



Montichiari La sfida tra fornelli e caffè

Davide Cavaglieri, 20 anni, barista alle Porte Franche, si conferma al top

MONTICHIARI Il Gran Trofeo d'oro della ristorazione italiana è andato in Umbria alla scuola professionale Cavallotti di Città di Castello seguita dai milanesi del Carlo Porta e dai ragazzi dell'Istituto per il turismo di Malta. Meno brillante la prova delle scuole bresciane con il Mantegna di Brescia che si aggiudica il concorso di sommellerie. Il miglior barista emerso dal trofeo Trismoka è invece bresciano e compie una incre-

dibile tripletta: 2010, 2011 e 2012. A tentare di sbarrargli la strada un giovane romeno che studia a Desenzano, infine tutti e due rappresenteranno la nostra provincia e quella di Bergamo al Campionato italiano baristi.

Questi gli esiti dei concorsi che hanno accompagnato la venticinquesima edizione di Aliment alla fiera di Montichiari che chiude oggi con forse meno visitatori delle scorse edizioni, ma sicuramente

con un pubblico più selezionato che ha badato al sodo.

Al concorso di bar e caffetteria (una creatura della Trismoka di Paolo Uberti) hanno vinto infatti due veterani. Davide Cavaglieri, 20 anni, formato al Mantegna e barista alle Porte Franche è già al terzo trofeo provinciale ed è arrivato terzo al campionato italiano.

Il romeno Dan Joan Bacaintan (22 anni) ha studiato al Caterina de' Medici di Desenza-

no ed ha già parecchi concorsi alle spalle. La sorpresa è invece venuta dal terzo classificato, Riccardo Grassi di Loreve che ha sfoderato una sorprendente grinta.

Non sono mancate le sorprese come scoprire che i più bravi a servire il Grana Padano sono stati i ragazzi di Catania o che la pasta migliore si cucina ad Udine, mentre sul piatto di carne sono insuperabili i ragazzi di Malta.

Gianmichele Portieri



Premiati

■ Il Gran Trofeo d'oro della ristorazione italiana è andato alla scuola professionale Cavallotti di Città di Castello. Sotto: Davide Cavaglieri, re del buon caffè