicchi,

del colore, dell'umidità, al fine di avere certezza che non ci sia presenza alcuni di difetti». La struttura ha consentito un ulteriore innalzamento degli standard qualitativi. È stato creato anche un Centro assistenza autorizzato disponibile per i clienti.

Particolare rilievo assume il Centro formativo, frequentato da oltre 350 baristi durante l'anno. Negli ultimi 24 mesi Uberti non nasconde le difficoltà legate alla pandemia e al calo dei consumi, come in tutte le realtà dell'Horeca, pur senza preoccupazioni particolari, considerata la solidità dell'azienda, «che ci ha consentito e ci consente di guardare al futuro con serenità», sottolinea Uberti. A maggior ragione se si considera che sono stati raggiunti i livelli pre-covid e che sono in atto forti incrementi delle vendite, «fermo restando che il caro energia si fa sentire, erodendo la redditività aziendale».

I PUNTI DI FORZA Da sempre grande attenzione alla materia prima

Qualità e formazione rafforzano la garanzia

Corsi e seminari: lezioni dalla piantina alla tazzina

●● Trismoka, sin dagli esordi, ha fatto della qualità il suo elemento centrale, sia attraverso la ricerca delle migliori selezioni di caffè crudo, con un'attenta tostatura, sia con lo scrupoloso confezionamento con il servizio di consegna e assistenza.

«Desideriamo offrire ai clienti la massima qualità, nel caffè e nel servizio», sottolinea Paolo Uberti. In tale logica deve essere inserito il continuo aggiornamento della formazione della forza vendita e, per garantire le migliori degustazioni, l'organizzazione di periodici corsi di formazione per baristi, nonché l'annuale Campionato Italiano di Caffetteria per Bergamo e Brescia. «Per poter puntare anche sull'eccellenza della materia prima - spiega Paolo Uberti - gli esperti di Trismoka si recano personalmente nelle piantagioni delle terre più lontane dove selezionano i migliori caffè crudi, eseguendo scrupolose analisi di laboratorio».

Una volta in Italia, la materia prima viene tostata secondo la tradizione, ma con l'ausilio delle più moderne tecnologie che assicurano un risultato omogeneo e costante nel tempo. Nella fase di stoccaggio i chicchi tostati vengono raffreddati, selezionati e liberati dalle impurità e il caffè viene immagazzinato nei silos per preservarne le qualità



In Trismoka la formazione è uno dei punti di forza al centro dell'attenzione

organolettiche. Infine, macchinari moderni ed efficienti lo confezionano garantendone l'aroma e il gusto.

Per Trismoka il caffè non è solo un piacere, è uno stile di vita, una cultura che, come tale, va continuamente coltivata e alimentata. Per tale ragione organizza corsi di formazione e seminari sul mondo del caffè: dalla piantina alla tazzina. L'argomento centrale è sempre il caffè con la sua

storia, la coltivazione, la raccolta e poi la successiva tostatura, miscelazione, lo stoccaggio; sino ad arrivare alle diverse qualità e alle tecniche di degustazione. Il caffè Trismoka ora è disponibile anche in capsule, compatibili con il Sistema Nespresso®, tutte al cento per cento compostabili e biodegradabili e acquistabili sull'apposito sito aziendale di e-commerce.

● A.Baff.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL PROGETTO dedicato dal 2023 alle donne

Miss Moka, sostegno al lavoro femminile

●● Tra le iniziative organizzative e formative in definizione per il prossimo futuro, Paolo Uberti ne segnala una che apparentemente esula dal perimetro aziendale ma che l'amministratore delegato della società considera un progetto di grande rilevanza: si tratta di «Miss Moka», un'iniziativa di respiro internazionale a sostegno del lavoro femminile, in un settore che nei Paesi produttori vede operare la componente femminile per almeno il settanta per

cento del totale degli addetti.

«Una netta prevalenza - commenta Uberti - con la gran parte delle protagoniste che lavora in condizioni molto difficili. Non solo: nel caso di piccole imprenditrici, ad esempio, si riscontrano molti ostacoli e problemi. Per non parlare del difficile contesto familiare che fa da sfondo a molte donne attive nel mondo del caffè nei lontani territori dove si coltiva». Per aiutarle, anticipa Paolo Uberti, a marzo del prossimo anno

prenderà il via il progetto «Miss Moka», che si caratterizzerà per un merchandising particolarmente curato, tutto prodotto in rosa: sacchetti, macchina per il caffè, macinini, oggetti che saranno realizzati tutti «ad alto livello», sottolinea il patron di Trismoka.

Insieme a progetti di solidarietà sociale l'azienda di Paratico è attenta alla sostenibilità, ad esempio proponendo il caffè in capsule al cento per cento biodegradabili e compostabili, costituite da un involucri che può essere smaltito nell'umido. Può anche essere utilizzato come compost, per concimare e fertilizzare il terreno. Dunque, un impegno articolato.

● A.Baff.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

PARTNER ISTITUZIONALE



MAIN PARTNER



Banca
Valsabbina