



Martedì 05 marzo 2013

Da Lovere a Brescia cappucci 10 e lode



Riccardo Grassi, barista trentenne del Caffè Wender in piazza 13 Martiri a Lovere, si è classificato terzo al campionato interprovinciale Brescia-Bergamo che si è svolto a Montichiari nell'ambito della fiera

Aliment.

Grassi, che risiede a Costa Volpino e gestisce il Bar Wender insieme alla sorella Alessandra (in precedenza ha lavorato alla Caffetteria Caprini, sempre nel centro storico di Lovere), si è diplomato geometra ma subito dopo ha capito che la sua vera passione è la caffetteria. «Da anni - afferma - seguo i corsi di specializzazione organizzati a Paratico dalla Torrefazione Trismoka, mi sento preparato anche per partecipare al campionato nazionale ma a tradirmi è stata l'emotività, per cui sono arrivato al terzo posto su dodici finalisti». La gara è consistita nel preparare, nel tempo massimo di 15 minuti, un caffè espresso, un cappuccino e una bevanda a base di caffè di propria invenzione, il tutto presentato a una giuria di esperti.

La bevanda ideata da Grassi era denominata Riccardino I: l'espresso di base è stato aromatizzato da una crema



60,00€ venduti 20

Sfondo % maschera
specifica, taglio e piega
con colore o colpi di
sole **19,00€**
da

Prezzo Boutik
**Bergamo In Prima Pagina
(2 Volumi Con Cofanetto)**
solo
€ 22,00

preparata con cannella e mandarino. Quarto successo consecutivo per Davide Cavaglieri, ventenne di Brescia, barista del Bar Oasi di Erbusco, che s'è aggiudicato anche l'edizione 2013 del Campionato Baristi caffetteria per le province di Brescia e Bergamo, organizzato da Trismoka e disputatosi in tre intense giornate al Centro Fiera di Montichiari in occasione di Aliment .

Il giovane, tra l'entusiasmo e la commozione dei compagni e del folto pubblico, si è distinto anche per aver preparato il miglior cappuccino, aggiudicandosi così il premio «Cappuccino Regale» messo in palio dalla Centrale del Latte di Brescia. Secondo classificato Dan Ioan Bacaintan, barman del ristorante «L'abbraccio» di Desenzano del Garda. Terzo gradino del podio per Riccardo Grassi, titolare del bar Wender di Lovere. Il Premio Gino Uberti, intitolato alla memoria del patron fondatore di Trismoka, scomparso nel 2012, è stato consegnato dalla signora Zelinda Uberti, moglie del fondatore, a Simone Paderni dell'istituto alberghiero Mantegna di Brescia, miglior giovane under 18.

Cavaglieri e Bacaintan rappresenteranno Brescia alle finali nazionali di Rimini all'inizio del 2014. Soddisfazione e incoraggiamento a tutti i partecipanti a continuare con entusiasmo e determinazione sono stati a diverso titolo espressi da Andrea Bartolozzi, direttore della Centrale del latte di Brescia, dal sindaco di Montichiari Elena Zanola, dall'assessore provinciale alla Pubblica Istruzione Aristide Peli. Contento degli ottimi risultati di questa edizione s'è detto Paolo Uberti, titolare di Trismoka, in prima linea a difesa della qualità e della professionalità dei baristi del futuro. «Avere al nostro fianco – ha specificato Uberti – le istituzioni e la scuola è per noi motivo di orgoglio e di soddisfazione. Il rinnovato appuntamento con il Campionato Baristi conferma l'attenzione della nostra torrefazione per l'eccellenza, non solo di materie prime, ma anche di esperienza e creatività».

Appuntamento a Rimini, quindi, dove ancora una volta i protagonisti indiscussi saranno gli artisti della tazzina che,



combinando conoscenze tecniche padronanza e capacità di presentazione, si sfideranno preparando espressi, cappuccini e cocktails analcolici a base di caffè.

Roberto Vitali

fa.tinaglia

© riproduzione riservata



Iniziative Editoriali



CGIL

DIRITTI E ROVESCII

CGIL DIRITTI E DOVERI

www.cgil.bergamo.it



**Iscriviti alla
Newsletter**