



- HOME
- NOTIZIE
- EVENTI
- TREND&MERCATI
- INDUSTRIA
- MERCATO
- SALUTE
- TECNOLOGIA E TECNICA
- CACAO
- TÈ INFUSI

BAR CAFFETERIA NOTIZIE ESCLUSIVA INTERVISTE

Mauro Aranci, ecco il vincitore della Trismoka Challenge: “Il caffè mi ha cambiato la vita”

Il giovanissimo vincitore: “È stata una grande soddisfazione esser arrivato primo, soprattutto perché avevo provato a partecipare anche prima che scoppiasse il Covid, arrivando in semifinale quando il concorso è stato poi annullato a causa della pandemia”

25 Maggio 2022



Mauro Aranci a sinistra con il suo trofeo, abbracciato da Paolo Uberti sulla destra (foto concessa)

Da leggere

Bilancio Fairtrade Italia: caffè a 853 tonnellate +5% sul 2020
25 Maggio 2022

#WEAREBWT AND YOU?
DBWT water + more

Fipe torna sui buoni pasto: “Serve riforma delle gare Consip”
25 Maggio 2022

INF
Occhiobello - Italy

Il fenomeno dello specialty spiegato dal Q grader Gianni Tratzi
25 Maggio 2022

SPESIO
ESPRESSO

Pregel: “Vivo la criticità della mancanza di personale tutti i giorni con oltre 1400 richieste”
24 Maggio 2022

demuslab
Analisi, R&S, consulenza e formazione sul caffè

MILANO – **Mauro Aranci** lo abbiamo incontrato per la prima volta quando abbiamo visitato e raccontato il mondo di formazione dell'Istituto Galdus di Milano. Già durante quella giornata di esplorazione, si era distinto per la sua determinazione, quando aveva raccontato di esser iscritto alla Trismoka Challenge e di avere tutte le intenzioni di vincerla. Un obiettivo che qualche mese dopo ha raggiunto, classificandosi primo su 4 finalisti. Un bel traguardo, che può essere di ispirazione per i giovani che oggi vogliono appassionarsi al lavoro dietro al banco.

Aranci, ci racconti la sua reazione a caldo dalla vittoria: se lo aspettava?

“In effetti, un po’ me lo aspettavo. È stata una grande soddisfazione esser arrivato primo, soprattutto perché avevo provato a partecipare anche prima che scoppiasse il Covid, arrivando in semifinale quando il concorso è stato poi annullato a causa della pandemia. È stato difficile vincere, ma con un pochino di allenamento, **ce l’ho fatta.**”



Il momento della proclamazione (foto concessa)



Mi sono preparato andando a scuola, simulando la gara assistito da **Davide Vecchio**, professore di sala bar della Scuola Galdus. Mentre per la parte più psicologica e mantenere alta la motivazione, sono stato seguito dalla professoressa **Simona Bosani**, che insegna sala. Sono loro i due referenti che ci ha messo in contatto con Trismoka. Lo speech si è concentrato sui sentori del caffè che sarebbero stati valutati e per il resto sono riuscito a improvvisare – ride Aranci – per le prossime volte lavorerò di più su questo aspetto.”

Che cosa l’ha portata alla vittoria? Ci parli della sua performance



Mauro Aranci durante la performance che lo ha portato alla vittoria (foto concessa)

“Sono riuscito ad ottenere un’ottima estrazione del caffè in espresso, ed è stata quella la parte determinante che ha convinto la giuria. La bevanda personalizzata poi è piaciuta molto: una ricetta a base caffè (il **Gourmet 100 di Trismoka**, miscela di 3 Arabica del Centro America, India e Africa) sciroppo di zucchero che ha conferito dolcezza, rum infuso alla brioche e poi sopra la spuma di Frangelico. Una ricetta che mi è venuta in mente con l’aiuto dei miei colleghi del locale in cui faccio lo stage Cera Milano. “

Il caffè che cosa rappresenta per lei?



“All’inizio, grazie al personale della Scuola che ha intuito le mie capacità durante le lezioni, ho deciso di partecipare alle selezioni. Da lì, mi sono appassionato alla bevanda, ho iniziato a studiare la pianta, è stato il tema stesso della mia tesina (la storia, le esportazioni). Ora ho comprato una Sage per prepararmi a casa il mio caffè. E, coincidenza ha voluto, che sia stato il modo in cui ho conosciuto la mia attuale ragazza, che ho incontrato proprio grazie a un caffè. Insomma, **mi ha un po’ cambiato la vita.** “

Obiettivi futuri? Sogni nel cassetto?

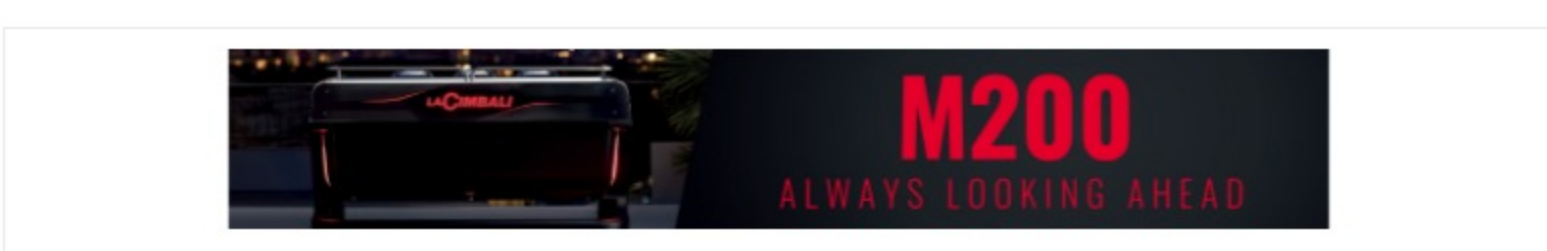
“Questa vittoria mi ha fatto venire voglia di sperimentare qualche altra competizione, magari anche quelle del circuito Sca, e vedere come si evolverà la mia professione. Il mio obiettivo, il mio sogno, è innanzitutto saper fare bene il mio lavoro, riuscire a specializzarmi il più possibile. Mi piacerebbe lavorare in una caffetteria, **tra mixology e colazione**. Magari un giorno aprirò un locale mio, quando non vorrò più fare il barista. Ringrazio ovviamente i miei professori e la Scuola Galdus per intero. “



TAGS Mauro Aranci Trismoka challenge

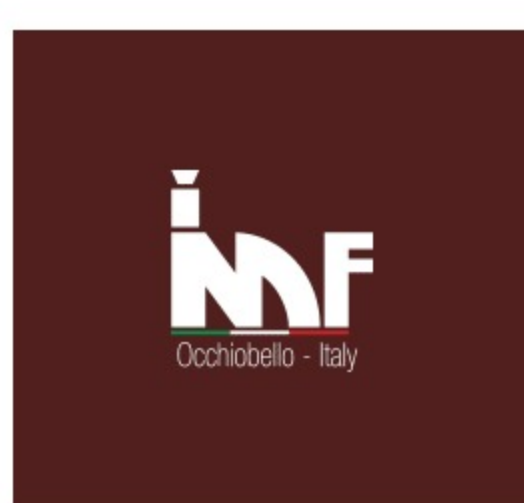


Articolo precedente
La Marzocco sale in Moto 3 con SIC58 Squadra Corse

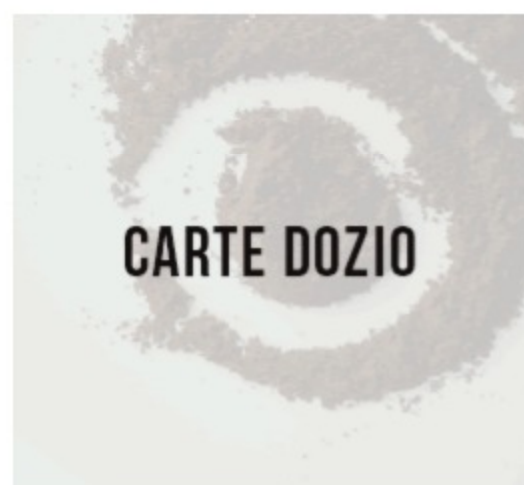


Ultime Notizie

La Marzocco sale in Moto 3 con SIC58 Squadra Corse
25 Maggio 2022



Luckin Coffee ha superato Starbucks e torna in attivo
25 Maggio 2022



Lavazza: rinnovata ancora la partnership con Roland Garros fino all'anno 2025
25 Maggio 2022



Comunicaffè: abbonamenti 2022-2023, per leggere ogni giorno tutte le notizie
25 Maggio 2022



L'Editoriale

Sin dal primo numero l'obiettivo di Comunicaffè è stato quello di raggiungere una platea sempre più vasta di operatori del settore. L'idea è quella di essere utili, fornendo notizie sulle filiere di caffè, cacao e tè in modo da sviluppare il senso critico e il dibattito.
Contattaci: info@comunicaffè.it

Sezioni

- AZIENDE
- BAR CAFFETERIA
- TORREFATTORI
- NOTIZIE
- COMUNICATI STAMPA
- ANALISI DI MERCATO

Scelti dalla redazione

- 7569 **La Marzocco sale in Moto 3 con SIC58 Squadra Corse**
25 Maggio 2022
- 4247 **Luckin Coffee ha superato Starbucks e torna in attivo**
25 Maggio 2022
- 4001
- 3733
- 2818