

# Cultura del caffè: Trismoka e scuola binomio vincente

## Formazione

La torrefazione di Paratico con le scuole alberghiere per il campionato baristi



**Arte.** Baristi e artisti: ogni tazzina può essere una creazione originale

■ Trismoka e mondo della scuola. Un binomio che, da dieci anni, si rafforza nel segno della formazione dei giovani e della diffusione della cultura del caffè.

Anche quest'anno infatti la torrefazione di Paratico guidata dal patron Paolo Uberti ha rinnovato il proprio impegno al fianco delle scuole del settore alberghiero e della ristorazione con attività di diverso ti-

po che si snodano da ottobre fino a maggio e che non comportano nessun costo per gli istituti.

Gli obiettivi sono quelli di avvicinare e sensibilizzare gli studenti rispetto al mondo del caffè e alla figura del barista e accompagnare i ragazzi verso il mondo del lavoro attraverso un percorso pratico e formativo. Non solo. Le competizioni sono in questo caso utilizzate come strumento di crescita sia personale che professionale aderendo ad un programma formativo riconosciuto a livello internazionale.

A fare da cornice alle iniziative è il centro di formazione interno dell'azienda nella prima fase e poi il centro fiera del Garda di Montichiari dove si svolgono le fasi finali del Campionato italiano barista caffetteria: nello specifico la prima parte prevede la presentazione del progetto ai docenti referenti per ogni istituto; in seguito questi insegnanti individuano un gruppo di ragazzi per ogni scuola che vengono inseriti nel progetto del campionato.

Tutti i ragazzi partecipano poi all'allenamento in vista delle selezioni di Trismoka e i cinque studenti più meritevoli potranno sfidare il campione in carica, Daniele Ricci, nelle finali in programma ad Aliment dal 27 al 29 febbraio. //