

Trismoka Challenge 2025: la sfida per i nuovi artisti del caffè

di **Beatrice Zanni**

18 Giugno 2025 - 16:43



Bergamo. L'alleanza tra **Confcommercio Bergamo** e **Trismoka** ha dato vita ad un progetto che unisce formazione professionale e competizione, per valorizzare il ruolo del barista e promuovere la cultura del caffè di qualità: la **Trismoka Challenge 2025**.

“Questa collaborazione con Trismoka - dichiara **Oscar Fusini**, direttore di Confcommercio Bergamo - testimonia il nostro impegno nel sostenere l'aggiornamento professionale continuo e nel promuovere l'eccellenza nel settore dei pubblici esercizi, della ristorazione e dell'accoglienza”. Si tratta di un percorso pratico dedicato alla valorizzazione della figura professionale del barista e al rafforzamento delle competenze nel settore della caffetteria, con l'obiettivo di avvicinare gli studenti al mondo del lavoro. Per questo verrà data particolare attenzione al coinvolgimento degli studenti degli istituti alberghieri del territorio bergamasco, creando un ponte diretto tra formazione scolastica e mondo del lavoro.

Il corso, completamente gratuito, spiega il titolare della Trismoka **Paolo Uberti**: “è aperto a chiunque abbia voglia di crescere e mettersi in gioco”, inizierà a luglio con una prima fase di approfondimento teorico in cui si alterneranno training pratici guidati per perfezionare le competenze tecniche e momenti di confronto e scambio tra professionisti. Tra gli argomenti che verranno trattati, l'indagine sulla materia prima, dalle origini alle varietà di caffè, sessioni di assaggio, analisi della macinatura, sessioni di approfondimento

sulle tecniche di estrazione all'**Accademia del Gusto di Osio Sotto** e alla **Trismoka Coffee School di Paratico** e le tecniche di montatura del latte.

Successivamente, l'evento si svilupperà in tre giornate di competizione, in programma durante la **46ª edizione della Fiera Campionaria di Bergamo**, che si svolgerà **dal 29 ottobre al 2 novembre**, organizzata da **Promoberg**.

“La collaborazione tra Confcommercio e Trismoka racconta perfettamente quanto per Promoberg rappresenti Campionaria – sottolinea **Davide Lenarduzzi**, amministratore delegato di Promoberg -. Una fiera che unisce formazione professionale e competizione”.

La Campionaria è un evento multisettoriale con ingresso gratuito, che offre ai visitatori un ampio programma di eventi collaterali, tra cui show-cooking, mostre, contest e dimostrazioni, ed è anche un'opportunità per le aziende di presentare le proprie novità e incontrare il pubblico.

Le prime due giornate di gara saranno dedicate alla fase di qualificazione, per ognuna delle quali parteciperanno 6 concorrenti, e la terza alla finalissima, alla quale accederanno 12 finalisti, i migliori sei delle due giornate. Ogni concorrente in gara avrà 15 minuti di tempo per servire alla giuria, composta da 4 giudici sensoriali e 1 giudice tecnico, 4 espressi, 4 cappuccini e 4 bevande personalizzate a base espresso. Ogni giudice assegnerà un punteggio valutando una serie di parametri, dalla pulizia della postazione sia prima che dopo la performance, alla tecnica di estrazione ottimale per l'espresso e ai sapori e le sensazioni tattili, alla professionalità del barista e la qualità dell'esposizione. Si premierà non solo il miglior barista complessivo, ma anche eccellenze specifiche, come il miglior cappuccino e il Digital Ambassador, riconoscendo così l'importanza della comunicazione digitale nella promozione della cultura del caffè. “La figura del barista – rimarca Oscar Fusini – rappresenta un patrimonio culturale e professionale del nostro territorio che merita di essere valorizzato attraverso riconoscimenti e attestati di qualità”.