Alberto e Samuel saranno i finalisti di questa edizione

Nella sfida vista ieri sera la brillante Giulia non è riuscita ad imporsi sull'esperto franciacortino

Teletutto

Protagonista. Re Cappuccio

■ È Alberto Perani il secondo finalista di StraBar, il format di Teletutto alla ricerca del miglior barista bresciano specialista in caffetteria. Troverà Samuel Gatti che la scorsa settimana ha superato Gabriele Filisina.

Alberto, nella seconda semifinale trasmessa ieri sera dal nostro canale televisivo, ha trovato la giovane Giulia Foschetti. «Una sfida tra generazioni, una gara interessante tra concorrenti con una forte personalità professionale» è il parere di Andrea Bartolozzi, direttore della Centrale del Latte di Brescia.

Gara sempre equilibrata tra due baristi di grande professionalità: i complimenti della giuria

In campo. Si parte con una prima prova, la Strapressure, che richiede la realizzazione di quattro Irish Coffee in quattro minuti. Un caffè caldo e zuccherato corretto con del Whiskey irlandese e ricoperto da uno strato di panna. «Una comanda non semplice che deve tenere conto delle preparazioni alla base che richiedono tempo; anche le temperature e l'aspetto visivo devono essere rispettati» è il commento tecnico di Luca Ramoni, formatore e direttore Cefos. Giulia guadagna 13 punti contro i 12 di Alberto. «Entrambe le bevande hanno qualche piccola imperfezione - spiega Paolo Uberti, patron di Trismoka - Il drink di Giulia era meno caldo rispetto a quello di Alberto, perfetto invece per temperatura, ma la sua crema era migliore».

I partecipanti dovranno realizzare in cinque minuti quattro caffè attraverso il metodo di estrazione noto come French Press. Questa seconda prova, la Stramisteriosa, sta a dimostrare il crescendo di difficoltà nelle semifinali del format. «È stato necessario alzare il livello ma vedo che i concorrenti lavorano con assoluta disinvoltura» interviene Maddalena Damini, direttore artistico di Teletutto e Radio Bresciasette. «Si tratta di un sistema di estrazione del caffè realizzato con la tecnica di infusione - spiega Paolo Uberti - In base alla durata del contatto tra il caffè e l'acqua otterremo un risultato più o meno forte». Il piccolo incidente di Giulia, che non versa in tempo il caffè nelle singole tazze da consegnare alla giuria, influenzerà il verdetto.

Anche Alberto, però, non esce indenne e commette errori piuttosto evidenti. 11 punti per Giulia e 13 per il suo sfidante è l'esito della sfida.

Decisiva. Si passa infine alla prova di calcolo e strategia che decreterà il vincitore. Con caffè e un litro di latte realizzare diverse comande dal punteggio differente. Un punto per ogni espresso macchiato, un punto e mezzo per cappuccini e marocchini e due punti per i latti macchiati. I baristi dovranno anche riuscire ad utilizzare l'intera bottiglia di latte in dotazione, ad ogni 100 ml di liquido rimasto nel contenitore verrà infatti detratto un punto. Una prova che incorpora in sé molti aspetti fra i quali l'esperienza ma anche il saper calcolare e ragionare sui tempi, concorda la giuria. La prova, ben eseguita da entrambi, fa guadagnare ai partecipanti un parimerito. Il punteggio complessivo premia quindi Alberto, anche se di un solo punto. «Giulia ha dimostrato una grande concentrazione, preparazione, passione e volontà. Posso solo dirle: bravissima» è il commento sportivo del secondo finalista di StraBar. L'appuntamento imperdibile è per la prossima settimana, sempre in prima serata, con la finalissima della terza edizione che vedrà scendere in gara i fuoriclasse Alberto Perani e Samuel Gatti. //

In finale. Alberto Perani si è aggiudicato la sfida

Le prove. La giuria ha alzato il livello tecnico // FOTO FAVRETTO

Per un soffio. Giulia ha perso la gara di un solo punto

Tecnica. Concorrenti messi a dura prova

StraBar LA SFIDA CAFFÈ
IN COLLABORAZIONE CON
trismoka artisti del caffè
BRESCIA CENTRALE DEL LATTE
STOCCHETTI BEVERAGE SERVICE
Saottini Auto
PARTNER ISTITUZIONALI
CONFCOMMERCIO IMPRESE PER L'ITALIA BRESCIA
CONFESERCENTI DELLA LOMBARDIA ORIENTALE
ENBIL Ente Bilaterale Regionale Lombardo
PARTNER TECNICO
cefos

RISPETTARE L'AMBIENTE HA UN NUOVO GUSTO

Capsule compostabili Trismoka: il gusto della qualità, il piacere della sostenibilità.

Acquistale sul nuovo e-shop www.trismokashop.it

trismoka® artisti del caffè

VkVSIyMjOTY0MGJkMzMtOWQxZi00NmMzLThjYTktZTVhNmM0YTZlYWJlIyMjMDAwMDAwMDAtMDAwMC0wMDAwLTAwMDAtMDAwMDAwMDAwMDAwIyMjMjAyMi0wMi0xNlQwOTozMzozNSMjI1ZFUg==