

Attualità

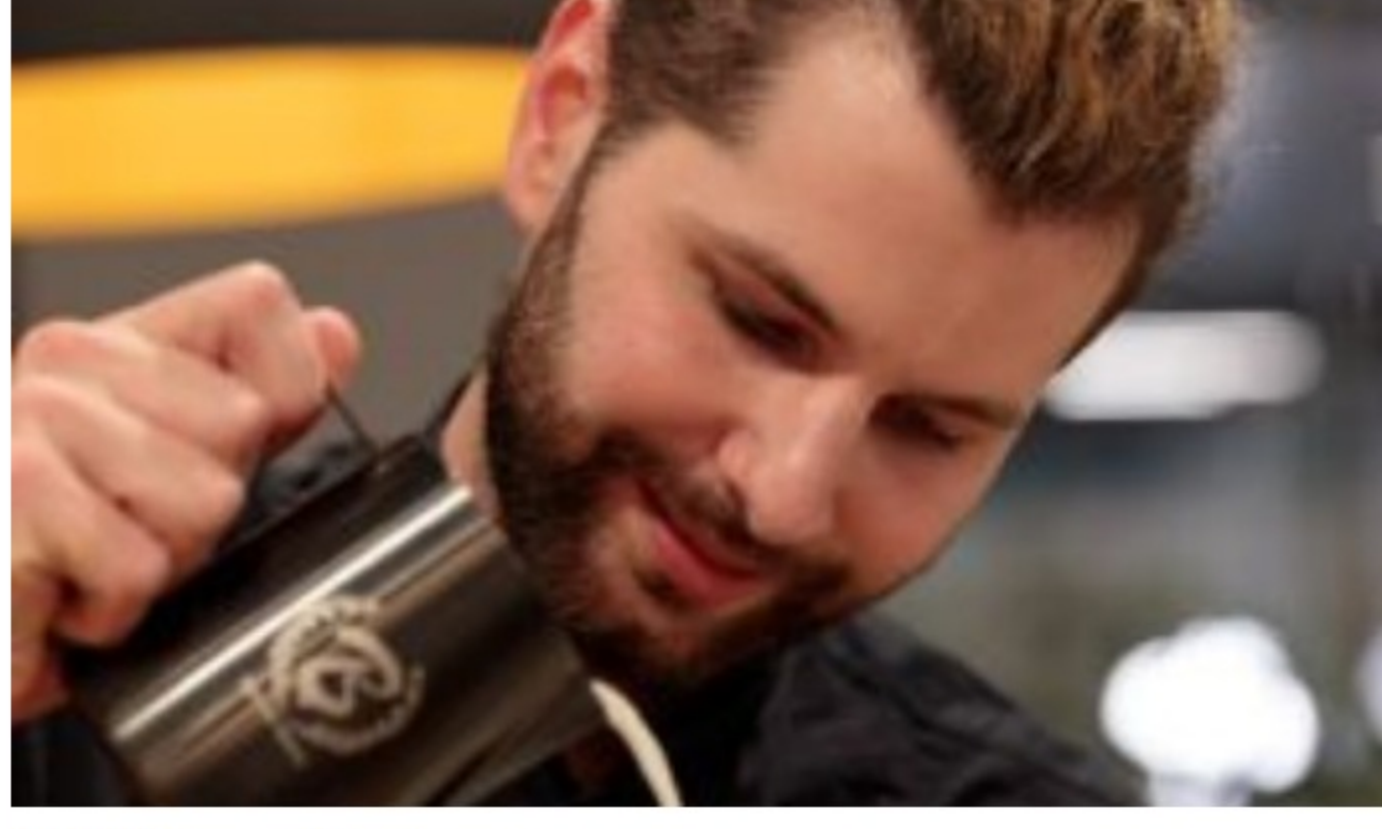
dyson supersonic
Fai risplendere i tuoi capelli a tutto volume
Hair care partner di Sanremo 2023



Acquista ora
Pagamento a rate senza interessi

GRANDE RISULTATO

Campione nazionale di "Latte Art 2023", lui è Stefano Nodari



ATTUALITÀ Bassa, 05 Febbraio 2023 ore 11:51

Campione nazionale di «Latte Art 2023».

Campione nazionale di "Latte Art 2023"

Lui è Stefano Nodari, classe 1993. Il titolo è arrivato al Salone Internazionale della Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianali e Caffè, il Sigep, andato in scena alla fiera di Rimini il 24 e 25 gennaio. Attualmente impiegato alla Pasticceria Maresi di Brescia, a novembre volerà a Taipei, in Taiwan per rappresentare l'Italia ai Mondiali. Quella di Stefano è stata una passione sempre presente, ma coltivata da adulto (nel 2018), al termine del percorso scolastico di Ragioneria e solo dopo un precedente avvio della carriera lavorativa in uno studio (dove è rimasto per 5 anni).



«La decisione di intraprendere questa strada, e di avvicinarmi maggiormente alla disciplina che mi appassiona, è giunta a seguito del primo concorso di caffetteria - ha spiegato il campione - Però, è sempre stata lì. C'è anche una mia fotografia, da bambino, con una vecchia macchinetta del caffè rotta e il granoturco al posto del caffè».

Durante l'esperienza lavorativa dalle sorelle Plebani, al Mon Cri Cri di Azzano, Stefano ha preso parte a vari corsi e la sua passione è cresciuta sempre più.

«Nonostante lavorassi nel locale solo nel fine settimana, le titolari mi hanno dato la possibilità di partecipare ai corsi di formazione che mi hanno permesso di migliorare e imparare tutto ciò che riguarda la caffetteria di base - ha ribadito Stefano - Per questo le ringrazio».



Nel frattempo, però, il ventinovenne è rimasto sempre più affascinato da questa realtà. Poi, piano piano, si è instaurato in lui il desiderio di andare oltre e si è fatta strada l'idea della gara a Rimini.

«Nel 2019 ho deciso di voler rischiare - ha raccontato - Ho fatto un conto approssimativo di quanto ci sarebbe voluto per la preparazione e mi sono detto: "Vada per il 2023", ma non potevo prevedere l'arrivo del Covid».

Grandi soddisfazioni

Nonostante questo, però, sacrificio e molto allenamento, gli hanno permesso non soltanto di arrivare preparato alla gara, ma anche di vincerla. Per la finale, in 10 minuti, Stefano ha dovuto presentare 6 bevande, una coppia per ogni set, il più possibile identiche tra loro.



«C'è dietro un lavoro di studio e perfezionamento. Per esempio, è necessario badare alle temperature corrette che permettono la realizzazione dell'elaborato artistico», ha spiegato.

Quelli portati in gara sono disegni precedentemente pensati e realizzati, poi riproposti sulle bevande.

«Non ho ancora ben realizzato quanto accaduto - ha concluso Stefano - In questi giorni ho ricevuto l'affetto di molta gente e numerose chiamate. Questo è solo il primo tassello di una sfida più grande, i Mondiali che si disputeranno a novembre a Taipei».



Lì dovrà confrontarsi con campioni provenienti da tutto il mondo, persone con livelli altissimi di bravura, ma lui si sta allenando con due campionesse mondiali **Carmen Clemente**, vincitrice 2022 e **Manuela Fensore**, campionessa 2019 e, nel lasso di tempo tra le due vittorie, nessun altro si è aggiudicato il titolo a causa del Covid. Dunque il 29enne è sicuramente in ottime mani.



«Colgo l'occasione per ringraziare la mia famiglia, i miei genitori e mia moglie Tecla, ma anche il migliore amico Alessio - ha ribadito Stefano - Grazie a Valentina Bertocchi, che ha preparato i disegni che le mie allenatrici hanno pensato con me per questa competizione, e alla pasticceria Maresi che mi ha dato la possibilità di allenarmi costantemente. Gli allenamenti sono tanti, si tratta anche di 5 o 6 ore al giorno tutti i giorni. Ringrazio, inoltre, Trismoka che mi ha dato possibilità di occupare i loro spazi: sono una grande famiglia pazzesca. Grazie anche a Silvia Vezzoli per gli impaginati e, ovviamente, grazie alle mie allenatrici, agli sponsor e a chi mi ha accompagnato in questo percorso. Adesso si lavora duro per la preparazione dei Mondiali»

LEGGI ANCHE



TOP NEWS



IL CASO Furto delle ostie consacrate: interviene il Codacons

CHIARI Lex Cag di viale Bonatelli passa al Comune: termina la vicenda col Morcelliano

FURTO Coltello puntato alla gola, paura in tabaccheria

VIABILITÀ Auto in fiamme, rallentamenti sulla A4

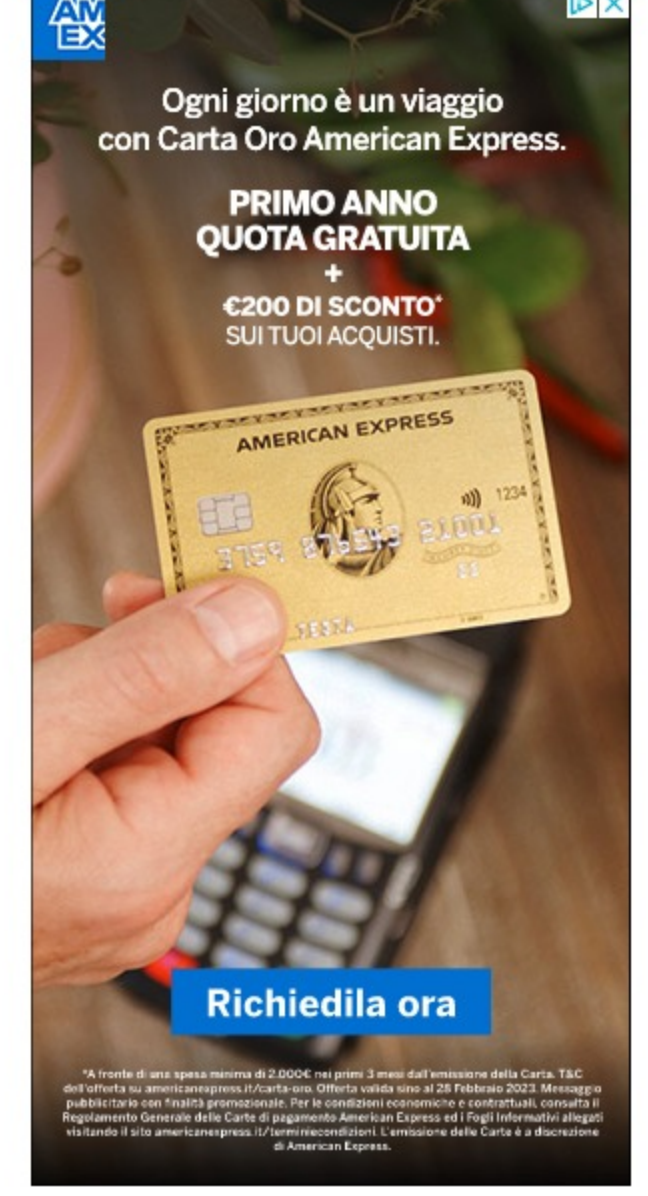


FACCIAMO UN ORTO MOLTO SPECIALE!



IN REGALO Settimana prossima arrivano i pomodorini

Altre notizie >>



NEWS prima



MAGNITUDO 7.9 Violentissimo terremoto in Turchia, allerta tsunami (poi rientrata) sull'Italia e treni bloccati

PROBLEMI OVUNQUE Tim down in tutta Italia: cosa succede

GUIDA AI BONUS Bonus Isee 2023: dalle bollette alla casa, passando per la spesa e gli occhiali

INCIDENTE A BRESCIA In sei in auto (uno nel bagagliaio), si ribaltano e finiscono in un fosso

Altre notizie >>

TURISMO



ATTIVITÀ INNOVATIVE Ecco i nuovi progetti turistici di "Ambiente Basilicata"

UN 2023 RICCO DI MOSTRE - 3ª PARTE Bergamo-Brescia capitale della cultura. Che mostre!

EVENTI Tipicità Festival 2023, è partito il conto alla rovescia

ALLESTERO Spagna, il 2023 sarà un anno ricco di eventi

Altre notizie >>

VIDEO PIÙ VISTI

