

SAVE THE DATE
7.8.9 MAGGIO 2023
MIXOLOGY EXPERIENCE
INTERNATIONAL BAR & BEVERAGE TRAIT D'UNION
SECONDA EDIZIONE
SUPERSTUDIO MAXI
MILANO_VIA MONCUCCO 35
SAVE THE DATE



bargiornale.it

Ristoranti
dolciogioiello
HOTEL

SPIRIT VINO E BIRRA CAFFÈ BEVANDE BARFOOD ARREDI E ATTREZZATURE GESTIONE Accedi / Registrati

BARITALIA BARAWARDS EVENTI IL BIBLIOTECARIO BARGIORNALE.TV CORSI PREMIUM

Home > Caffè > Espresso e cappuccino vincenti per Magrini al Trismoka Challenge

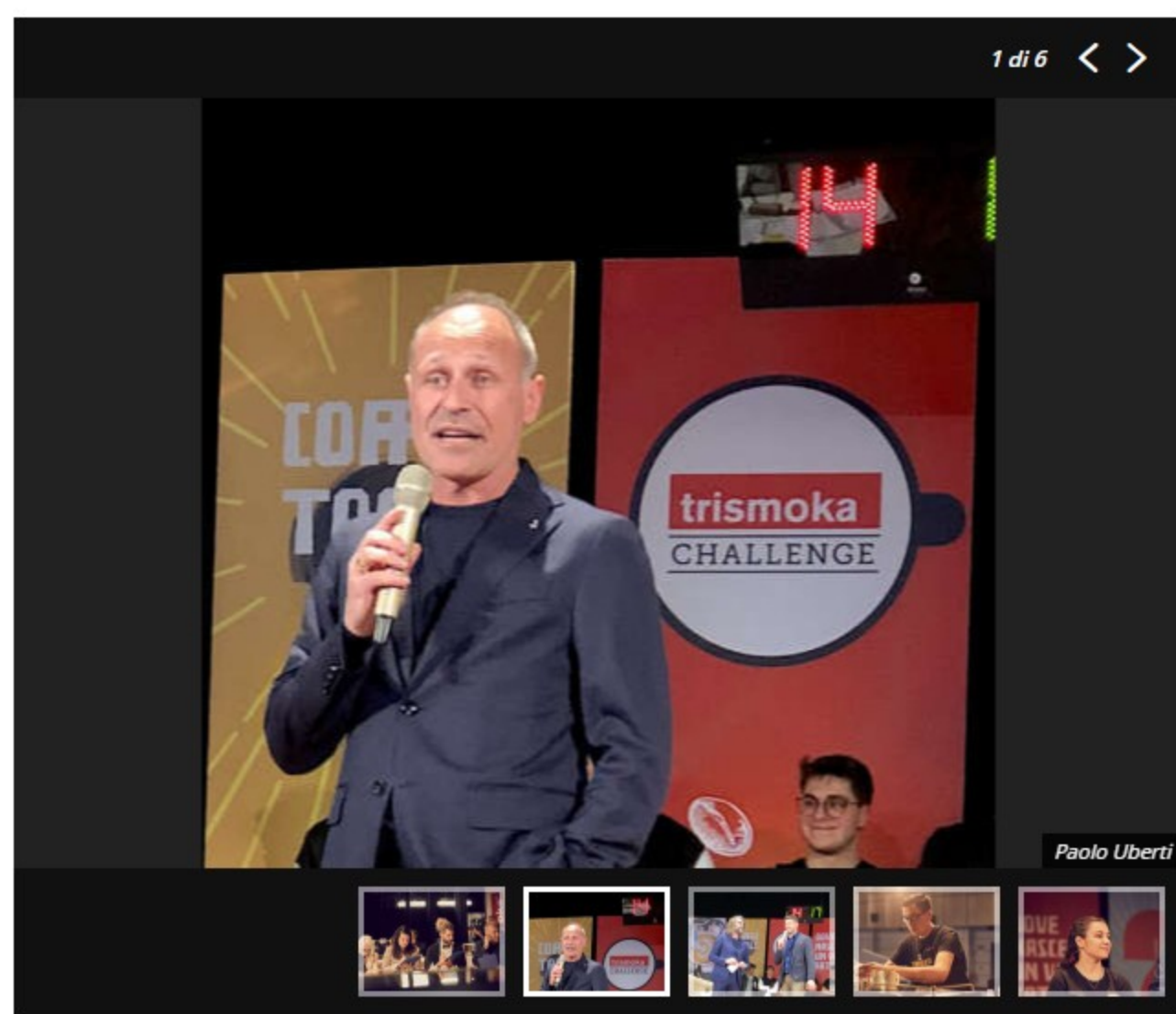
Espresso e cappuccino vincenti per Magrini al Trismoka Challenge

Di Nadia Rossi - 24 Aprile 2023



Giancarlo Magrini, vincitore del Trismoka Challenge 2023

Entusiasmo, voglia di farcela e di crescere nei sei finalisti della competizione organizzata dalla Torrefazione bresciana, giunta alla 18a edizione.



Emozione, impegno, entusiasmo e più di una sorpresa nella finale della 18a edizione del **Trismoka Challenge**, il talent show dedicato al caffè che ogni anno coinvolge numerosi istituti alberghieri di Brescia, Bergamo e provincia, con una presenza anche milanese. Se i milanesi erano partiti alle 6,30 per la paura di tardare, e sono arrivati prestissimo, qualche locale si è concesso un po' più di tempo e la partenza è avvenuta con un certo ritardo. Ma a **organizzare al meglio la macchina della competizione** affinché rispettasse i giusti tempi ci ha pensato **Michael Boffelli**, responsabile dell'are formazione della Torrefazione bresciana e regista impeccabile, con tempi ravvicinati tra le sei prove.



Una novità dell'ultima edizione è stato il confronto per la vittoria tra i migliori concorrenti delle sei scuole che hanno partecipato alla competizione: Marco Agazzi - Fondazione ISB di Torre Boldone (BG), Amer Aly - Istituto di Istruzione Superiore Andrea Mantegna di Brescia, Irene Boioni - C.F.P. G. Zanardelli di Clusane (BS), Samuele Brogna - C.F.P. Galdus di Milano, Giancarlo Magrini - C.F.P. Galdus di Milano, Emanuele Magro - Istituto di Istruzione Superiore Andrea Mantegna di Brescia, Paolo Nicoli - Istituto di Istruzione Superiore Olivelli Putelli di Darfo (BS), Samuel Palaghianu - Fondazione ISB di Torre Boldone (BG), Linda Pennati - Istituto di Istruzione Superiore Andrea Mantegna di Brescia, Kevin Staiano - C.F.P. G. Zanardelli di Clusane (BS), Martina Venturini - C.F.P. Canossa di Brescia, Francesca Zanola - C.F.P. Canossa di Brescia.

Come dicevamo, emozione, mani tremanti e qualche sorpresa: **il podio ha visto sul primo gradino Giancarlo Magrini**, con 475 punti, seconda la giovanissima e determinata **Linda Pennati**, 467 punti, terzo **Kevin Staiano**, 464 punti.

Sorretto da un tifo continuo ed entusiasta, Giancarlo ha condotto la sua prova con apparente tranquillità. Il suo punto di forza sono stati i **cappuccini**, realizzati con una **crema di latte dalla tessitura finissima** su cui ha disegnato un cuore: «il mio obiettivo era **trasmettere amore e cura per il cliente**, quel simbolo di amore è stato apprezzato dalla giuria», dichiara soddisfatto anche perché quella prova gli ha fatto meritare anche il **premio per il migliore cappuccino** messo in palio dalla **Centrale del Latte di Brescia**.

Nelle prime prove **Linda** non era risultata tra le migliori, forse a causa della sua giovane età (frequente la prima, mentre gli altri concorrenti sul podio sono di quarta) e di una buona dose di emozione. In finale si è trasformata realizzando le sue prove in modo pulito e inserendo l'**effetto scenico di coppette "fumanti"** nella consegna del suo drink alcolico a base di caffè.

Kevin, come tutti soddisfatto, ha **raggiunto il suo obiettivo: arrivare sul podio** e per questo si è impegnato molto: "voleva farcela". Ha ricevuto un grande supporto da tutta la scuola, soprattutto dal suo insegnante di sala che l'ha seguito con attenzione, rimanendo anche oltre l'orario scolastico accanto a lui nel corso delle prove. È **particolarmente soddisfatto del cocktail proposto**, composto da 3 cl di whisky, 2,7 cl di Baylis, 1 espresso lungo e 1,5 cl di zucchero liquido; shaker, servire nel bicchiere senza ghiaccio.

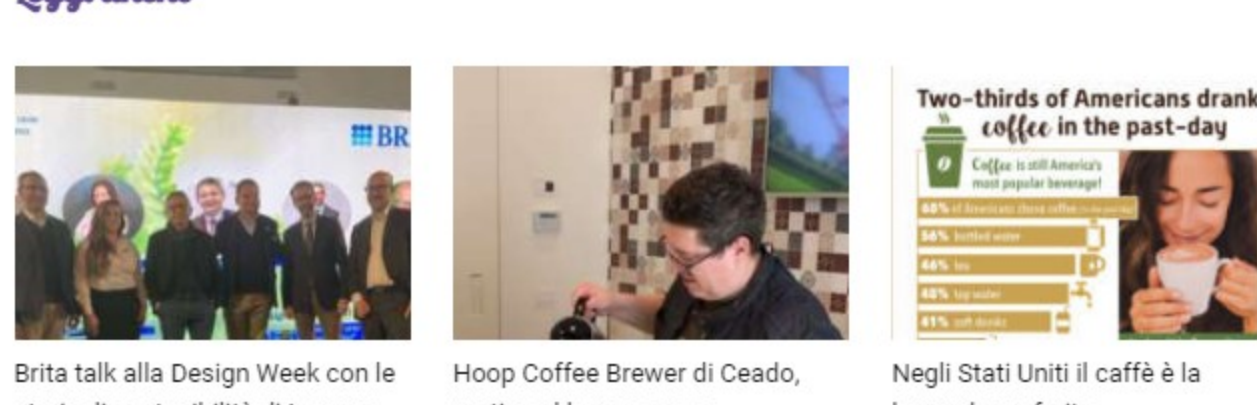
Nel suo discorso di saluto ai ragazzi e a chi li ha accompagnati, **Paolo Uberti**, amministratore delegato di Trismoka, sottolinea gli **elementi di base** che caratterizzano il **suo modo di porsi nei concorsi del mondo del caffè**, di chi lavora con lui e che **deve avere chiunque vuole avere successo in questo settore: formazione, entusiasmo, ambizione e conoscenza**. «Senza, non potrete fare nulla nella vita - afferma -. Spero che questo evento vi dia la possibilità di potere pensare di essere qualcuno, nel piccolo o nel grande. Dico sempre ai miei collaboratori che non occorre di essere "re", ma il "principe" della propria via, per realizzarsi».

Scorrendo nomi e visi di chi è passato e soprattutto ha vinto un Trismoka Challenge, si scopre che spesso ha premezzato anche in altre competizioni a livello nazionale o è riuscito a occupare posti importanti in realtà del settore; **cosa dà in più partecipare a questa competizione?** chiediamo. «**Si accende una lampadina... io insisto molto sulle emozioni**. Tutti possiamo diventare bravi, basta studiare, impegnarsi, ma è importante fare il salto di qualità, sentire propria la futura professione, metterci del proprio, essere se stessi. **Il successo di Trismoka coi giovani risiede nel fatto che sanno ascoltare più dei grandi** e se riesco a coinvolgerli, a fare capire quel "di più" che devono mettere negli studi e nel lavoro di domani, **che deve essere un lavoro straordinario**, do loro una vera marcia in più, lo abbiamo verificato in tanti anni del nostro percorso». Grazie Trismoka.

TAG: caffè, Centrale del Latte di Brescia, espresso, Michael Boffelli, Paolo Uberti, Trismoka, Trismoka Challenge



Leggi anche



Brita talk alla Design Week con le storie di sostenibilità di Lavazza, Cimballi e Unox

Hoop Coffee Brewer di Ceado, pratico al bar e a casa

Negli Stati Uniti il caffè è la bevanda preferita



Lascia un commento

Commento:

Nome*

Email*

Sito Web:

Salva il mio nome, email e sito web in questo browser per il mio prossimo commento.

Invia il commento



bargiornale.it

Contatti
Abbonati a Bargiornale
Iscriviti alla newsletter di Bargiornale

New Business Media
Tecniche Nuove
I libri Tecniche Nuove



Disclaimer e note legali Privacy Informativa estesa sui cookie

© New Business Media Srl. Tutti i diritti riservati. Sede legale Via Eritrea 21 - 20157 Milano | Codice fiscale, Partita IVA e Iscrizione al Registro delle imprese di Milano: 08449540965
Registrazione Tribunale di Milano n. 189 del 26.5.1979 | R.O.C. 24344 DELL'11 MARZO 2014