

Martina si impone dalla prima prova e vola in semifinale

La 26enne mantovana ha battuto Viktoriia partendo meglio nella «Strapressure»

Su Teletutto

Il caffè ce l'ha nel dna, e con la vittoria della terza puntata di StraBar ha onorato le sue origini napoletane. È Martina De Martino, 26 anni da Castel Goffredo in provincia di Mantova, la terza semifinalista della quinta edizione del format di Teletutto dedicato ai baristi specialisti in caffetteria, in onda il martedì sera sul canale 16. Martina, che da sette anni lavora nel settore, ha vinto la sfida contro la 22enne ucraina Viktoriia Glygalo, barista a Palazzolo sull'Oglio, specializzata in drink e cocktail.

Nella sede di Trismoka a Paratico, Martina e Viktoriia si sono cimentate nelle classiche tre prove di StraBar: Strapressure, Strafantasy e Stramistery.

La sfida. Martina si è portata subito in vantaggio, nonostante la prima prova sia stata difficile per entrambe: in tre minuti le due concorrenti hanno dovuto preparare il maggior numero di tazzette di cioccolata calda, vero tallone d'Achille di tutti i baristi. «La difficoltà sta nell'usare la giusta quantità di latte - ricorda Paolo Uberti, patron di Trismoka - stemperarlo e montarlo in maniera perfetta». «Non essendo un tecnico come i miei colleghi - replica Alberto Cisolla, pallavolista e oggi ristoratore - cerco di captare la gestione della pressione». «Come gusto sono equivalenti - com-

menta Andrea Bartolozzi, direttore generale di Centrale del Latte di Brescia -, ma per la presentazione preferisco quelle di Martina». A fronte quindi di due tazzette preparate da ciascuna, Martina vince la prova con 15 punti, contro gli 11 di Viktoriia.

La 27enne mantiene il vantaggio anche nella Strafantasy: propone «Drake» un drink ispirato alla carrot cake. «Amo cucinare - racconta - e uso spesso anche il caffè nelle mie ricette». Dal canto suo, Viktoriia prepara «Kilimangiaro express»: «una rivisitazione di un classico Espresso Martini - spiega -, con una vodka infusa da me al peperoncino». Nonostante Martina non riesca a concludere il suo drink, il peperoncino di Viktoriia per Uberti è «troppo aggressivo». Un punto in meno per lei, 16 a 17, che aumenta il divario. E che viene confermato definitivamente dal pareggio nella

Stramistery. In tre minuti le due concorrenti preparano tre cappuccini, un latte macchiato e un espresso. «Una prova molto equilibrata» commenta Maddalena Damini, direttore artistico di Teletutto e Radio Bresciasette. E tale è anche nella votazione della giuria: 15 punti a entrambe. A Viktoriia non bastano per il sorpasso, e così Martina stacca il pass per la semifinale. Per conoscere il nome del quarto semifinalista appuntamento è martedì 30 gennaio, sempre alle 20.30 su Teletutto. //

FRANCESCA ROMAN



Prosegue. Martina De Martino ha passato il turno



Il format. StraBar è alla sua quinta edizione



Si ferma. Viktoriia non è riuscita a recuperare lo svantaggio iniziale

StraBar
 LA SFIDA CAFFÈ

IN COLLABORAZIONE CON

 trismoka® <small>artisti del caffè</small>	
 AUTOBASE <small>MOBILITY HUB</small>	

PARTNER ISTITUZIONALI

 CONFCOMMERCCIO <small>UNIONE DELLE IMPRESE</small>	 CONFESERCENTI <small>DELLA LOMBARDIA ORIENTALE</small>	 ENBIL <small>Ente Bilanciato Regionale Lombardo</small>
---	---	--

PARTNER TECNICO

INTRABAR
Academy

Centrale del Latte pronta a scommettere anche sul gelato

L'intervista

Non c'è caffetteria senza latte, e non c'è StraBar senza Re Cappuccino. Il prodotto di punta di Centrale del Latte di Brescia è presente anche quest'anno sulle coffee station di Trismoka, pronto a essere trasformato in soffice schiuma. «È il nostro prodotto più venduto - assicura il direttore generale Andrea Bartolozzi - Quando l'abbiamo messo in commercio, quindici anni fa, volevamo un latte speciale per il comparto Horeca, e la sua diffusione è sempre cresciuta, nel Bresciano e in tutta Italia. Nel 2023 ha superato gli 8 milioni e 200mila pezzi venduti». Le caratteristiche che rendono unico Re Cappuccino sono la schiuma fine e persistente e il mantenimento del calore. Qualità che anche i concorrenti di StraBar hanno potuto testare con mano. «Sono molto



Direttore. Andrea Bartolozzi

soddisfatto dalla qualità di questa edizione - commenta Bartolozzi a proposito della sfida -, e credo che questo format contribuisca a elevare l'immagine del barista».

E chissà che una delle prove della prossima edizione di StraBar non sia un gelato affogato al caffè... «Stiamo mettendo a punto un prodotto di qualità a base di yogurt - si sbilancia il direttore di Centrale, intercettato telefonicamente sulla via per la fiera del gelato di Rimini -, ma al momento non posso dire di più». // FRA. RO



ECONFERCENTI
DELLA LOMBARDIA
ORIENTALE

www.comservizi.it



Alcuni dei nostri servizi:

Assistenza fiscale e contabile
Buste paga
Credito, bandi e finanza agevolata
Formazione
Caf e Patronato
Vita associativa