

**GIORNALE
DI BRESCIA**

INSERTO
SPECIALE

Venerdì 28.04.2023

Trismoka Challenge

**DOVE
NASCE
UN VERO
ARTISTA
DEL CAFFÈ**



trismoka
CHALLENGE



SUZUKI HYBRID 4X4 ALLGRIP

FUORI DAI LUOGHI COMUNI

TECNOLOGIA DA INCENTIVI



SCOPRI DI PIÙ



VITARA HYBRID 4X4 ALLGRIP

Consumo ciclo combinato: da 5,3 a 6,1 l/100km (WLTP). Emissioni CO₂: da 121 a 137 g/km (WLTP). Tutti i dettagli sui vantaggi, le promozioni applicabili e la disponibilità sono reperibili presso le concessionarie ufficiali o sul sito suzuki.it

Agos Seguici sui social e su SUZUKI.IT 800-452625 3PLUS SUZUKI **MOTUL**

Liberini

VIA CASSALA, 98 (BRESCIA)
☎ 030 3770414

VIA CROSETTE, 1 (CONCESIO)
☎ 030 2751570

**4 TRISMOKA**

Torrefazione che fa cultura

5 TRISMOKA COFFEE SCHOOL

Dove nascono i campioni del caffè

6 TRISMOKA CHALLENGE 2023

I nuovi volti della caffetteria

7 ALTRI COFFEE SHOW

Locali e internazionali

8 SPONSOR

Le aziende che ci sostengono

9 PARTNER

Regione e Provincia al fianco dei baristi di domani

10 MIXOLOGY

I cocktail al caffè

11 IL COCKTAIL VINCITORE

Il migliore è Paolo Nicoli

14 A SCUOLA DI COMUNICAZIONE

Con Radio Bruno e Timagine

15 LA GIURIA

Giornalisti e campioni al voto

16 ALLENAMENTI

Nella prima palestra per baristi

17 LA PULIZIA

Il segreto dell'espresso perfetto

19 SEMIFINALI

Sfida in Trismoka

20 MISS MOKA

Il caffè che pensa in rosa

21 IL SERVIZIO

Le miscele sartoriali

22 FINALISSIMA

Il trofeo Gino Uberti



Supplemento al n. 116 del 28 aprile 2023

Editoriale Bresciana Spa
via Solferino, 22 - 25121 BRESCIA
Reg. Trib. Brescia n. 07/1948 del 30/11/1948

Direttore responsabile
NUNZIA VALLINI

Vice direttore
Gabriele Colleoni

Caporedattore
Giulio Tosini

Vicecaporedattori
Gianluca Gallinari
Massimo Lanzini
Carlo Muzzi

In collaborazione con

NUMERICA - divisione commerciale di Editoriale Bresciana S.p.A.

trismokachallenge

Trismoka: la Torrefazione che sceglie di fare cultura

Formazione

Crescita professionale del barista e educazione del consumatore
I fronti dell'impegno

● Da oltre 40 anni Trismoka promuove la cultura del buon espresso, impegnandosi su due fronti: formazione del barista che lo fa, educazione del consumatore che lo beve.

La formazione del barista, dal più giovane al più esperto, è affidata alla Trismoka Coffee School, Scuola di Alta Caffetteria interna alla torrefazione, dove si tengono corsi specializzati a cura di formatori certificati.

L'educazione del consumatore passa invece attraverso eventi sul territorio: coffee show, degustazioni e workshop aperti a tutti. Incontri in cui si diffondono nozioni teoriche, si educa il palato a riconoscere un buon caffè, ma anche - e soprattutto - si trasmette la versatilità e la complessità del mondo intero che vive e



Il patron. Paolo Uberti

crece dietro ad una tazzina di espresso.

Non solo un ottimo caffè. I caffè Trismoka provengono dalle migliori piantagioni del mondo. Si passa da coltivazioni di Caturra ad Huila, nella famosa Zona Cafetera colombiana, a campi di Typica e Bourbon ad Arusha, in Tan-

zania. Piantagioni appositamente selezionate alle più elevate altitudini (fino ai 2.000 metri), perché la notevole escursione termica fra il giorno e la notte influisce positivamente sul profilo aromatico in tazza.

Alla bontà della materia prima, l'azienda unisce un'esclusiva maestria nella tostatura, frutto di



Officina. Interna alla torrefazione

una profonda conoscenza del settore. Ma il mondo Trismoka va oltre la selezione e la tostatura del caffè: include una consulenza esperta, dal pre al post-vendita, offerta a tutti i baristi clienti, prosegue con la fornitura di attrezzature all'avanguardia e termina con il supporto tecnico, grazie ad un'officina specializzata. //

Un nuovo monorigine un nuovo formato

Evoluzione

● Trismoka è una torrefazione in continua evoluzione: la sua offerta si amplia e si perfeziona periodicamente.

Tra le novità 2023, il caffè monorigine Perù: raccolto a Cajamarca, zona caffettiera a nord ovest del Paese; qui Trismoka, grazie alla collaborazione con cooperative locali, monitora costantemente il raccolto e la qualità del caffè, selezionando i chicchi rigorosamente oltre i 1.600

metri di altitudine. Il risultato finale è un espresso dalle note tropicali di ananas, combinate con un dolce retrogusto di miele e caramello. Però è il sesto caffè de I Monorigine Trismoka, collezione top di gamma della torrefazione, nata per i bar e oggi disponibile anche per la casa e l'ufficio, nel pratico formato 250 g (macinato moka, macinato espresso e grani).

Accanto all'offerta di monorigine, Trismoka vanta pregiate miscele. Prodotto di punta della linea miscele è Gourmet 100, composta esclusivamente dalle mi-



Dettaglio. Un agente dedicato

gliori qualità di arabica al mondo provenienti dal centro America, dall'Africa e dall'India. Un prodotto importante per l'azienda, vincitore della prima medaglia d'oro Trismoka all'International Coffee Tasting, concorso

internazionale di caffè, organizzato dall'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè (IIAC), con la collaborazione del Centro Studi Assaggiatori (CSA) e il patrocinio dell'International Academy of Sensory Analysis (IASA). //

Trismoka Coffee School dove nascono i campioni del caffè

Formazione

Punto di riferimento per la crescita dei professionisti ma anche degli appassionati

- Postazioni attrezzate di ultima generazione e trainer autorizzati SCAE: questi i caratteri distintivi della Trismoka Coffee School, punto di riferimento per la formazione dei baristi, professionisti e non, non solo bresciani, da quasi 20 anni. A capo della scuola di Paratico, Michael Boffelli, membro SCA, Latte Artist e vero appassionato del mondo del caffè: dal frutto alla degustazione.

Il trainer. Michael segue giovani e professionisti, trasmettendo loro un semplice - quanto importante - messaggio: la formazione fa la differenza.

Nella Trismoka Coffee School, ogni anno, a partire da settembre, Michael organizza un percorso di orientamento e prepara-



Michael Boffelli. Responsabile formazione Trismoka

zione per gare di caffetteria, secondo il regolamento WBC (World Barista Championship). Ma segue anche talenti agli albori attraverso percorsi personalizzati, mirati alla preparazione di qualsiasi tipo di competizione.

Professionisti e appassionati. Accanto ai percorsi di preparazione gara, la Trismoka Coffee School organizza corsi specializzati per crescere come professionista - ma anche come appassionato.

Dal corso di Latte Art, mirato ad apprendere il segreto di ogni perfetta decorazione con tecnica free pouring, al corso Brewing, un viaggio nell'affascinante mondo dei caffè filtro. Dal corso Professione Barista, per diventare un maestro dell'espresso in ogni sua forma, a Sensory, un incontro dedicato a tutti i coffee lover che desiderano imparare a calibrare il palato e riconoscere, così, il vero espresso italiano.

La torrefazione di Paratico è un punto di riferimento per tutto il mondo che ruota attorno al piacere del caffè. //

I migliori d'Italia sono passati da qui

Vincenti

- Si chiamano Daniele Ricci e Stefano Nodari e sono, rispettivamente, il Campione Italiano Baristi e il Campione Italiano di Latte Art 2023. Talenti nati - e cresciuti - nella Trismoka Coffee School.

Le vittorie di Daniele Ricci iniziano proprio sul podio della Trismoka Challenge: per ben 3 anni consecutivi, nel 2015, 2016 e 2017 Daniele si aggiudica il Premio Gino Uberti. Un trampolino di lancio, che gli permette di con-

quistare il titolo di Campione Italiano Baristi a Sigep nel 2020 e nel 2023.

Primo premio anche per Stefano Nodari, seguito da Michael Boffelli durante la preparazione al Campionato Italiano di Latte Art. «Dietro alla mia vittoria, c'è un duro lavoro di studio e perfezionamento» afferma Nodari. «Gli allenamenti sono tanti, fino a 6 ore al giorno, ogni giorno. Ringrazio Trismoka che mi ha dato possibilità di occupare le postazioni della Trismoka Coffee School: è una grande famiglia pazzesca».



Baristi. Daniele Ricci

Daniele e Stefano sono solo due dei numerosi campioni cresciuti nella Trismoka Coffee School: tra i tanti altri, Arianna Peli e Federico Pinna, rispettivamente secondo e terzo classificato al Campionato Italiano Baristi 2023.



Art. Stefano Nodari // FOTO LUCA RINALDI

Medaglie d'oro, argento e bronzo che dimostrano che Trismoka, oggi, è davvero la scuola di formazione dei migliori baristi d'Italia. E chissà che anche tra i ragazzi che si sono sfidati in questa edizione non ci siano già i campioni di domani. //

trismokachallenge

Protagonisti. In alto da sinistra, prima fila: Francesca Zanola, Amer Aly, Giancarlo Magrini, Linda Pennati; seconda fila: Kevin Staiano, Martina Venturini, Emanuele Magro, Paolo Nicoli; terza fila: Samuel Palaghianu, Irene Boioni, Marco Agazzi, Samuele Broglio

Al bancone della Challenge i volti nuovi della caffetteria

La sfida

Davanti alla giuria dimostrare di saper gestire comanda, tempo ed emozione

● «Accendete la vostra passione e inseguite i vostri sogni senza mai dimenticare la serenità personale e familiare, che è fondamentale per essere vincenti. Trismoka

è qui per aiutarvi a raggiungere i vostri obiettivi. Siate sempre ambiziosi e non smettete mai di coltivare la vostra passione per il caffè».

Queste le parole di Paolo Uberti, Patron di Trismoka, ai ragazzi della diciassettesima edizione della Trismoka Challenge, durante la conferenza stampa di lancio dell'evento.

La gara. Il format del coffee show è molto semplice: dodici ragazzi delle scuole alberghiere lombar-

de si sfidano per conquistare il titolo di giovane artista del caffè. Tre le prove che devono affrontare: preparazione di quattro espressi, quattro cappuccini e quattro cocktail a base di caffè, in quindici minuti totali. Non di più: altrimenti, penalità. Quindici minuti in cui questi ragazzi giocano una delle prime, importanti, partite della vita: a determinare l'esito del match, la capacità di controllare l'emozione, di divertire con la propria spigliatezza, di stupire con la creatività. Dietro le quinte, i loro professori, coach e primi sostenitori, che li hanno supportati a partire dalle prime selezioni. Per arrivare tra i 12 semifinalisti, infatti, gli studenti hanno dovuto sfidarsi, prima, tra i banchi di scuola, poi, tra i banchi della Trismoka Coffee School.

Le selezioni hanno portato sul palco dell'edizione 2023 sei istituti di Brescia, Milano e Bergamo: dimostrazione che la passione per il caffè non ha confini. Per Brescia: Cfp Canossa, Istituto Mantegna, Cfp Zanardelli, Istituto Oliv-

li Putelli. Per Milano: Cfp Galdus. Per Bergamo: Isb Torre Boldone.

Collaborare con le scuole professionali è, per Trismoka, un'opportunità di contribuire alla crescita dei baristi di domani: di chi, tra qualche anno, servirà caffè e cappuccini nei bar, nelle pasticcerie, nei locali lombardi, italiani o, perché no, internazionali. Aiutarli a far di questa bevanda un'opera d'arte è di vitale importanza: è loro l'arduo compito di mantenere alta la qualità di uno dei simboli più rappresentativi della cultura gastronomica italiana.

Albo d'oro. 2023 Giancarlo Magrini; 2022 Mauro Aranci; 2019 Raciratu Sambale; 2018 Raciratu Sambale; 2017 Daniele Ricci; 2016 Daniele Ricci; 2015 Daniele Ricci; 2014 Simone Paderni; 2013 Davide Cavaglieri; 2012 Davide Cavaglieri; 2011 Davide Cavaglieri; 2010 Davide Cavaglieri; 2009 Orazio Saretto; 2008 Giuseppe Manzoni; 2007 Laura Martinelli; 2006 Maria Esposito; 2005 Giovanni Schembari. //

Dalla prima edizione del 2005 cresciuta la formula e allargata la provenienza dei concorrenti

Nel mondo delle gare di settore insieme ai professionisti

Oltre la Challenge

Trismoka accompagna baristi anche nelle competizioni nazionali e internazionali

● La Trismoka Challenge è il Coffee Show dedicato ai giovani talenti delle scuole alberghiere. Accanto a questo evento, Trismoka organizza altri contest, aperti anche al mondo dei professionisti. Appuntamenti annuali o biennali, attesi dagli artisti e dal pubblico, che Trismoka considera fondamentali, non solo in ottica di promuovere la cultura del buon espresso. Ma anche - e soprattutto - come opportunità di perfezionamento e crescita. Per tutti, esperti e non.

Latte art. Appuntamento biennale, nella cornice di HostMilano, fiera mondiale dedicata al mondo della ristorazione e dell'accoglienza. Dodici Latte Artist, provenienti da tutto il mondo, si sfidano a colpi di cappuccino. Nove le discipline oggetto di



Milano Latte Art Challenge 2019. Gara internazionale// FOTO DIANA BOVOLONI

sfida: dalla creazione delle classiche figure base in un tempo stabilito, sino a complesse decorazioni a tema. Tra le competizioni più apprezzate dal pubblico.

Strabar. Talent show annuale, in onda su Teletutto. In gara professionisti di Brescia e Bergamo,

pronti a competere per ottenere il titolo di miglior barista. Al banco dei giurati: Paolo Uberti, Patron di Trismoka; Andrea Bartolozzi, Direttore Generale di Centrale del Latte Brescia, Luca Ramoni, formatore Cefos, Maddalena Damini, Direttrice Artistica di Teletutto e Radio Bresciasette. //

NEL DETTAGLIO



Miglior barista. Flora Villani si è aggiudicata il titolo di Strabar nella finale andata in onda appena prima di Natale.



La collezione. Artisti del caffè significa anche stile e la competizione vede gli studenti sfidarsi nella realizzazione di un set esclusivo di tazzine.

Abbiamo l'indirizzo giusto per ogni vostra meta formativa.

Florovivaista (Brescia)

Sala (Brescia/Bagnolo)

Pasticceria (Brescia/Bagnolo)

Cucina (Brescia/Bagnolo)

Grafica (Bagnolo)

ENAC è un polo di eccellenza in Lombardia per la formazione l'orientamento e accompagnamento al lavoro e per i servizi per il lavoro.

Fondazione ENAC LOMBARDIA - C.F.P. CANOSSA
Tel. e Fax. 02.58430208 / cfpcanossa.it
enac lombardia@cfpcanossa.it

Facebook Instagram YouTube [seguici](#)

trismokachallenge

Una squadra di aziende sostiene la Trismoka Challenge

Solidità

La vera forza di tutte le edizioni sta nella fiducia riposta dai partner

● La bontà del format «Trismoka Challenge» è dimostrata dalle aziende che, anno dopo anno, continuano a credere nell'iniziativa.

«Voi avete una grandissima responsabilità - ha dichiarato durante la conferenza stampa del 31 marzo Andrea Bartolozzi, direttore generale di Centrale del Latte Brescia -. Quando qualcuno va al bar a bere un espresso o un cappuccino, desidera regalarsi una coccola, un momento di puro piacere. Voi dovete contribuire a creare questo momento di felicità. Dovete rendere la pausa del consumatore all'altezza delle sue aspettative».

Un intervento che ribadisce il valore del ruolo del barista nella società odierna e dunque l'importanza di supportare eventi che contribuiscano alla crescita professionale di questa figura.

Accanto a Centrale del Latte Brescia, sul banco della conferenza stampa di lancio, gli sponsor di sempre: BWT water+more, produttore di sistemi per la filtrazione dell'acqua, PulyCAFF, azienda specializzata in prodotti per la pulizia, Anfim, brand produttore di macina caffè, Rancilio Group, specialista delle macchine per espresso.

Un panel di partner che con il loro aiuto concreto rendono possibile questo grande esperimento collettivo chiamato «Trismoka Challenge», capace di dare ogni anno i suoi frutti e di mettere radici profonde e importanti in tutto il tessuto socio-economico del territorio. E la fiducia riposta dalle aziende amiche di Trismoka nel progetto lo rinforza di anno in anno e lo rilancia nel mondo futuro. //



Fabrizio Moraschi. Manager Briofood



Gianfranco Carubelli. Ceo e amministratore di PulyCAFF



Sergio Barbarisi. Direttore generale BWT water+more



Rancilio Group. Macchina per espresso

Tra i sostenitori ecco Briofood, concessionaria delle «Tre Marie»

Tra i sostenitori, per l'edizione 2023 compare una gradita novità: ed è rappresentata da Briofood. Il parco sostenitori, in questa diciassettesima edizione della Trismoka Challenge, si allarga accogliendo infatti «Briofood S.R.L.», azienda specializzata nella distribuzione di prodotti alimentari per bar, hotel e ristoranti. Concessionaria del noto marchio Tre Marie a partire dal 1981, Briofood condivide con Trismoka la continua tendenza all'innovazione e al perfezionamento, nonché il desiderio di offrire al cliente solo prodotti e servizi di qualità. Sempre aggiornato sulle tendenze alimentari, Briofood ha deciso di offrire la colazione ai ragazzi, durante la finalissima all'interno del teatro Le Muse di Flero.



Anfim. Macina caffè



Re Cappuccino. Usato durante le gare

La sfida-evento che unisce le città Capitale della Cultura 2023

Riscatto

Dopo le difficoltà della crisi sanitaria il rilancio nel segno della resilienza

● La Trismoka Challenge rientra a pieno titolo tra gli eventi culturali organizzati da Bergamo e Brescia, Capitale italiana della Cultura 2023. Un'unica città illuminata, che si riaccende dopo la buia notte della stagione pandemica. Aziende come Trismoka, d'altronde, sono la prova concreta di come le due città abbiamo saputo risorgere con le proprie forze, dopo tre lunghe stagioni di emergenza sanitaria.

«La Trismoka Challenge è un appuntamento annuale dal 2005, atteso periodicamente dai giovani e dalle scuole lombarde. Si è interrotto solo nel 2020 e 2021, per cause che conosciamo: Trismoka non si è, però, data per vinta, consapevole del valore dell'iniziativa, ed è riuscita a rilanciarla nel 2022. Per farlo, ab-



Dal 2005. Uno degli eventi più attesi dai giovani e dalle scuole lombarde

biamo dovuto ripensare il format, che vedeva la gara svolgersi nella cornice di Golositalia, fiera delle eccellenze agroalimentari italiane.

La crisi del settore fieristico ci ha portato a pensare ad una finale diversa, nel teatro Auditorium Giorgio Gaber di Castel Mella

nel 2022 e, quest'anno, nel teatro Le Muse di Flero. Strutture che ci hanno permesso di ospitare tutti gli studenti delle scuole partecipanti alla competizione, riscuotendo feedback positivi da parte sia dei ragazzi, che dei professori.

Del fondamentale ruolo delle

aziende bresciane nella ripartenza di Bergamo e Brescia ha parlato anche Emanuele Moraschini, Presidente della Provincia. Da parte sua, il totale appoggio ad iniziative come la Trismoka Challenge, che diffondono valori positivi e costruttivi come volontà, studio e passione. //

Regione e Provincia con i baristi di domani

Partner

● Pieno sostegno per la diciassettesima edizione della competizione è arrivato anche da parte delle istituzioni della Regione Lombardia e della Provincia di Brescia - a testimonianza di quanto l'iniziativa rappresenti un esempio lampante di opportunità, crescita e anche sviluppo del sistema del welfare territoriale.

«La Trismoka Challenge è un'iniziativa capace di coniugare for-

mazione e passione - ha dichiarato l'assessore regionale Simona Tironi nel corso della conferenza stampa tenutasi il 31 marzo. «Supportarla - ha continuato la politica bresciana, delegata in Regione dell'Istruzione, della Formazione e del Lavoro - significa dimostrare quanto la Regione creda e investa nell'orientamento e nella formazione. Ogni giorno ci poniamo l'obiettivo di aiutare i giovani a comprendere il valore dell'impegno, al lavoro e nello studio: un ingrediente fondamentale per raggiungere grandi traguardi. Trismoka da anni of-



Simona Tironi. Assessore regionale



Emanuele Moraschini. Per la Provincia

fre ai ragazzi una preziosa opportunità: partecipare ad una gara che forgia il carattere e fa crescere professionalmente, aprendo le porte al futuro». Ma anche il numero uno del Broletto - in rappresentanza della Provincia di

Brescia - ha voluto rimarcare l'importanza di realtà capaci di divulgare valori fondamentali non solo per la crescita individuale ma anche per quella collettiva dell'intera società bresciana e lombarda. //

trismokachallenge

Mixology: i cocktail al caffè tra ricette e miscele molecolari

La prova

La preparazione dei ragazzi coi trainer
Al lavoro in laboratorio tra teoria e pratica

• Tra le prove decisive della Challenge, c'è anche la realizzazione di quattro drink a base di caffè.

A spiegare nel dettaglio modalità e trucchi ai ragazzi sono Diego Bellacomo e Mauro Tasca, trainer di «Intrabar», accademia specializzata in corsi per barman che da anni collabora proprio con Trismoka. Partendo dal caffè Trismoka scelto, i trainer hanno così svelato agli studenti i segreti di un buon abbinamento, nonché le tecniche di preparazione e presentazione della bevanda.

Teoria e pratica. La lezione, tenuta in Trismoka nelle settimane di preparazione alla gara, è stata il giusto connubio tra teoria e pratica. I ragazzi sono stati chia-



Diego Bellacomo. Uno dei trainer di «Intrabar» che collabora con Trismoka

mati in cattedra, infatti, non solo per perfezionare la ricetta scelta per il loro drink, ma anche per sperimentare alcune tra le ultime tecniche di miscelazione molecolare.

Metodi innovativi e talvolta avanguardistici che non sono casuali, ma sono piuttosto il frutto

di studi e di sperimentazioni affinati negli anni dai più esperti trainer del settore nel panorama nazionale e internazionale.

Soddisfazione. «Ogni anno è un piacere confrontarmi con ragazzi adolescenti lanciati nel fantastico mondo della caffetteria da

gara, formarli, seguirli, accompagnarli a raggiungere i più alti livelli di miscelazione - commenta Diego Bellacomo -. Un ringraziamento speciale all'azienda Trismoka, partendo dal Patron Paolo Uberti, per arrivare al responsabile Formazione Michael Boffelli». //

La pistola affumicatrice per le bolle aromatiche

Spettacolo

• Gli insegnamenti di Intrabar sono stati applicati da alcuni dei ragazzi durante semifinali e finali, per stupire la giuria: tra le tecniche di maggior successo, l'utilizzo di una speciale pistola affumicatrice, per la creazione di bolle aromatiche.

Un trucco facile, quanto d'effetto: basta immergere l'ugello



La tecnica. Per stupire la giuria

nell'aroma desiderato, e premere il grilletto, per creare una nuvola commestibile ripiena di aroma, da far scoppiare davanti ai giurati, sopra il cocktail servito. E la gara diventa subito spettacolo. //

Il caffè più amato dai ragazzi in gara è Costa Rica

Curiosità

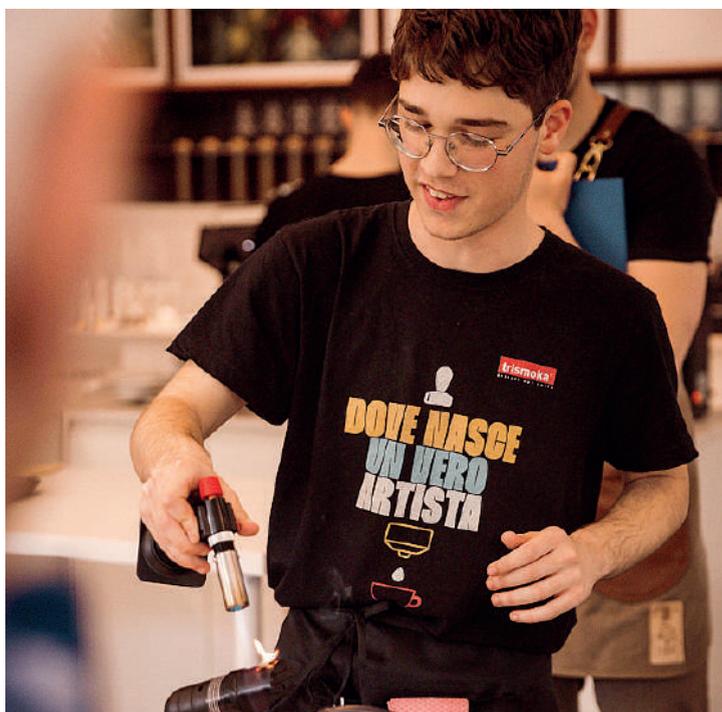
• Trismoka Costa Rica nasce in piccole piantagioni della regione del Tarrazu, il paradiso di chi coltiva caffè. La temperatura mite e l'umidità costante sono gli ingredienti ideali per la produzione di un espresso eccellente. Cento per cento Arabica - Caturra e Catuai - Costa Rica è raccolto a mano ad un'altitudine com-



Costa Rica. Collezione I Monorigine

presa tra i 1500 e 1800 metri. Un caffè aristocratico, connotato da una buona corposità e da una fine acidità.

Al primo assaggio, esprime amabili note di agrumi, mentre il retrogusto prolungato ricorda il cacao fondente e le spezie. Disponibile nel formato bar da 450 g grani, e nel formato casa da 250 g grani, macinato moka e macinato espresso. Acquistalo su www.trismokashop.it. //



Al lavoro. Paolo Nicoli mentre prepara il suo cocktail



«Pitota drink». La creazione che ha vinto la gara

«Pitota drink» conquista Instagram Paolo Nicoli è Digital Ambassador

Vincitore

A colpire giuria e web la ricetta del coffee drink e l'originale presentazione

● Si chiama «Pitota drink» ed è il cocktail al caffè che ha permesso a Paolo Nicoli di vincere il premio Coffee Digital Ambassador 2023.

Ambasciatore digitale. Il riconoscimento, istituito da Trismoka nel 2018, è nato con l'obiettivo di premiare il miglior ambasciatore digitale del caffè: ovvero, il ragazzo che, più di tutti, ha saputo utilizzare i canali social per far cultura attorno al mondo dell'espresso.

Quest'anno, per diventare ambasciatori digitali del caffè, i ragazzi dovevano promuovere il loro coffee drink: nel dettaglio, è

stato chiesto loro di presentare la loro innovativa ricetta, tramite story, reel e post Instagram.

«Ringrazio i miei compagni di classe, che mi hanno aiutato a creare tutti i contenuti digitali - afferma Paolo mentre ritira il premio durante la finalissima -, il loro supporto è stato fondamentale».

Non solo gloria, però. Per il Coffee Digital Ambassador, Trismoka ha pensato ad un regalo esclusivo: un corso di Latte Art con il campione italiano Stefano Nodari.

D'altronde Paolo Nicoli, dell'istituto Olivelli Putelli di Darfo Boario Terme, ha convinto e colpito la giuria per due elementi in particolare che si completano e si motivano: nonostante la giovane età, infatti, Paolo si è dimostrato già pronto per lavorare dietro al bancone. Un aspetto che ha ulteriormente fatto crescere i con-

sensi intorno alla sua figura. Ma veniamo alla ricetta che ha fatto tanto parlare di sé tra gli addetti ai lavori.

La ricetta. Un espresso, 13 grammi di sciroppo di sambuco, 17 grammi di acqua Boario a 90 gradi aromatizzata alle bacche di ginepro e 7,5 grammi di gin.

È questa la ricetta delle meraviglie che ha conquistato il web, un cocktail che ha incantato il pubblico di Instagram, anche grazie all'originale presentazione: servito su un vassoio in pietra, nella classica Coppa Martini, arricchita

da una grande bolla aromatica, creata con uno speciale affumicatore. Un cocktail particolarmente apprezzato anche dai giurati. Non poco per eleggere il «Pitota drink» di Paolo Nicoli a cocktail al caffè più apprezzato nella categoria Coffee Digital Ambassador. //

«Il supporto dei miei compagni di classe sui social è stato fondamentale»

Raccolto in Tanzania gustato a Brescia: il cocktail a base di Kilimanjaro

↳ Cuore della ricetta di Paolo, il Kilimanjaro: monorigine firmato

Trismoka, espressione del ruolo sempre più centrale che l'Africa sta acquisendo nella produzione mondiale di caffè. Raccolto a mano nella regione di Arusha, in Tanzania, tra i 1500 e 1900 metri, Kilimanjaro è composto al cento per cento da Arabica (delle varietà Typica e Bourbon). È un caffè intenso, con sentori di albicocca e susina rossa, e retrogusto di frutta matura. Si distingue per l'ottima corposità, abbinata ad una fine acidità. Disponibile nel formato bar da 450 g grani, e nel formato casa da 250 g grani, macinato moka e macinato espresso. Acquistalo su www.trismokashop.it.

IL TUO BAR MERITA IL MEGLIO

Non solo caffè a regola d'arte. Trismoka offre ai professionisti del mondo Ho.Re.Ca. un servizio d'eccellenza, comprensivo di formazione personalizzata, attrezzatura d'avanguardia e assistenza post vendita dedicata.

Diventa anche tu un bar Trismoka.

www.trismoka.it



PULITORI CERTIFICATI PER MACCHINE CAFFÈ, MACINACAFFÈ E MONTALATTE

Il segreto del caffè di successo



Tested and certified by



NSF Protocol P152 Health Effects and Corrosivity of Commercial Espresso Machine Chemical Cleaners

RICERCA • PRODUZIONE • DIDATTICA

f : PULYCAFF Enjoy Your Espresso

ytube : pulycaff

ig : pulycaff



trismoka[®]

artisti del caffè

trismokachallenge

A «scuola» di comunicazione con Radio Bruno e Timmagine

Emozioni

Gestire l'ansia in gara e curare le relazioni sono stati al centro di incontri formativi

● Saper fare un buon espresso non basta: per diventare un buon barista, la comunicazione è fondamentale.

Sia dietro al bancone, perché il futuro cliente si aspetta un saluto, un sorriso, una chiacchierata; sia nel mondo virtuale, perché è qui che, oggi, il pubblico tende ad informarsi e a selezionare la location della sua tanto attesa pausa caffè.

Lo sanno bene i professionisti della comunicazione, ma anche gli addetti ai lavori più esperti del comparto - che ormai rivolgono sempre più attenzione ad aspetti un tempo snobbati.

Public speaking. Rilassati, ascolta, argomenta. Questi i semplici, ma altrettanto efficaci, consigli dati da Luca Riva ai ragazzi, che durante i quindici minuti di gara hanno dovuto illustrare al pubblico e alla giuria le loro preparazioni a base di espresso. Quindici minuti in cui basta un attimo per perdere la concentrazione e lasciarsi sopraffare dalla paura.

Nella sede Trismoka, lo speaker ha chiamato in cattedra gli studenti, per sottoporli a piccole, ed estemporanee, prove pratiche.

E qui, tra imbarazzo e risate, i concorrenti hanno assaggiato

l'emozione della gara ma hanno anche imparato alcuni segreti per controllarla, con l'aiuto del Direttore di Radio Bruno Riva.

Personal branding. La formazione dei giovani artisti in gara ha incluso anche una lezione social tenuta da «Timmagine», agenzia di comunicazione di Salò, dal 2014 partner di Trismoka.

E in questo caso è stato duplice l'obiettivo dell'incontro: da un lato spiegare ai ragazzi le dinamiche del contest che avrebbe decretato il vincitore del premio Coffee Digital Ambassador 2023, dall'altro far comprendere agli studenti l'importanza di un utilizzo consapevole dei social network, in particolare della piattaforma Instagram.

Al centro del workshop di «Timmagine», il concetto di personal branding: una nozione fondamentale, soprattutto per coloro che in futuro apriranno un bar o un locale.

Attenzione ai valori e ai contenuti trasmessi sui social: definiranno gli stessi servizi

«Nel momento in cui approdiamo sui social - spiega Beatrice, social media manager «Timmagine» - siamo come una piccola marca. In quanto tale, dobbiamo stare attenti ai valori e ai contenuti che trasmettiamo: perché condizioneranno la percezione che il pubblico virtuale ha di noi e dei servizi che offriamo nella nostra vita professionale».

Anche da questa consapevolezza - quella dei social e in generale del web - e dalla formazione sugli aspetti più prettamente relazionali che chi sta dietro al bancone deve assolutamente conoscere passala formazione dei barman del domani. //



In gara. Luca Riva, direttore di Radio Bruno, insegna a controllare l'emozione



Lezione social. Con Beatrice Zappa, social media manager di «Timmagine»



Giusto equilibrio. Tra la relazione umana e quella virtuale



Vittorio Bertoni. De «La Voce Del Popolo»



Federico Pinna. Finalista Baristi e Latte Art



Barbara Fenotti. Giornale di Brescia



Nadia Rossi. Di «Bargiornale»



Valutazione. La scheda dei giurati



Stefano Nodari. Campione Italiano di Latte Art

Campioni italiani e giornalisti tra giuria tecnica e sensoriale

Ultima tappa

A comporre il voto finale la sintesi tra le opinioni di tutti i giurati

● Esibirsi davanti ad un tavolo di campioni non è facile. Se lo fosse, d'altronde, la Trismoka Challenge non sarebbe una competizione degna di chiamarsi tale.

I campioni. Per giudicare le preparazioni dei ragazzi in gara, la torrefazione ha potuto contare sull'esperienza di Andrea Antonelli (Pluricampione Italiano di Latte Art), Federico Pinna (Finalista al Campionato Italiano Baristi e al Campionato Italiano di Latte Art) e Stefano Nodari (Campione Italiano di Latte Art in carica). Tre fuoriclasse che hanno svelato, durante la finale del 21 aprile, alcuni pratici consigli, uti-

li per chi dei partecipanti vorrà misurarsi, un domani, in sfide di livello nazionale: «Niente caffè prima della gara, una corsetta e massima concentrazione prima di entrare in scena e guardare spesso il giudice che più di tutti ci mette a nostro agio», esordisce così Stefano Nodari.

Per dare la misura dei profili di alto livello della giuria, basti pensare che lo scorso anno ne ha preso parte anche Daniele Ricci, ex campione italiano nella categoria baristi.

I giornalisti. Al tavolo dei voti, durante i tre giorni di gara, non si sono seduti solo i campioni appena citati: si sono espresse anche importanti firme di quotidiani e riviste di settore, quali Barbara Fenotti (Giornale di Brescia), Marco Bencivenga (Bresciaoggi) e Nadia Rossi.

Collaboratrice storica del mensile «Bargiornale», Nadia Rossi è

stata giudice alla Trismoka Challenge per il secondo anno consecutivo: una presenza importante sul palco della finalissima, che, in un intervento dedicato, ha voluto sottolineare la complessità della professione del barista «con la B maiuscola», ha affermato la giornalista, per sottolineare l'importanza del ruolo nell'odierna società.

Rossi, storica collaboratrice di «Bargiornale», nel 2004 ha ricevuto la Patente di Assaggiatore di caffè di IIAC e nel 2014 la certificazione dei moduli Foundation e Intermediate Barista Skills di Scaltaly. Nel 2016, nel 2017 e nel 2019 ha fatto esperienze in piantagione in Indonesia (Sumatra), Brasile e Colombia, dove ha potuto osservare e vivere in prima persona la realtà dei farmer. Dal 2012, infine, scrive di caffè.

Compiti. Semifinali e finali han-

no visto alternarsi questi professionisti in due principali ruoli: giuria sensoriale e giuria tecnica. Perché il giovane campione del caffè non deve eccellere solo nel gusto: deve eccellere anche nella tecnica.

Il voto finale è dunque composto da molteplici valutazioni, tra cui: la pulizia della postazione prima e dopo la gara, aspetto visivo della bevanda, gusto, corrispondenza tra spiegazione e quanto riscontrato in tazza. Una giuria d'eccezione, dunque, e nessuna improvvisazione: tutti i giurati, infatti, sono stati uniformati alle metodologie di votazione. Perché nulla può essere lasciato al caso nella preparazione - e degustazione - di un espresso a regola d'arte. Una giuria competente e preparata, d'altronde, è stata anche garanzia di adeguate valutazioni specifiche per ciascuno degli aspetti che la gara voleva mettere in luce e permettere di apprezzare e valutare fino all'individuazione del campione 2023. //

trismokachallenge**Amer Aly.** Si allena nella preparazione del cappuccino**Michael Boffelli.** Ha seguito i concorrenti fin dalle prime selezioni

Velocità e creatività: allenamenti nella prima palestra per baristi

Training

I futuri artisti del caffè hanno utilizzato attrezzate postazioni per migliorarsi

● Nelle settimane precedenti la gara, i ragazzi hanno seguito un rigido allenamento all'interno della Trismoka Coffee School. Michael Boffelli, trainer SCA, li ha seguiti passo dopo passo, espresso dopo espresso. I futuri artisti del caffè hanno utilizzato le attrezzate postazioni della scuola per migliorare la qualità delle loro bevande, nonché la velocità di realizzazione.

Una palestra. «La Trismoka Coffee School è molto più di una scuola: è la prima palestra per baristi – afferma Michael Boffelli, Responsabile Formazione in Trismoka –. I giovani concorrenti l'hanno utilizzata come tale:

sfruttando le sue postazioni per l'allenamento libero. Per perfezionare il loro talento e la loro tecnica. La formula della palestra è un'innovativa soluzione proposta da Trismoka, pensata per soddisfare le esigenze di baristi professionisti e non: a loro offriamo delle macchine e delle materie prime di eccellente qualità, nonché uno spazio dove poter far pratica senza distrazioni. La notevole affluenza di baristi, non solo della provincia di Brescia, è la conferma che la proposta funziona».

Abbonamenti. E come le vere palestre, la Trismoka Coffee School offre diverse formule di abbonamento: i baristi possono infatti scegliere tra quattro diversi tipi di tessere, con crediti scalabili ad ogni occasione di consumo: c'è la Bronze Card che vale 105 crediti, la Silver Card che ne vale 160 crediti, la Gold Card che dà diritto a 220

crediti e la Platinum Card da 340 crediti.

Allenatore. Come un buon drink, anche un buon allenatore è un mix di ingredienti di prima scelta: qualità tecniche, educative e comunicative. Nel caso di Michael Boffelli, il mix è vincente: barista e Latte Artist professionista, coach paziente e capo carismatico. Con il suo aiuto i ragazzi sono cresciuti non solo professionalmente, ma anche personalmente. Dando vita ad un gruppo affiatato di giovani professionisti. Ed è anche grazie a lunghe e intense ore di allenamento in palestra che nascono e crescono i migliori baristi italiani del futuro. La Trismoka Coffee School ha capito da tempo che questa è la migliore strada da seguire per offrire nuove opportunità ai ragazzi e sta perseguendo nei propri obiettivi in maniera lungimirante. //

che grazie a lunghe e intense ore di allenamento in palestra che nascono e crescono i migliori baristi italiani del futuro. La Trismoka Coffee School ha capito da tempo che questa è la migliore strada da seguire per offrire nuove opportunità ai ragazzi e sta perseguendo nei propri obiettivi in maniera lungimirante. //

NEL DETTAGLIO

Pacchetto.

Vengono offerte macchine e materie prime di eccellente qualità, oltre ad uno spazio dove poter far pratica senza distrazioni. E sono in tanti, anche da oltre provincia, ad arrivare in palestra.

Abbonamenti.

Diverse le formule di abbonamento: i baristi possono infatti scegliere tra quattro diversi tipi di tessere, con crediti scalabili ad ogni occasione di consumo: c'è la Bronze Card che vale 105 crediti, la Silver Card che vale 160 crediti, la Gold Card che dà diritto a 220 crediti e la Platinum Card da 340 crediti.

Allenamenti.

Vengono allenate le qualità, tecniche, educative e comunicative degli aspiranti barman.

Il segreto dell'espresso perfetto? La pulizia



Perfezione. Servire un caffè di massima qualità

Sensibilizzazione

L'esaltazione delle qualità passa dalla consapevolezza delle generazioni

● C'è un particolare - che particolare non è - che per lo più sfugge quando si parla di espresso: la pulizia dell'attrezzatura.

I motivi. Perché questa operazione sia così importante, lo spiega Gianfranco Carubelli, CEO di Asachimici, azienda produttrice di de-

tergenti industriali e domestici, dal 1890. La società, da anni, sponsorizza la Trismoka Challenge, fornendo tutti i prodotti per la pulizia delle macchine utilizzate in competizione. «Sostenere la Trismoka Challenge significa contribuire alla realizzazione della nostra missione: fare cultura. Far comprendere alle nuove generazioni l'importanza di una pulizia corretta e costante. Perché è grazie a questa che possiamo esaltare le qualità del nostro espresso».

Il prodotto. PulyCAFF, il detergente scelto dai professionisti Ho.Re.Ca. Nel 1961 la FAEMA, azienda milanese produttrice di macchine per caffè espresso, lanciava sul mercato il modello E61, dotato di un innovativo sistema di valvole di carico e scarico acqua. Per evitare l'ostruzione di questo complesso sistema, serviva un detergente che lavorasse a temperature di 95° e pressioni di 9 atmosfere: nasce così pulyCAFF. Inizialmente utilizzato per la disostruzione, con il tempo ne si scopre l'efficacia anche nella pulizia di filtri e portafiltri e valvole di scarico, rimuovendo i residui di caffè, dunque l'odore di rancido. È così che, da 61 anni, pulyCAFF rappresenta un prodotto di prima scelta per la pulizia di macchine per espresso.

Le soluzioni. Tutto ciò che entra in contatto con il chicco di caffè e con la nostra tazzina per espresso va rigorosamente pulito. Esattamente

come puliamo una forchetta, una casseruola o un bicchiere, dopo ogni pasto. Per questo la gamma di prodotti Asachimici va oltre pulyCAFF: a catalogo detergenti per ogni tipo di apparecchiatura. Da pulyGRIND, pulitore per macine, fondamentale per consentire una macinatura uniforme, a pulyMILK, pulitore studiato per evitare perdite di carico nella lancia a vapore.

La falsa credenza della macchina che non va mai pulita è ormai superata e in pochi minuti si fa un caffè migliore

Un'accademia interna, contro false credenze e false paure. La missione di Asachimici è fare cultura. Che significa anche abbattere false credenze e false paure. False credenze, come la convinzione che la macchina del caffè non vada pulita: retaggio culturale italiano, derivante dalla consuetudine familiare di non pulire la moka di alluminio (che, al contrario, si deve pulire). Ma anche false paure, come la diffidenza nei riguardi del prodotto chimico, soprattutto se utilizzato in contesto alimentare. I corsi di Asachimini, tenuti nell'accademia interna di Vescovato (Cremona) e in tutta Italia con i Puly Day, così gratuiti di 4 ore che guidano alla corretta manutenzione della macchina espresso e del macinacaffè, vogliono proprio sensibilizzare i baristi, di oggi e di domani, alle operazioni di pulizia delle macchine, nonché rassicurarli nei confronti dell'utilizzo di detergenti chimici, sicuri perché sottoposti a severi test, secondo un protocollo specifico NSF International. @PULYCAFF Enjoy Your Espresso. //



ECOPROJECT



**Consulenza H.A.C.C.P. per Alimentaristi
Pulitura Cappe e Condotti di Cucine Professionali**

Tel. 0365-337564 0365-374142 Cel. 333-3338031
www.ecoproject.biz E-mail info@ecoproject.biz



PER TE



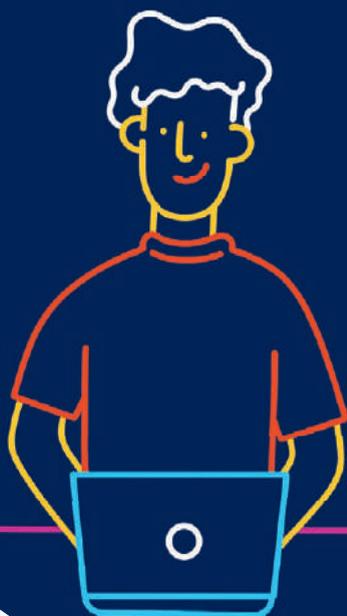
~~29,95 € /MESE~~

FIBRA OTTICA

24,95 €

PER 12 MESI*

ATTIVAZIONE GRATUITA ROUTER INCLUSO



Sistemi integrati di
Fibra Ottica per
offrirti soluzioni su misura

**PER IL TUO
BUSINESS**

1949

www.intred.it

INTRED

CONNESSI SEMPRE



INTRED
CONNESSI SEMPRE
CONNECTING PARTNER

LOTTO, ROMANINO,
MORETTO, CERUTI
i campioni della pittura a Brescia e Bergamo
PALAZZO MARTINENGO Brescia, gennaio - giugno 2023

INTRED
CONNESSI SEMPRE
MAIN PARTNER



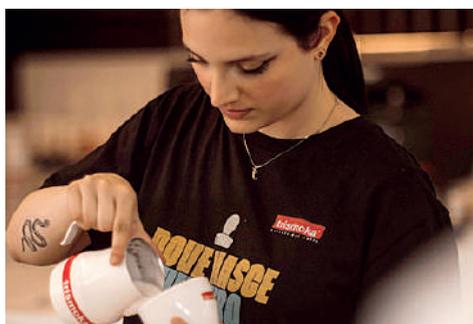
Francesca Zanola. In azione



Formazione. Per affinare le competenze



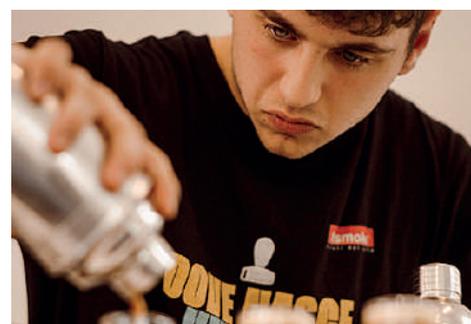
Marco Agazzi. Bevanda a base di espresso



Irene Boioni. Serve ai giudici il suo cappuccino



Samuel Palaghianu. Al lavoro



Samuele Broglia. Al lavoro // FOTO VALENTINO CARIDI

Finalisti da sei istituti: tutti alla ricerca dell'espresso doc

Semifinali

Il 17 e il 18 aprile scorsi a Paratico due pomeriggi di impegno e tensione

● Sembra facile, ma fare un ottimo espresso non è impegno per tutti. Per questo motivo il 17 e il 18 aprile i ragazzi si sono sfidati a colpi di espressi nella sede di Trismoka, a Paratico, nel Bresciano.

Due pomeriggi di impegno e tensione, che hanno fatto guadagnare ai giovani più meritevoli la finalissima a Flero. Lo schema era semplice: avrebbe superato le semifinali uno studente per scuola.

Gli istituti. Sei gli istituti in gara, sei, quindi, i finalisti: Magrini Giancarlo, del C.F.P. Galdus di Milano; Nicoli Paolo, dell'Istituto d'Istruzione Superiore Olivell-

li Putelli di Darfo; Palaghianu Samuel, della Fondazione ISB di Torre Boldone; Pennati Linda, dell'Istituto di Istruzione Superiore Andrea Mantegna di Brescia; Staiano Kevin, del C.F.P. G. Zanardelli di Clusane; Venturini Martina, del C.F.P. Canossa di Brescia. I complimenti vanno a loro, ma anche ai concorrenti esclusi: chi ha perso la lotta contro il tempo, chi si è fatto ingannare da problemi tecnici, chi dall'emozione. A loro un gradito premio, consegnato a tutti i ragazzi partecipanti: una borraccia firmata BWT water+more. Lo sponsor, da anni a fianco di Trismoka, ha scelto un omaggio sostenibile, in linea con il suo core business: un ricordo che accompagnerà i ragazzi a casa e a scuola.

L'opportunità. Nel curriculum di tutti i concorrenti, l'aver gareggiato con attrezzature e materie

prime top di gamma, giudicati da campioni italiani: un'opportunità riservata a pochi. Chi di loro vorrà proseguire nel mondo gara, ha già imparato, con questa esperienza, alcuni trucchi del mestiere. «Ho visto questi ragazzi cambiare in poche settimane - dichiara Michael Boffelli, trainer Trismoka -.

«Ho visto questi ragazzi cambiare in poche settimane. Hanno acquisito alcuni segreti del mestiere»

Hanno acquisito alcuni segreti del mestiere, e li hanno saputi applicare per guadagnarsi la vittoria. Finalisti e non, tutti sono cresciuti: come professionisti e come persone». Trismoka Challenge, d'altronde, è sempre

più visto anche dai giovani come un trampolino di lancio verso gare di respiro nazionale. E la presenza di campioni al banco giurati ad ogni edizione è fonte di ispirazione e motivazione per tutti gli sfidanti: modello da seguire, esempio concreto di quanto si possa arrivare lontano, un passo dopo l'altro. //

I DETTAGLI

I nomi.

Sei gli istituti in gara: C.F.P. Galdus di Milano, Istituto Olivelli Putelli di Darfo, Fondazione ISB di Torre Boldone, Istituto Andrea Mantegna di Brescia, C.F.P. G. Zanardelli di Clusane, C.F.P. Canossa di Brescia.

Rancilio Group Invicta.

La macchina ufficiale dell'evento è fornita da Rancilio Group e si chiama Invicta: macchina per caffè professionale, a caldaia singola. «Incoraggiare e formare le nuove generazioni di baristi che si avvicinano alla professione è cruciale e sempre stimolante per Rancilio Group - dichiara Luca Creti, direttore vendite Italia di Rancilio Group -. Invicta è una macchina professionale facile da utilizzare e intuitiva.

trismokachallenge

Miss Moka, il caffè pensa in rosa per le donne del Sud del mondo

Il progetto

L'iniziativa nella rete globale per le lavoratrici delle piantagioni

● Vi siete mai chiesti cosa c'è dietro ad una tazzina di caffè? C'è una lunga filiera, che parte lontano da noi: nei Paesi del Sud del mondo, dove la forza lavoro è composta per il 70% da donne. Che non riescono ad accedere all'istruzione, al credito e al commercio.

Per migliorare le condizioni di vita di queste donne, Trismoka ha dato vita al progetto Miss Moka: un'iniziativa in collaborazione con IWCA - International Women in Coffee Alliance, la rete globale a sostegno delle donne che lavorano nelle piantagioni di caffè.

Etica. Il sostegno di Trismoka si concretizza nella produzione e commercializzazione di uno «Specialty Coffee», la cui mate-



Rispetto. Il sostegno di Trismoka si concretizza in un caffè la cui materia prima arriva da mani di donne sostenute da IWCA

ria prima arriva da mani di donne sostenute da IWCA. Un prodotto di valore, come di valore sono le vite delle donne del caffè: donne che, con la loro determinazione e tenacia, hanno guidato una rivoluzione silenziosa. Risolvendo le sorti del proprio villaggio e garantendo un futuro

migliore ai loro figli. La miscela, ancora in fase di perfezionamento, sarà presto disponibile per l'acquisto, sia in formato bar da un chilo, che in formato casa da 250 grammi.

Sostegno di Rancilio. A fianco di Trismoka, Rancilio. Per il proget-

to, il marchio ha realizzato una speciale macchina per espresso, dipinta di rosa. Un gesto concreto, che dimostra quanto l'azienda creda nel progetto e nel valore delle iniziative della rete IWCA. La macchina sarà fornita a tutti i bar che desidereranno diventare locali Miss Moka. //

Per i bar che aderiranno un pacchetto di servizi

Partner

● Trismoka ha pensato ad ogni tipo di servizio, per i clienti che aderiranno all'iniziativa Miss Moka. Si parte da uno store personalizzato: Trismoka aiuterà i bar partner nella messa a punto del proprio locale, fornendo indicazioni per allestimenti e arredi, nonché macchine e materiali di servizio di ultima generazione. Ai loro clienti, i bar Miss Moka potranno offrire una miscela creata attraverso materie prime

e processi di altissima qualità; rispettosi delle persone, lungo tutta la filiera produttiva. Nel pacchetto servizi Miss Moka, saranno inclusi percorsi formativi dedicati all'interno della Trismoka Coffee School, insieme ad assistenza qualificata pre e post vendita. Miss Moka rappresenta più di un progetto a sostegno delle donne. È un contributo concreto al perseguimento dell'uguaglianza di genere. Ecco perché la ricerca di locali desiderosi di concorre allo sviluppo di un futuro egualitario e di offrire ai loro clienti un espresso eccellente. //

Verso una torrefazione sempre più sostenibile

Ambiente

● Per Trismoka essere una torrefazione sostenibile significa coniugare la crescita economica con il massimo rispetto dell'ambiente e delle persone. Tra le iniziative sostenibili, l'utilizzo di impianti di ultima generazione nella nuova sede 4.0: tra cui un impianto fotovoltaico da 50 kilowatt e uno speciale catalizzatore, che consente di ridurre le emissioni di 20 volte sotto la soglia massima consentita. L'offer-

ta Trismoka vanta inoltre caffè etici e sostenibili: come Nicaragua Bio, della Collezione I Monorigine Trismoka, prodotto con metodi biologici da piccoli produttori locali, appartenenti a cooperative solidali. Un caffè formulato con una percentuale di ingredienti biologici superiore al 95%, che ha ottenuto la certificazione biologica MiPAAF. Non per ultimo, Trismoka è una delle poche aziende in Italia produttrici di capsule 100% compostabili con le tre miscele Sublime, Cremoso e Decaffeinato totalmente riciclabili. //



Gusto. Trismoka offre ai propri clienti delle miscele uniche e personalizzate

Per locali che vogliono essere unici Ecco le miscele di caffè sartoriali

Prodotti

Il servizio di Trismoka comprende la ricerca accurata e la creazione di mix unici

- Per locali che vogliono differenziarsi, servendo un caffè perfettamente in linea con il loro gusto e le loro esigenze, Trismoka è in grado di creare miscele sartoriali. Il servizio comprende la ricerca accurata dei caffè, la creazione della miscela personalizzata, lo studio del sacchetto, la realizzazione di tazzine esclusive e formazione riservata a tutto lo staff. Un servizio distintivo, offerto da Trismoka grazie al know-how accumulato in oltre 40 anni di esperienza nel settore. Selezionare e mixare i gusti

**Un servizio
distintivo
offerto grazie
ai 40 anni
di esperienza
e professionalità
nel settore**

caffè, però, non basta per creare una miscela sartoriale di successo. È fondamentale creare una formula di miscelazione ripetibile nel tempo, così da creare un prodotto che mantenga negli anni le stesse caratteristiche organolettiche. Solo così i bar Trismoka possono garantire ai propri clienti un caffè dal corpo, dal sapore e dal profumo costante. Un caffè di qualità, dal sapore unico, perché nasce da un processo non standardizzato. Un caffè capace di regalare un'esperienza gustativa esclusiva, perché figlia di un prezioso contributo umano: ieri di Gino Uberti, oggi di Paolo.

Degustazione. Per chi fosse interessato a toccare con mano come lavora la torrefazione, è possibile prenotare dei tour guidati, volti a scoprire i segreti dei Mastri Tostatori e a degustare caffè appena macinati. Nel pun-



Toccare con mano. È possibile prenotare dei tour guidati

to accoglienza all'ingresso di Trismoka, inoltre, sarà possibile acquistare le pregiate miscele e i ricercati monorigine prodotti dal brand, approfondendone, se si desidera, aspetti quali luo-

ghi di origine, metodi di selezione e preparazione. Lo staff è a disposizione per far degustare i prodotti e per capire, insieme al cliente, quale sia il caffè che più piace al suo palato. //

trismokachallenge

Trofeo Gino Uberti Giancarlo Magrini è miglior giovane talento del caffè

Trionfo

Lo studente conquista anche il titolo di «Re Cappuccino» della Centrale del Latte

● Lacrime di gioia per Giancarlo Magrini, nuovo miglior giovane talento del caffè.

Il diciassettesimo trofeo Gino Uberti è suo. Una vittoria coronata dal tifo dai compagni di classe del C.F.P. Galdus di Milano, muniti di striscioni e megafoni. L'istituto festeggia così per il secondo anno consecutivo il primo posto, vinto lo scorso anno sempre da uno studente del Galdus, Mauro Aranci.

La performance. Giancarlo ha conquistato la giuria, oltre che con la sua bravura, con la sua dolcezza: emozionata ma controllata, l'artista ha preparato i suoi espressi sulle note di Perfect di Ed Sheeran (colonna sonora da lui scelta), e ha dedicato il suo cocktail alla nipotina Iris.

Multietnica, come la sua bevanda personalizzata, realizzata con espresso Gourmet 100 Trismoka, arancia, vodka, panna, latte e olio evo. In premio, per lui, una lezione privata con il campione italiano di Latte Art e una tessera per allenamenti liberi all'interno della Trismoka Coffee School, per perfezionare tecnica e talento.

Secondo e terzo posto. Non meno appassionati Linda Pennati e

Kevin Staiano, rispettivamente al secondo e terzo gradino del podio: Linda ha stupito il pubblico con la sua spigliatezza, Kevin con la sua sicurezza. Anche per loro il premio rappresenta il coronamento di un lavoro di mesi, sempre a fianco dei loro professori, primi supporter sulle tribune del Teatro Le Muse di Flero.

«Siamo lieti di contribuire a questa iniziativa – dichiara Elena Franceschini, vicesindaco di Flero –. Crediamo nelle nuove generazioni e nel valore della formazione e dalla sana competizione. Grazie a Trismoka per averci reso partecipi».

«**Re Cappuccino**». Ed è di Giancarlo anche il miglior cappuccino: un cappuccino speciale, servito con un cuore di Latte Art. A premiarlo col titolo «Re Cappuccino» è come sempre la Centrale del Latte di Brescia.

Il premio, quest'anno, consiste in un kit per barista (composto da lattiera e accessori per lavorare il latte), consegnato da Andrea Bartolozzi, Direttore Generale di Centrale del Latte di Brescia.

«È un piacere vedere come questi ragazzi siano interessati a scoprire "Re Cappuccino" – racconta Bartolozzi –. Un prodotto che è nato nel 2008, quando alcuni di loro, forse, ancora non erano nati. Il desiderio è che l'apprezzamento per questo prodotto, ideale per fare un buon cappuccino, continui a crescere, anche attraverso iniziative come la Trismoka Challenge». E di certo, la strada intrapresa sembra essere quella giusta anche per gli anni a venire. //



Giancarlo Magrini. Decretato miglior giovane talento del caffè



Linda Pennati. Seconda classificata



Kevin Staiano. Terzo classificato

Un albo d'oro lungo diciassette anni, tra il poker di Cavaglieri e il tris di Ricci

Dal 2005 ad oggi, 17 edizioni e altrettanti vincitori, per un albo d'oro sempre più ambito nel panorama non solo bresciano. Giancarlo Magrini è solo l'ultimo a trionfare nella Trismoka Challenge, ma l'elenco dei suoi predecessori è già lungo: nel 2022 Mauro Aranci, nel 2019 e nel 2018 Raciratou Sambale fa il bis consecutivo, mentre nel 2017, nel 2016 e nel 2015 Daniele Ricci

(futuro campione nazionale) fa il tris. Poi nel 2014 Simone Paderni, mentre nel 2013, nel 2012, nel 2011 e nel 2010 Davide Cavaglieri mette a segno un poker inarrestabile. Infine le prime cinque edizioni a ritroso: nel 2009 trionfa Orazio Saretto, nel 2008 Giuseppe Manzoni, nel 2007 Laura Martinelli, nel 2006 Maria Esposito e infine nella prima edizione del 2005 Giovanni Schembari.



WINNER

2023 WORLD CAR AWARDS

WORLD CAR OF THE YEAR
WORLD ELECTRIC VEHICLE
WORLD CAR DESIGN OF THE YEAR



IONIQ 6.

Electrified Streamliner. 100% elettrica
con ricarica ultra-veloce.

Il design di una nuova era della mobilità elettrica. Combinando elegantemente prestazioni sorprendenti con una serie di tecnologie intelligenti e offrendo un'autonomia di guida fino a 614 km, questa Streamliner completamente elettrica segna l'ingresso nella nuova era della mobilità.

Hyundai verso la carbon neutrality entro il 2045.

AUTOBASE

Brescia - via Foro Boario, 29
Tel. 030 3700322
autobasebrescia.it



5 ANNI Garanzia
km illimitati *

8 ANNI 160.000 km
Batteria Garantita **

Gamma IONIQ 6: (ciclo medio combinato WLTP correlato) consumi da 139 Wh/km a 169 Wh/km. Emissioni CO2 g/km 0,0. *Condizioni e limiti della garanzia Hyundai su www.hyundai.it/servizipostvendita/Sanni.aspx. Tale Garanzia proposta non si estende a tutte le componenti delle autovetture. La Garanzia Hyundai di 5 Anni a Chilometri Illimitati

si applica esclusivamente ai veicoli Hyundai venduti al cliente finale da un Rivenditore Autorizzato Hyundai, come specificato dalle condizioni contrattuali contenute nel libretto di garanzia. **Hyundai offre una garanzia di 8 anni o 160.000 km sulla batteria ad alta tensione ai polimeri di litio.

La Qualità è la migliore risposta



Recappuccio è il latte che esalta le abilità del barista grazie al maggior contenuto in panna. 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.**

**RE
CAPPUCCIO**



www.centralelatte-brescia.it

