

GIORNALE DI BRESCIA

MERCOLEDÌ 5 DICEMBRE 2012 | GIORNALE DI BRESCIA



Da sin. Andrea Lattuada, Alfredo Causa, Paolo Uberti, Davide Cavaglieri e Aristide Peli

Paratico A lezione di segreti del caffè

Alla Trismoka corso per studenti con Provincia e Centrale del latte

PARATICO Caffè e cappuccino a regola d'arte ma anche conoscenza del prodotto, aromi e prerogative di una bevanda unica al mondo: è questo che si insegna alla Trismoka di Paratico e che viene appreso da circa un mese da oltre cento baristi. È in fase di svolgimento il percorso formativo realizzato dall'azienda di torrefazione bresciana in collaborazione con la Centrale del latte di Brescia e l'assessorato all'istruzione della Provincia di Brescia. Qui trascorrono le ore di formazione gli studenti di sette istituti alberghieri bresciani, sensibiliz-

zati dall'assessore Aristide Peli perché da una parte si concretizzi il rapporto scuola-azienda e dall'altra si svolga una «sana competizione, come è poi nella vita». «Da dieci anni stiamo organizzando i corsi per formare futuri manager di bar - spiega il titolare di Trismoka, Paolo Uberti - perché crediamo nelle persone e nelle risorse umane».

Ad affiancare Trismoka ed i suoi valori si trova anche Alfredo Causa, responsabile marketing della Centrale del latte. Il risvolto realmente competitivo dei corsi di formazioni consiste

nell'approdo ad Aliment e poi a Rimini, per il campionato italiano baristi. Le selezioni interne a Trismoka infatti permetteranno a 12 finalisti (6 studenti e 6 professionisti) di sfidarsi ad Aliment (la fiera bresciana della gastronomia) a febbraio e chi vincerà si preparerà per Rimini. Presenti alla Trismoka, per coadiuvare nei corsi di formazione, ci sono infatti anche Andrea Lattuada, campione italiano di bar che ha vinto a Rimini e il 20enne Davide Cavaglieri, tre volte campione bresciano che si prepara per la finale nazionale di Rimini. **v. m.**