

Sfida Brescia-Bergamo per il miglior caffè nell'ambito di «Aliment», a Montichiari

LA FIERA

Programma ricco di eventi dal 24 al 26



Una fiera specializzata e completa per gli operatori del settore Ho.Re.Ca., che si rivolge al circuito dei bar, ristoranti, catering, food service. Questo il profilo di Aliment&Attrezzature, rassegna del settore alimentare, delle attrezzature professionali per la ristorazione, hospitality e servizi alberghieri, promossa dal Centro Fiera di Montichiari dal 24 al 26 febbraio 2013. L'edizione 2013 proporrà un ricco programma di eventi enogastronomici, sessioni di live cooking per operatori professionali e seminari formativi che svilupperanno temi di attualità (accesso al credito, qualità e redditività dell'investimento, design, normativa igienico-sanitaria, risparmio energetico). Ritorna infine il Gran Trofeo d'Oro della Ristorazione Italiana, concorso internazionale promosso dall'Assessorato all'Agricoltura della Provincia di Brescia.

MONTICHIARI La nona edizione del Campionato Italiano Baristi e Caffetteria Brescia-Bergamo si riproporrà da domenica 24 a martedì 26 febbraio in occasione della rassegna agroalimentare Aliment nel Centro Fiera di Montichiari. Tre appassionanti giornate di competizioni (in diretta streaming su www.trismoka.it e su Facebook), seguite con interesse e partecipazione da quanti hanno passione per il caffè e amano prepararlo, assaporarlo e degustarlo accuratamente. Ricerca della materia prima, controllo della qualità, rispetto per la tecnica si confermano, anche quest'anno, i punti di forza del campionato. Per i dodici finalisti si rinnovano attesa e voglia di dimostrare le proprie capacità nel preparare caffè e cappuccini. Atteggiamento giustificato, considerato che si sfideranno coloro che hanno avuto la meglio su oltre duecento aspiranti concorrenti.

Dei 12 concorrenti in gara, dieci bresciani e due bergamaschi: Riccardo Grassi, titolare del Bar Wender di Lovere e Pamela Albani, barista di Verdello. Questi i dieci bresciani: Don Ioan Bacaintan, barman del ristorante Abbraccio di Desenzano del Garda; Greta Barone, studentessa del Cfp Zanardelli di Clusane d'Iseo; Samuel Bonomi, studente dell'Istituto alberghiero G. Perlasca di Idro; Andrea Brunoni, barista della caffetteria La Fenice di Sirmione; Davide Cavaglieri, il campione provinciale da battere, classificatosi terzo al Campionato nazionale; Laura Martinelli, barista dell'Eni Caffè di Paratico; Paola Minini, titolare della Caffetteria Rusconi di Boario Terme; Simone Paderni e Dario Roncalli, studenti della Scuola Alberghiera An-



A lato: Paolo Uberti. In alto: esempi di cappuccini artistici. Al centro: una fase della gara dello scorso anno

drea Mantegna di Brescia; Claudia Zanotti, Istituto Olivelli di Darfo Boario Terme. Saranno giudicati da una

giuria chiamata ad esprimersi sulla qualità degli espressi e delle bevande che sapranno preparare, con in-

ventiva e tecnica, e sulla capacità di presentare e offrire espressi, cappuccini e bevande al caffè.

L'iniziativa è stata presentata con una conferenza stampa nella Sala Sant'Agostino di Palazzo Broletto, a Brescia, con l'intervento dell'assessore alla Pubblica Istruzione Aristide Peli, che si è detto soddisfatto di presentare la competizione. «Il Campionato Baristi, grazie all'apporto di Trismoka - ha detto Peli - ha il merito di abbinare competenza e preparazione di operatori professionali e di giovani studenti. Una formula ricca di contenuti e di sicuro successo, che abbiamo sposato con convinzione e che, sono certo, anche in futuro potrà riservare soddisfazioni a tutti i vari attori dell'iniziativa».

Paolo Uberti, amministratore delegato di Trismoka, la torrefazione di Paratico organizzatrice della manifestazione, afferma: «Tutti i nostri sforzi vanno nella direzione di coniugare miscele scelte con rigore e passione, lavorate al meglio per salvaguardarne le migliori peculiarità, insieme alla formazione degli operatori, giovani o esperti che siano. Solo così potremo garantire ai clienti finali dei nostri baristi la possibilità di gustare sempre un ottimo espresso». Anche la nona edizione del campionato in terra bresciana potrà avvalersi del supporto della Centrale del latte di Brescia che con Trismoka ha collaborato alla formazione di centinaia di baristi delle province di Brescia e Bergamo. Ad iniziare dai numerosi locali del Circolo Qualità "Recappuccino". Gli altri sponsor tecnici: Rancilio - leader nella produzione di macchine per caffè espresso di alto prestigio - e Pulycapp. **R.V.**

RIGAGIALLA.it



SVEGLIATI
(IN)
GIALLO!

www.rigagialla.it è un sito di facile e immediata consultazione, completamente **GRATUITO** e utile, studiato per reperire con un click informazioni e recapiti di attività e professionisti (più di **30.000** suddivisi per categorie), che offrono servizi ai cittadini sul **territorio locale**.



iNetwork • Il Primo Circuito di Media Locali • Tel. 039.99891 • email: info@rigagialla.it • webmarketing@rigagialla.it

RIGAGIALLA.it



BISOGNO
DI PIÙ
VISIBILITÀ?

Metti (IN) EVIDENZA la tua azienda con offerte a partire da euro 150!

in collaborazione con:



(IN)