



## FINALI AD ALIMENT IL 26 FEBBRAIO

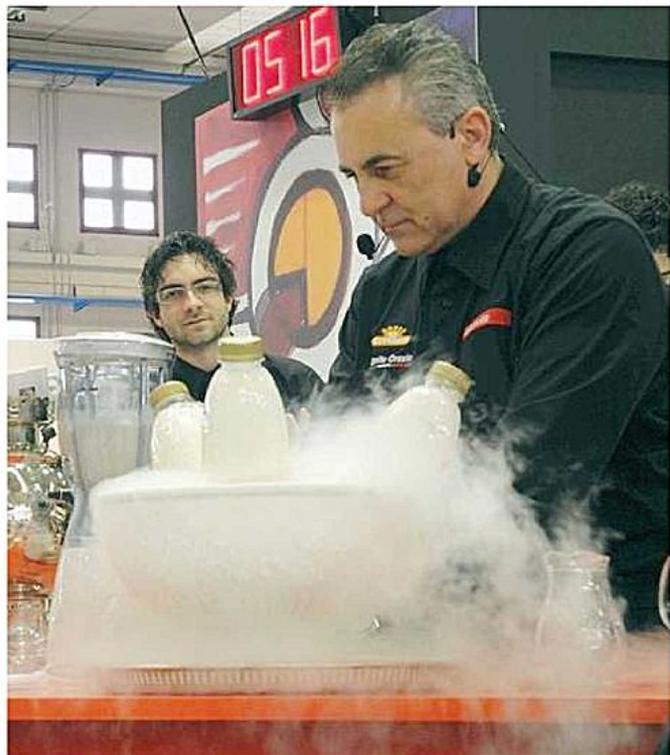
# Trismoka seleziona il barista dell'anno

■ È un successo che si rinnova edizione dopo edizione, la migliore spinta per lo staff di Trismoka nel rinnovare l'impegno per la buona riuscita del Campionato Italiano Baristi che giunge quest'anno alla sua nona edizione. La squadra allestita dal patron Paolo Uberti infatti è al lavoro per definire gli ultimi dettagli organizzativi della manifestazione che vedrà i partecipanti sfidarsi preparando insieme ai caffè, cappuccini e bevande a base di caffè personalizzate e non alcoliche. L'iniziativa conferma l'attenzione della torrefazione di Paratico, centro della Franciacorta e del Sebino in provincia di Brescia, per la formazione e la crescita della categoria professionale dei baristi. «Solo un operatore preparato ed attento può valorizzare al meglio una buona materia prima, offrendo al cliente la possibilità di degustare un caffè o un cappuccino a regola d'arte» ha spiegato lo stesso Uberti.

Il Campionato Italiano Baristi Caffeetteria è organizzato e si svolge in collaborazione con Wbc, il World Barista Championship (Campionato del Mondo Baristi Caffeetteria), istituito da Scaa e Scae. La Scae, Speciality Coffee Association of Europe, opera per il Campionato mondiale in collaborazione con la consorella d'oltreoceano Scaa, ovvero la Speciality Coffee Association of America. Il Campionato Italiano Baristi Caffeetteria è una competizione a livello nazionale basata sulle regole del Wbc approvate e accettate da più di quaranta Nazioni. Vi possono partecipare tutti i baristi che si iscrivono e accettano di gareggiare secondo quelle regole. Anche per questa edizione delle finali provinciali, Trismoka ha messo in campo una serie di corsi per trasmettere le regole della competizione a un numero selezionato di baristi con la supervisione del Campione italiano Andrea Lattuada e, attraverso rigorose selezioni, ha individuato sette baristi professionisti ammessi alle finali provinciali. «Parallelamente - spiega Uberti - abbiamo organizzato percorsi di formazione nelle scuole professionali bresciane: il Centro Formativo Provinciale di Clusane d'Iseo, l'Ipssar Mantegna di Brescia, l'Istituto Perlasca di Idro, il Cfp Canossa di Bagnolo Mella, l'Ipssar Caterina de Medici di Gardone Riviera e Desen-

zano e l'Istituto Olivelli di Darfo Boario Terme». Ogni scuola ha svolto selezioni interne per scegliere il migliore allievo.

L'obiettivo è quello di coinvolgere gli studenti in una competizione di alto livello, insieme a professionisti già affermati, per ottenerne uno scambio formativo. E i 5 finalisti provenienti dagli istituti professionali sono una prova della bontà dell'iniziativa. Le finali provinciali di Brescia e Bergamo si svolgeranno a Montichiari nel corso della Fiera Aliment, nello stand della Trismoka, realizzato appositamente per accogliere l'attesa e particolarmente seguita competizione. Le gare si disputeranno domenica 24 e lunedì 25 febbraio nel pomeriggio. La finale si terrà martedì 26 febbraio. Il campione si qualificherà di diritto alla finale nazionale (Cibc) del 2014. Il vincitore della finale nazionale Cibc, si aggiudicherà la «tazzina dei campioni» acquisendo il diritto di partecipare alle finali del Campionato Mondiale Wbc.



Lo stand Trismoka ad Aliment accoglierà anche quest'anno i finalisti del Campionato dei baristi