



Il personaggio Vent'anni, ha fatto del lavoro di barista a Erbusco un'arte Davide si è confermato il re del caffè

Se la muovi con il cucchiaino, la crema è compatta ed elastica. Al palato non deve sapere di «cotto», come si dice in gergo, ma dovrebbe avere un gusto dolce, agrumato, floreale, piacevole. Il segreto è tutto nell'estrazione e nella miscela. Ecco il caffè perfetto, e a raccontarlo è Davide Cavaglieri, vincitore (per la terza volta) dell'ottava edizione del Campionato provinciale Baristi e Caffetteria, organizzato dalla Torrefazione Trismoka.

Davide, 20 anni, dopo il diploma all'istituto alberghiero Andrea Mantegna di Brescia, ha iniziato a lavorare al bar Oasi di Erbusco. Tutte le mattine prepara i suoi caffè e cappuccini «speciali». «Quando andavo a

scuola - racconta il vincitore - lavoro nei ristoranti come cameriere, non pensavo di intraprendere questa strada».

Eppure il giovane bresciano continua a distinguersi e l'ingrediente fondamentale è la sua grande passione. «Non è facile, davvero, fare queste competizioni. Quando vinci, ol-

Il segreto

«Per la tazzina perfetta serve concentrazione qualità delle materie prime e una preparazione di mesi»

tre alla tazzina perfetta, c'è tutta la fatica, la concentrazione, la preparazione di mesi». Il campione Cavaglieri si è pure distinto per aver preparato il miglior cappuccino, aggiudicandosi il premio «Recappuccio» messo in palio dalla Centrale del Latte di Brescia.

Ricerca della materia prima, controllo della qualità, rispetto per la tecnica si sono confermati i punti di forza del campionato. Ora il campione in carica ha un sogno: arrivare al campionato mondiale. Prima dovrà però vincere la Finale Nazionale del gennaio 2013.

Maria Zanolli

© RIPRODUZIONE RISERVATA