

Al Cibc Elisa Molle miglior barista d'Italia

Trismoka ne piazza due fra i primi 4 al Sigep e attende 12 finalisti per i provinciali

Per la prima volta in 11 edizioni del Campionato italiano baristi caffetteria vince una donna. Secondo posto per Eddy Righi di Modena, terzo il bresciano Davide Cavaglieri e quarto il bergamasco Maurizio Valli. Entrambi del team Trismoka

Il Campionato italiano baristi caffetteria, al Sigep di Rimini, ha laureato la campionessa italiana 2012. Si tratta di **Elisa Molle** (al centro nella foto), 32 anni, mamma di un bambino e titolare del bar "L'Angolo del Caffè" di Frosinone. La sua ricerca sulle tostature ha letteralmente stregato la giuria. «È una bella responsabilità - ha detto la campionessa - rappresentare il mio paese nel mondo, ma lavorerò duro per fare un buon lavoro. Sono contenta e vorrei che a Vienna venissero anche i due baristi che si sono classificati dopo di me, perché per rappresentare al meglio l'Italia bisogna essere una squadra».

È la prima volta in undici edizioni che vince una donna. Al secondo posto si è classificato **Eddy Righi** (a destra nella foto), trentenne originario di Modena, che attualmente lavora per Pascucci, ma è stato per anni il barman del Vanquish di Milano Marittima (Ra). Sul podio, al terzo posto si è classificato **Davide Cavaglieri** (a sinistra nella foto), da due anni

miglior barista bresciano, e al quarto Maurizio Valli, bergamasco e titolare del Buganvillea Café di Bergamo. I due "campioni del team Trismoka" hanno convinto la giuria con le loro presentazioni estemporanee di espressi, cappuccini e cocktail analcolici a base di caffè. Molto soddisfatto **Paolo Uberti**, titolare di Trismoka. «Due importanti piazzamenti - ha commentato Uberti - che lusingano l'attività della nostra torrefazione, lieta di offrire ai propri clienti, da oltre quarant'anni, miscele dalla fragranza e dal gusto unici» (cod 24104).

Ma le sfide per il team Trismoka non sono finite. Il Campionato baristi caffetteria continua la sua corsa, questa volta per decretare i migliori delle province di Brescia e di Bergamo. Sono dodici i concorrenti che si sfideranno nell'ambito della rassegna Aliment, in programma a Montichiari, da domenica 26 a martedì 28 febbraio, dalle ore 13 alle 16. Tre giorni di competizioni decreteranno il vincitore dell'ottava edizione del Campionato

provinciale, porta d'accesso alla finale nazionale ed eventualmente al campionato mondiale (Wbc). La Trismoka di Paratico (Bs), organizzatrice della manifestazione, ha già selezionato, con la supervisione del Campione italiano Andrea Lattuada, i candidati chiamati a concorrere per la "migliore tazzina".

Circa duecento gli aspiranti concorrenti, tutti formati sulle regole della competizione grazie ai corsi erogati dal Centro di formazione barista Trismoka, tra le poche scuole ufficialmente riconosciute dalla Scae (Speciality coffee association of Europe). «Trismoka è lieta di organizzare una nuova avvincente edizione del Campionato Italiano Baristi e Caffetteria - ha dichiarato ancora Paolo Uberti, titolare della Torrefazione - nella convinzione che la crescita professionale di una generazione di baristi rappresenti un fattore imprescindibile per garantire al cliente un servizio di qualità, in grado di esaltare appieno tutto il gusto e la fragranza del caffè». Tante aspettative e grande entusiasmo tra i finalisti, ancor più consapevoli, dopo aver superato un impegnativo percorso di selezione, che la propria profes-



sione debba sposare una formazione permanente e una specializzazione approfondita.

Anche quest'anno si rinnova la consueta collaborazione con i principali istituti professionali di Brescia e provincia: il Cfp di Clusane d'Iseo, l'Ippsar Caterina de Medici di Desenzano, l'Istituto Superiore Perlasca di Idro, l'Istituto Superiore Olivelli di Darfo Boario Terme, l'Ippsar Mantegna di Brescia e il Cfp Canossa di Brescia. L'obiettivo è quello di coinvolgere gli

studenti in una competizione di alto livello che offre loro la possibilità di gareggiare con professionisti già affermati ed ottenere così uno scambio formativo arricchente e stimolante.

Ma c'è di più. Trismoka punta a scovare gli artisti della tazzina non solo dietro ai banchi di scuola, ma anche tra la cerchia dei baristi più promettenti. L'insindacabile verdetto spetta a una selezionata giuria chiamata a valutare l'equilibrio tattile e gustativo, a riconoscere il servizio che esalta l'aroma, analizzando, tra i tanti aspetti, la consistenza e la persistenza della crema di un caffè a regola d'arte. Conosciamo insieme i dodici giovani finalisti grazie al breve profilo che ciascuno concorrente ha tracciato di sé (si vedano biografie). (cod 24048)

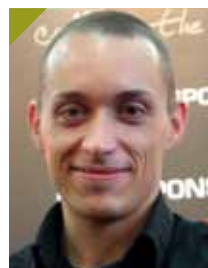
I 12 FINALISTI DEL TEAM TRISMOKA PER I PROVINCIALI BERGAMO-BRESCIA AD ALIMENT



Greta Barone
Cfp di Clusane d'Iseo (Bs)
«Sono una ragazza simpatica e disponibile, estrosa e solare. Frequento il terzo anno del Cfp di Clusane d'Iseo (Bs), settore sala bar. Ho lavorato come stagista presso alcuni bar. Investo molto sulla mia formazione».



Veronica Bazatin
Ippsar Mantegna di Brescia
«Sono una ragazza riservata e volenterosa. Ho partecipato ai momenti formativi di preparazione al Campionato con grande interesse e motivazione. Nutro la stessa determinazione anche sul piano professionale».



Davide Berti
La Chichera Café di Mori (Tn)
«La mia è una personalità estrosa e creativa. Con La Chichera Café ho creato 5 anni fa la mia piccola opera d'arte. Del mio lavoro amo il contatto quotidiano con la gente. La mia passione è nata dal desiderio di mettermi alla prova».



Samuel Bonomi
Istituto Perlasca di Idro (Bs)
«Ho scelto di partecipare al corso di formazione organizzato da Trismoka per ampliare le mie conoscenze. Quella della caffetteria è un'arte che da sempre mi affascina ed appassiona. Il mio sogno è di aprire un bar».



Davide Cavaglieri
Bar L'Oasi di Erbusco (Bs)
«Trismoka mi offre la possibilità di partecipare al corso di formazione per baristi circa tre anni fa. Fu un'esperienza che cambiò radicalmente la mia vita: da due anni detengo il titolo di campione bresciano».



Irene Gerardini
Cfp Canossa di Brescia
«Sono grata a Trismoka per avermi dato la possibilità di gareggiare alle finali del Campionato provinciale Baristi Caffetteria. Vivrò quest'esperienza con grande passione, la stesso che mi lega all'affascinante mondo della caffetteria».



Riccardo Grassi
Caffetteria Caprini di Lovere (Bg)
«Fino a oggi non ho mai partecipato a nessuna competizione dedicata ai professionisti del caffè. È per me una novità che ho deciso di vivere come un gioco attraverso cui migliorare e ampliare le mie conoscenze».



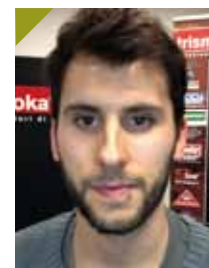
Bacaintan Dan Ioan
Barman
«Ho terminato la scuola alberghiera un anno e mezzo fa. Alterno il lavoro ai momenti di studio per continuare a formarmi professionalmente. Ho da poco concluso con successo il corso di primo livello per barman professionista presso l'Aibes di Milano».



Binetou Sarr
Ippsar C. de Medici di Desenzano (Bs)
«Mi auguro che la partecipazione al Campionato mi aiuti a vincere la timidezza, ad essere più sicura di me stessa e delle mie potenzialità. Sarà utile per affinare le mie conoscenze».



Maurizio Valli
Buganvillea Café di Bergamo
«I ricordi legati al mondo della caffetteria mi riportano ai momenti che trascorro con mia madre al bar per il rituale della colazione. La scommessa più grande è stata quella di aprire un locale tutto mio con successo».



Stefano Zanetti
Frutta Nuda café di Desenzano (Bs)
«La mia formazione professionale è segnata da anni di esperienza nel mondo della ristorazione ed è piuttosto recente il mio inserimento nel settore della caffetteria. Confesso che questa realtà, per me nuova».



Claudia Zanotti
Istituto Olivelli di Darfo Boario (Bs)
«Ho scelto di iscrivermi ad un istituto alberghiero perché amo il mondo della ristorazione. In futuro mi piacerebbe poter aprire una mia attività. Ho partecipato con interesse al corso organizzato da Trismoka».