La giuria al lavoro. Da sinistra Luca Ramoni, Maddalena Damini, Paolo Uberti e Andrea Bartolozzi

Samuel trionfa è il campione 2022 di Strabar: battuto Alberto in finale

Il giovane barista era stato ripescato e non si è più fermato, dimostrando abilità e competenza

Teletutto

■ L'edizione 2022 di StraBar, il format di Teletutto dedicato alla caffetteria, può finalmente dare un nome e un volto al miglior barista bresciano specialista in caffetteria: è Samuel Gatti il nostro StraBar, si è imposto dopo due mesi di sfide.

Una finalissima, quella trasmessa nella prima serata di ieri dal nostro canale televisivo, di altissimo livello, e non poteva essere altrimenti per una finale.

All'altro bancone infatti c'era Alberto Perani che ha sfidato Samuel in un susseguirsi di prove proposte dalla giuria che hanno messo i concorrenti davanti a richieste del tutto nuove.

La gara. Si parte con Strafantasy per la preparazione, in quattro minuti, di quattro cappuccini con la latte art, una tecnica di decorazione che consiste nella realizzazione di disegni e forme sulla superficie. Una latte art semplice ma che mostra grande dimestichezza quella di Samuel, Alberto invece è più in difficoltà realizzando solitamente cappuccini nel metodo tradizionale. Una sfida a favore di Samuel che totalizza 16 punti contro i 9 di Alberto.

La finale viene arricchita da sorprese e ospiti speciali. Come già anticipato nelle scorse puntate, è tempo di assegnare il premio Stocchetti, partner del format. È Roberto Stocchetti in persona a consegnare a Giulia Foschetti il premio per il miglior drink realizzato durante le sfide, a base di caffè, liquore alla liquirizia, sciroppo alla cannella e panna.

Si riprende la gara con la Stramisteriosa: quattro minuti per creare una bevanda fredda a base di caffè con alcuni degli ingredienti nascosti sotto la box, offerti da Stocchetti e presentati da Luca Ramoni, formatore e direttore Cefos. Panna, caffè, rum ambrato, sciroppo d'acero, triple sec, Gin Piero e Vermouth rosso Berto a disposizione dei concorrenti. «Queste sono le prove che preferisco - confessa Maddalena Damini, direttore artistico di Teletutto e Radio Bresciasette - In tutte le professioni è la creatività a fare la differenza».

Preparazioni interessanti con una buona dose di creatività, ma un drink ha colpito più dell'altro la giuria. «Le loro performances stanno a dimostrare come la classe dei baristi stia evolvendo in positivo« interviene Paolo Uberti, patron di Trismoka. «Il Porto di Mourinho» che «arriva in finale senza alcuna aspettativa» è il nome scelto da Samuel per il suo drink che guadagna 11 punti contro i 16 di Alberto che lo dedica invece alla sua nipotina Caterina. Il conduttore Giorgio Zanetti, dallo stage Torrefazione della sede di Trismoka a Paratico, si lancia in un divertente siparietto comico presentando la sua versione del caffè. Spazio invece alla musica con due ospiti straordinari. Elisa Rovida, accompagnata dal maestro Matteo Mantovani, intrattiene i presenti con un'esibizione musicale. 27 a 25.

Assegnato a Giulia Foschetti il premio Stocchetti per il miglior cocktail realizzato

Volata. Due soli punti separano i concorrenti al momento della Strapressure. Prima di iniziare, un augurio dall'ex campione di Strabar Manuel Marini che, dopo aver vinto l'edizione 2019, ha aperto il suo locale, il Genesi Café a Brescia Due. «Un'esperienza che vi accompagnerà per tutta la vita» assicura emozionato. Mettere i concorrenti sotto pressione: è questo l'intento dell'ultima sfida che appunto si chiama Strapressure.

In tre minuti dovranno preparare due cappuccini, due espressi, due latti macchiati e due marocchini. «Si parte da un punteggio massimo di 8 punti a scalare: per ogni bevanda in meno verrà tolto un punto» spiega Maddalena Damini. La sfida ha messo in difficoltà Alberto, il cui vassoio conta due espressi macchiati in meno rispetto a quello del suo sfidante. 4 punti per Alberto e 6 per Samuel che può quindi alzare soddisfatto la stella di StraBar. «Una finale avvincente contro un degno sfidante. Samuel è stato un crescendo di autorevolezza e sicurezza dei propri mezzi - commenta Andrea Bartolozzi, direttore generale della Centrale del Latte di Brescia - Spero che StraBar possa dargli la consapevolezza di saper fare bene». //

ERIKA BERTOLONI

VOCI E VOLTI

Giorgio Zanetti.
Comico e conduttore è il ponte tra i concorrenti e la giuria: «Mette ciascuno a proprio agio, nella condizione per dare il massimo»

Maddalena Damini.
«I concorrenti hanno mostrato anche il loro modo di essere oltre a quello di lavorare. Il pubblico lo ha apprezzato molto»

Andrea Bartolozzi.
«Una finale avvincente tra due concorrenti meritevoli. Il percorso di Strabar è stato un crescendo per acquisire autorevolezza»

Creatività. Un'abilità richiesta ai nostri baristi

Latte Art. Una delle novità proposte per la finale

Sportività. Alberto esulta con Samuel

Campione. Samuel Gatti mostra il trofeo // FOTO FAVRETTO

VkVSIyMjOTY0MGJkMzMtOWQxZi00NmMzLThjYTktZTVhNmM0YTZlYWJlIyMjMDAwMDAwMDAtMDAwMC0wMDAwLTAwMDAtMDAwMDAwMDAwMDAwIyMjMjAyMi0wMi0yM1QwOTotyMDo1NiMjI1ZFUg==

LE NOSTRE INIZIATIVE: STRABAR

A CURA DI NUMERICA

Premio speciale. Giulia ritira il riconoscimento Stocchetti

Ramoni: «Pronti sulla caffetteria meno sui cocktail»

Il formatore

■ Luca Ramoni non nasconde la sua soddisfazione per come sia andata la terza edizione di Strabar che ha ulteriormente alzato il livello tecnico della sfida e anzi ha «già in mente qualche idea per rinnovare la formula in caso di una quarta edizione e puntare ancora più su, come è nel mio stile di formatore, sempre alla ricerca di un ulteriore passo avanti». Ripensando alle sfide che ha seguito Ramoni, direttore di Cefos, stila il suo bilancio: «Devo dire che dopo tanti anni di impegno con la nostra scuola ma anche di realtà del territorio come Trismoka e Centrale del Latte sui fondamentali della caffetteria ci siamo. Resta invece tanto da lavorare sul tema dei cocktail e dei miscelati». Durante la gara il formatore ha visto «alcune proposte molto interessanti sia per la scelta degli ingredienti che dell'accostamento al caffè che richiedevamo come giuria mentre alcuni concorrenti sono andati in difficoltà».

Docente. Luca Ramoni

Nulla di definitivo: «Dai casting prima e dalle sfide di Strabar poi ho visto ragazzi che avevano voglia di crescere e con la giusta formazione ciascun professionista completa al meglio le proprie competenze».

Per Maddalena Damini, direttore artistico di Teletutto e Radiobresciasette quella conclusa ieri sera è stata «l'edizione più accattivante, in cui ho percepito costantemente l'apprezzamento del pubblico per il format». Dal contatto con ascoltatori e telespettatori infatti Maddalena Damini ha raccolto «buoni riscontri non solo per il livello tecnico della sfida ma anche per come siamo riusciti a tracciare e trasmettere il profilo dei concorrenti: persone che hanno mostrato non solo il loro modo di lavorare ma anche il loro modo di essere»

Ha fatto bene allo spettacolo anche «l'amalgama e lo spirito di gruppo che si è creato nella giuria che raccoglie professionalità e sensibilità diverse che hanno dimostrato di saper lavorare bene». L'ultimo accenno del direttore artistico è al conduttore Giorgio Zanetti che «ha sempre messo tutti a proprio agio, aiutandoli a dare il meglio in ogni situazione». // P.BERT

Uberti: «I baristi sono andati oltre, livello altissimo»

L'esperto

■ E anche il format Strabar è promosso a pieni voti. Palette alzate, non senza un sorriso di complicità, anche per i giurati Paolo Uberti e Andrea Bertolozzi.

Il patron di Trismoka sintetizza gli assi nella manica dell'edizione di quest'anno: «È un format semplice e giocoso, ma al tempo stesso professionale, che ha stimolato i baristi ad andare oltre all'ordinario in un clima di collaborazione e supporto, pure nella legittima aspirazione alla vittoria. Secondo me è stato un primo timido esempio di ritorno alla normalità, alla gioia, alla voglia di fare e anche di sbagliare». A proposito di cultura del caffè, anche quest'anno è stata importante l'opera di sensibilizzazione: «In questo programma trasmettiamo ai telespettatori che fare un espresso o un cappuccino non è semplice e dietro a queste bevande ci sono tanta preparazione e abilità. Per questo, non dobbiamo accontentarci di pagare e bere un caffè qualsiasi, spesso fatto male, ma dobbiamo andare alla ricerca di baristi preparati e caffè top». Indubbio, secondo Uberti, che Strabar abbia stimolato persone e professionisti non solo giovani, facendo passare anche il messaggio che se ci credi puoi e che non bisogna mai mollare. E, a proposito di opportunità, ribadisce: «Trismoka è un'azienda sempre aperta a chiunque voglia scoprire il mondo dietro un chicco di caffè, come si crea una miscela e come riconoscere un buon caffè da uno cattivo».

Patron. Paolo Uberti

Concorda in pieno anche Andrea Bertolozzi, direttore della Centrale del latte di Brescia: «Questa edizione mi sembra la migliore, perché il livello dei concorrenti è stato ottimo, anche dal punto di vista di presenza televisiva, persone che hanno saputo reggere lo schermo. La qualità delle persone ha contribuito in maniera forte all'ottima riuscita della trasmissione». Infine, non manca una nota di divertimento: «La conferma in blocco dei giudici è stata figlia anche stavolta di affiatamento e capacità anche di mettere in evidenza aspetti diversi. Ottima edizione, non potremo che confermare il format nel suo complesso». //

QdV Qualità della Vita

Ottavo rapporto della ricerca sulla Qualità della Vita in tutti i Comuni della provincia

23 FEBBRAIO ORE 17
Presentazione della ricerca in live streaming su giornaledibrescia.it

GIOVEDÌ 24 FEBBRAIO
inserto in OMAGGIO con il Giornale di Brescia

GIORNALE DI BRESCIA
BPER: Banca

VkVSIyMjOTY0MGJkMzMtOWQxZi00NmMzLThjYTkzTVhNmM0YTZiYWJlIyMjMDAwMDAwMDAtMDAwMC0wMDAwLTAwMDAtMDAwMDAwMDAwMDAwIyMjMjAyMi0wMi0yM1QwOTcyMDo1NiMjI1ZFUg==