

I FINALISTI



Martina Venturini.
Cfp Canossa Brescia.



Amer Aly.
Istituto Mantegna Brescia.



Lidia Pennati.
Istituto Mantegna Brescia.



Giancarlo Magrini.
Cfp Galdus Milano.



Kevin Staiano.
Cfp Zanardelli Clusane.



Francesca Zanola.
Cfp Canossa Brescia.

ARTISTI DEL CAFFÈ DI DOMANI IN GARA SUL PALCO TRISMOKA

Formazione

Studenti di scuola alberghiera, ragazzi motivati, aspiranti baristi. E artisti del caffè nel cuore.

Marco Agazzi e Samuel Palaghianu, della Fondazione ISB di Torre Boldone (BG); Samuele Broglia e Giancarlo Magrini, del C.F.P. Galdus di Milano; Amer Aly, Emanuele Magro e Linda Pennati dell'Istituto di Istruzione Superiore Andrea Mantegna di Brescia; Irene Boioni e Kevin Staiano del C.F.P. G. Zanardelli di Clusane (BS); Martina Venturini e Francesca Zanola del

C.F.P. Canossa di Brescia; e Paolo Nicoli dell'Istituto d'Istruzione Superiore Olivelli Putelli di Darfo.

La gara. Ecco chi sono i 12 ragazzi in gara, provenienti dalle scuole alberghiere di Brescia, Bergamo e Milano. Tutti con la stessa voglia di mettersi in gioco e dimostrare il proprio talento nell'arte del caffè in questa 17esima edizione di Trismoka Challenge, che entra nel vivo con le semifinali di lunedì 17 e martedì 18 aprile.

Sei di loro accederanno alla finale, in programma il 21 aprile al teatro «Le Muse» di Flero, portando in competi-

zione tutto il loro entusiasmo e la loro creatività, per guadagnarsi il titolo di miglior artista del caffè 2023. Attorno a loro i compagni di classe e tanti appassionati per una giornata di competizione che sarà anche una festa per tutti.

L'evento, organizzato ogni anno dalla torrefazione Trismoka di Paratico, ha come obiettivo principale l'avvicinamento dei giovani baristi all'arte dell'espresso e la valorizzazione della loro professionalità. «È al talento dei baristi, di oggi e di domani, che affidiamo la qualità dei nostri caffè - afferma Paolo Uberti, Patron di Trismoka - Del gusto a regola d'arte siamo in-



La sfida. Competenza, preparazione e voglia di mettersi in gioco



Il patron. Paolo Uberti

stancabili sostenitori».

La sfida sarà condotta, come da tradizione, dallo storico presentatore Luca Riva, direttore di Radio Bruno. Ad affiancare i ragazzi in gara ci saranno docenti e formatori, nonché sponsor consolidati come Rancilio Group, BWT, DM Italia, PulyCaff e Centrale del Latte di Brescia, e sponsor nuovi come BrioFood.

Sul palco i ragazzi dovranno

preparare espressi, cappuccini e altre bevande a regola d'arte ma saper anche mostrare creatività. La competizione non sarà facile, ma i giovani talenti sono pronti ad affrontarla con passione e determinazione. La Trismoka Challenge è un'opportunità unica per i giovani baristi di mostrare le proprie capacità, fare esperienza e crescere professionalmente. //

I FINALISTI



Emanuele Magro.
Istituto Mantegna Brescia.



Samuele Broglia.
Cfp Galdus Milano.



Irene Boioni.
Cfp Zanardelli Clusane.



Marco Agazzi.
Isb Torre Boldone Bergamo.



Samuel Palaghianu.
Isb Torre Boldone Bergamo.



Paolo Nicoli.
Istituto Olivelli Putelli Darfo.

La Qualità è la migliore risposta



RE CAPPUCCIO

il latte che esalta le abilità del barista grazie al maggior contenuto in panna.
È così che è possibile ottenere una schiuma compatta, morbida e con una maggiore persistenza.
Perché la qualità è sempre la migliore risposta.




Recappuccio è il latte ufficiale del Trismoka Challenge.

Chi sarà il vincitore? Lo scopriremo il 21 aprile.




LO TROVI NEI MIGLIORI BAR, PASTICCERIE E GELATERIE

 

www.centralelatte-brescia.it