

BRESCIA E PROVINCIA

Il Galdus concede il bis al «Trismoka» Il miglior caffè è quello di Giancarlo

L'istituto milanese si aggiudica ancora la sfida voluta 17 anni fa dall'azienda di Paratico

Il trofeo

Barbara Fenotti

■ Per il secondo anno consecutivo è l'istituto Galdus di Milano a portare a casa il trofeo «Trismoka Challenge», come pure il riconoscimento per aver realizzato il miglior cappuccino in gara. Entrambi i premi sono andati a Giancarlo Magrini, che ha accolto la notizia tra lacrime di gioia e gli abbracci dei compagni di scuola e degli insegnanti. Giancarlo ha dimostrato abilità e maestria nella preparazione delle bevande, ma anche fantasia, ricerca e conoscenza nella creazione del drink personalizzato, a base di espresso e olio extravergine di oliva del Lago di Garda.

I dodici in gara. La finalissima del contest che celebra l'arte italiana del caffè, promosso da 17 anni a questa parte da Trismoka e dedicato ai miglio-

ri baristi di oggi e di domani, è andata in scena ieri mattina al teatro Le Muse di Flero e ha visto sfidarsi, dopo rigide selezioni, dodici concorrenti: Amer Aly, Linda Pennati ed Emanuele Magro del Mantegna di Brescia, Irene Boioni del cfp Zanardelli di Clusane, Paolo Nicoli dell'Olivelli Puttelli di Darfo, Kevin Staiano del cfp Zanardelli di Clusane, Martina Venturini e Francesca Zanola del Canossa, Marco Agazzi e Samuel Palaghianu della ISB Torre Boldone e, infine, Samuele Brogna e Giancarlo Magrini del cfp Galdus di Milano. Lunedì e martedì scorso alla sede di Trismoka di Paratico si sono tenute le semifinali, che hanno visto passare Martina, Giancarlo, Kevin, Samuel, Linda e Paolo.

Sul palco del teatro Le Muse i sei giovanissimi artisti del caffè (e del cappuccino) hanno dato il tutto per tutto. Ai concorrenti veniva chiesto di

preparare in un tempo massimo di 15 minuti 4 espressi, 4 cappuccini e 4 bevande personalizzate a base di espresso, che i 4 giudici sensoriali, tra cui il campione italiano di Latte Art Stefano Nodari, hanno assaggiato e messo ai voti. Determinante è stata anche la votazione del giudice tecnico Federico Pinna. Ad aggiudicarsi il titolo di Coffee Digital Ambassador è stato invece Paolo Nicoli dell'Olivelli Puttelli di Darfo.

Al termine della challenge ci sono state anche la testimonianza di Mauro Aranci, vincitore del «Trismoka Challenge 2022» e il saluto della vicesindaco di Flero Elena Franceschini e dell'assessore allo Sport e al Commercio Orlando Gafforini. Paolo Uberti, patron di Trismoka ha osservato come «passione ed entusiasmo sono il carburante quotidiano della nostra attività in quanto ci stimolano a continuare a

investire nella ricerca nell'assaggio dei caffè più buoni al mondo per offrire a voi quello migliore». Uberti si è detto «fiero e felice di essere qui oggi insieme a questi ragazzi: si realizza quello che vent'anni fa era un sogno, quando immaginavo che non bastasse più costruire un buon caffè ma occorreva avvicinarsi ai futuri manager al bancone». //



All'opera. Giancarlo Magrini intento nella preparazione del caffè



I finalisti. I campioni della tazzina che si sono sfidati per il trofeo Trismoka



La premiazione. Uberti, patron di Trismoka, con il vincitore



Kit da campione. Il premio per il vincitore

Al museo fino alle 19 Bs Musei anticipa l'orario estivo

Arte

■ Più tempo per visitare il patrimonio culturale cittadino: Fondazione Brescia Musei, a partire dal ponte del 25 aprile e da quello del 1 maggio (per poi continuare anche per tutti fine settimana del mese), propone un'estensione dell'orario di apertura per i musei. Una scelta, quella di anticipare l'orario estivo, dettata anche dai numeri dei visitatori dell'ultimo periodo: dal oggi al 25 aprile, dal 29 aprile al 1 maggio (lunedì compresi) e per tutti i week end di maggio (sabato e domenica), l'apertura sarà dalle 10 fino alle 19 (ultimo ingresso alle 18.15).

Il lungo fine settimana sarà

l'occasione per partecipare a visite guidate alla scoperta del patrimonio museale cittadino e alle mostre allestite. Per scoprire il fascino di palazzo Tosio e per visitare la mostra «Luigi Basiletti e l'Antico», tra oggi e domani, sono diversi i percorsi attivati: alle 15, alle 16 e alle 17 (visite gratuite su prenotazione obbligatoria su www.ate-ne.brescia.it). Oggi, alle 11, sono previste speciali visite guidate al Museo di Santa Giulia, alla Pinacoteca Tosio Martinengo, a Brixia. Parco archeologico di Brescia romana, al Castello di Brescia, al Museo delle Armi Luigi Marzoli e al Museo del Risorgimento Leonessa d'Italia.

Sempre oggi alle 15.30, è previsto il laboratorio per famiglie «Zaino in spalla»: un esper-



In Santa Giulia. La mostra dedicata a Cerutti «Misera! e Nobiltà»

to di vette mostrerà l'occorrenza per esplorare le altezze e preparerà, con i piccoli esploratori, uno zaino con tutto l'occorrente per una perfetta escursione. Domani, alle 11, è in programma una visita guidata dedicata alla mostra di Giacomo Cerutti.

Approfitando delle straordinarie aperture sarà possibile visitare il laboratorio per famiglie «Zaino in spalla»: un esper-

mediale dedicata a Brixia e le mostre allestite negli spazi espositivi del complesso museale o, nella Pinacoteca Tosio Martinengo, l'esposizione David LaChapelle per Giacomo Cerutti. C'è solo l'imbarazzo della scelta.

I residenti in città accedono gratuitamente agli spazi espositivi permanenti dei Musei Civici. Prenotazioni: 030.2977833-834, cup@bresciaimusei.com. //

Frutta, verdura e fiori: bio in Largo Formentone

Il mercato

■ Il biologico va in piazza. Domani e domenica 14 maggio il mondo del biologico sarà nel centro storico di Brescia con «Meglio bio in piazza», la manifestazione ideata undici anni fa dall'associazione di produttori biologici «La buona terra», organizzata con la collaborazione e con il patrocinio del Comune di Brescia e riservata all'alimentazione bio e dello stile di vita ecocompatibile. Come ormai abitudine l'appuntamento è in largo Formentone, dalle 9.30 alle 19, con la consolidata formula del mercato nel quale poter trovare e acquistare tipicità prevalentemente bresciane (ma ce ne sono anche dall'intera regione) rigorosamente biologiche, grazie a una decina di espositori: ci saranno prodotti ortofruttilicoli, formaggi vaccini e caprini del-

le valli bresciane, salumi, miele e prodotti apistici, confetture, succhi di frutta e zafferano. Non mancherà anche uno spazio dedicato ai prodotti non alimentari, realizzati con materia prima biologica o naturale come l'abbigliamento e i prodotti cosmetici.

Per la prima volta ci saranno anche i fiori recisi e le composizioni floreali a km zero e di stagione. Li proporrà una flower farm (azienda agricola specializzata in coltivazioni di fiori) del lago d'Iseo che li produce senza utilizzare prodotti chimici di sintesi.

Ogni settimana si potrà comunque continuare a far spesa di prodotti biologici bresciani al mercato dell'associazione «La Buona Terra», aperto ogni sabato mattina nel mercato dei produttori di Cascina Maggia in via della Maggia, in città. Informazioni: www.labuonaterra.it - megliobio@labuonaterra.it. //