

Per Mariacristina la cioccolata perfetta vale la semifinale

La barista 26enne di Manerbio è la seconda qualificata di StraBar Battuto Mattia Acerbis

Teletutto

■ È una vittoria al sapore di... cioccolata calda quella di Mariacristina Scaglia, che si aggiudica la seconda puntata di StraBar, andata in onda ieri sera su Teletutto. Nella sede di Trismoka a Paratico, la 26enne di Manerbio ha avuto la meglio sul 30enne bergamasco Mattia Acerbis, dopo un testa a testa fino all'ultima prova. La quinta stagione del nostro format televisivo, condotto da Giorgio Zanetti e dedicato ai baristi specialisti in caffetteria, ha così la sua seconda semifinalista.

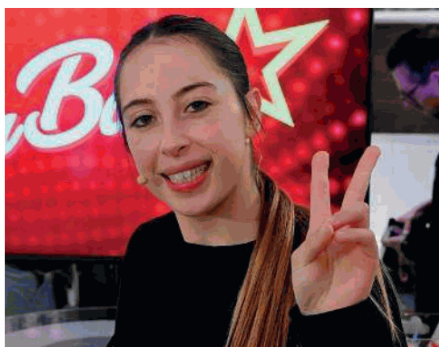
La gara. I due sfidanti hanno «duellato» ad armi pari sin dalla prima prova, la Strapressure: tre minuti di tempo per fare il maggior numero di cappuccini. Per la gioia di Andrea Bartolozzi, direttore generale di Centrale del Latte di Brescia, in giuria al fianco di Paolo Uberti, patron di Trismoka, Maddalena Damini, direttore artistico di Teletutto e Radio Bresciasette, e Alberto Cisolla, ex pallavolista e oggi imprenditore nel mondo della ristorazione. «Re Cappuccio è tra i prodotti principe di Centrale» commenta Bartolozzi. «È un latte dedicato solo ai bar, che rende la schiuma fine e persistente, e garantisce il mantenimento del calore». E il risultato è stato eccellente anche nella prova di Mattia e Mariacristina, tanto da decretarne il pareggio. «Sono due baristi che

mi piacerebbe incontrare la mattina - commenta Damini -, sia per il cappuccino, sia per il sorriso».

Anche la seconda prova, la Strafantasy, è stata portata a termine in grande equilibrio. In quattro minuti di tempo i due concorrenti hanno preparato una bevanda a base di caffè. Mariacristina, che da nove anni lavora in una pasticceria a Montirone, ha creato «Hot paradise», scegliendo una miscela con retrogusto al cioccolato e albicocche e abbinandola a panna e liquori all'amaretto e alla nocciola. Mattia, invece, che gestisce un bar insieme al fratello a Selvino, ha virato sull'amaro con il suo «Special-one»: caffè 100% arabica, abbinato ad agrumi e cioccolato, da gustare freddo all'aperitivo. La sua audacia è stata premiata dalla giuria: «Ordinerei entrambi - assicura Cisolla - ma ho dato un punto in più a Mattia per l'azzardo».

Decisiva è stata quindi la terza prova, la Stramistry: tre minuti per preparare una cioccolata calda, un cappuccino e due bicchieri di latte macchiato. E la cioccolata ha fatto la differenza: Mattia ha dosato male tempo e preparato in polvere, mentre Mariacristina ha servito una cioccolata perfetta, aggiudicandosi la semifinale con tre punti di scarto. Appuntamento a martedì prossimo, 23 gennaio, alle 20.30 su Teletutto con la terza sfida di StraBar. //

FRANCESCA ROMAN



Prosegue. Mariacristina Scaglia continua nella corsa



Ha ben figurato. Il sorriso di Mattia ha conquistato tutti



Al lavoro. La giuria valuta i cappuccini dei concorrenti

IN COLLABORAZIONE CON

PARTNER ISTITUZIONALI

PARTNER TECNICO

Uberti: «Sosteniamo le donne che producono caffè nei loro Paesi»

In giuria

■ StraBar è sempre più rosa. E non solo per le tazzine e le macchine del caffè. Il colore è il simbolo del progetto «Miss Moka», ideato da Trismoka per sostenere le donne coltivatrici di caffè nei Paesi produttori.

«Nel mondo della raccolta del caffè - chiarisce Paolo Uberti - circa il 70% della forza lavoro è composta da donne, che solitamente sono sfruttate e sottopagate. Il progetto Miss Moka punta a valorizzare le aziende produttrici di caffè di alta qualità gestite da donne, all'interno delle quali sono impiegate donne, che sono retribuite in maniera coerente con lo status del Paese». «Ci siamo associati all'International Women's Coffee Alliance - prosegue il patron di Trismoka -, che ha il compito di ricercare queste aziende. Noi oggi acquistiamo in Guatemala, Colom-



Patron. Paolo Uberti di Trismoka

bia e Brasile: paghiamo di più il caffè per sostenere queste aziende».

Sul sito www.trismoka.it ci sono informazioni sul progetto e per aderire. «Ci rivolgiamo a caffetterie, pasticcerie e fornerie che credono nella formazione e nella sostenibilità del lavoro femminile - conclude -, che sappiano lavorare bene la materia prima, e che consumino minimo 500 chili di caffè all'anno, per garantire ai Paesi produttori una costanza di acquisti». // FRA. RO.



La Qualità è la migliore risposta



il latte che, grazie ad una particolare tecnologia di lavorazione e al maggior contenuto in panna, esalta le abilità del barista. 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

www.centralelatte-brescia.it