

(/guarda_banner.aspx?id=253)



Vendita appartamenti
Ponte di Legno e Temù
SCOPRI DI PIÙ



Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità
Giovedì 25 Febbraio 2016 | aggiornato alle 17:16 | 41751 articoli in archivio

ALIMENTI (/alimenti) OLIO (/olio) VINO (/vino) BIRRA (/birra) BEVANDE (/bevande) (/professioni) ATTREZZATURE (/attrezzature)

LOCALI (/locali) EVENTI (/eventi) MEDIA (/media) TURISMO (/turismo) RICETTE (/ricette) SALUTE (/salute) LUXURY (/luxury)

LA SQUADRA (/pagine_interno.aspx?pag=14) NETWORK (/pagine_interno.aspx?pag=1) ABBONAMENTI (/pagine_interno.aspx?pag=5)

CONTATTI (/pagine_interno.aspx?pag=2) GUIDA EURO-TOQUES (/pagine_interno.aspx?pag=16)

CERCA PER CODICE O PAROLA CHIAVE

(/professioni) >

(/professioni/barman)

29 Novembre 2013 18:31

GRANDI AGENZIE
La prima agenzia che ti cerca casa

Cerchi casa
a Parma?



Scopri tutte le
proposte
immobiliari
in un click

Vai alle offerte »

#OFFRESANBERNARDO
S. Bernardo
Gocce di Vita

(/guarda_banner.aspx?id=502)



(/guarda_banner.aspx?id=408)



(/guarda_banner.aspx?id=198)

Il Campionato baristi 2014 è alle porte con un'edizione più ricca e rinnovata

Gira a pieno ritmo il motore organizzativo di Trismoka. Il grande lavoro preparatorio del Campionato italiano baristi caffetteria 2014, giunto alla sua decima edizione, è entrato nella fase più intensa e delicata

Il grande lavoro preparatorio della manifestazione è entrato nella fase più intensa e delicata, il motore della macchina organizzativa allestita da Trismoka gira al massimo per garantire ancora una volta il migliore risultato. «Siamo ormai alla vigilia - commenta **Paolo Uberti** (nella foto), amministratore delegato di Trismoka - della 10ª edizione del Campionato, finale per le province di Brescia e Bergamo e il lavoro è intenso. Tutti i dettagli sono considerati con cura e attenzione, non possiamo sbagliare nulla per offrire ai concorrenti e al pubblico una rinnovata edizione all'insegna della competizione, dello spettacolo, ma soprattutto della qualità del caffè e del servizio con il quale è proposto».



La stessa qualità che da sempre è la stella polare per la torrefazione di Paratico (Bs), conosciuta e apprezzata per la capacità di selezionare e lavorare la materia prima. Si rinnovano anche gli incontri con le scuole alberghiere bresciane, grazie alla collaborazione tra gli organizzatori e le stesse, favorita dall'assessorato provinciale alla Pubblica Istruzione guidato da Aristide Peli. Altra collaborazione preziosa rimane quella in essere con la Centrale del latte di Brescia, convintamente al fianco di Trismoka nel percorso organizzativo e presente in particolare con "Recappuccio".



Uberti parla della prima fase formativa, appena conclusa, che ha visto decine di baristi, esperti e giovani addetti del settore, incontrarsi per confrontarsi, crescere e abituarsi alla competizione, ai tempi stretti e allo stress della gara. Il livello riscontrato, sia tra i professionisti della tazzina, sia tra gli studenti delle scuole alberghiere, fa

ritenere che la decima edizione del Challenge Trismoka - ospitata da domenica 23 martedì 25 febbraio ad Aliment, nel Centro Fiera Montichiari - si confermerà senza dubbio all'altezza della situazione, confermando e migliorando ulteriormente gli apprezzati e conosciuti standard qualitativi dell'appuntamento.

Mi piace 46

Tweet

G+ 1

Flip (https://share.flipboard.com/bookmarklet/popout?v=2&title=Il%20Campionato%20baristi%202014%20C3%A8%20alle%20porte%2020Italia%20a%20Tavola&url=http%3A%2F%2Fwww.italiaatavola.net%2Farticolo.aspx%3Fid%3D32490&t=1456417067131&utm_campaign=

LINK

(<http://www.trismoka.it>)

RICERCA AVANZATA

Inserisci una o più parole chiave

Sezione

PROFESSIONI

Categoria

BARMAN

Regione

CERCA

ARTICOLI CORRELATI

Il giovane Simone Paderni è il vincitore del Campionato baristi Trismoka 2014
(/articolo.aspx?id=33513)

ARTICOLI RECENTI

Abi Professional in continuo movimento
Tra convegni e concorsi nazionali
(/professioni/barman/2016/2/15/abi-professional-continuo-movimento-convegni-concorsi-nazionali/43161)

Paolo Rovellini, una vita da barman tra progetti futuri e legami col passato
(/professioni/barman/2016/2/12/paolo-rovellini-vita-barman-progetti-futuri-legami-passato/43141)

Le associazioni aiutano a crescere
Sandra Civieri parla di Abi Professional
(/professioni/barman/2016/2/7/associazioni-aiutano-crescere-sandra-civieri-parla-di-professional/43043)

Flavio Esposito: L'arte del food pairing per abbinare cocktail e buona cucina
(/professioni/barman/2016/2/6/flavio-esposito-arte-food-pairing-abbinare-cocktail-cucina/42997)

Gian Nicola Libardi: Barman e cocktail evolvono insieme alla società
(/professioni/barman/2016/2/1/gian-nicola-libardi-barman-cocktail-evolvono-insieme-societa/42970)

Barman italiani che lavorano all'estero nella squadra di Abi Professional
(/professioni/barman/2016/1/28/barman-italiani-lavorano-estero-squadra-abi-professional/42917)



(/guarda_banner.aspx?id=204)



(/guarda_banner.aspx?id=388)



(/guarda_banner.aspx?id=515)

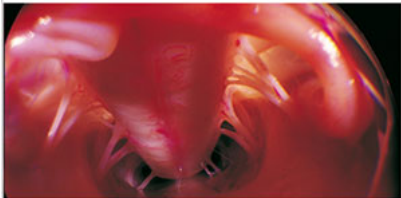
TRISMOKA (/RICERCA.ASPX?TAG=1&KEY=TRISMOKA)

CAMPIONATO BARISTI CAFFETTERIA (/RICERCA.ASPX?TAG=1&KEY= CAMPIONATO BARISTI CAFFETTERIA)

TORREFAZIONE (/RICERCA.ASPX?TAG=1&KEY= TORREFAZIONE)

1° Regola della Mente Quantica 

La tua mente può "curare" te stesso (e la tua vita). Grazie a questo "strano" esercizio. [Guarda il video!](#)



PIU' CHE PUOI

(/ricerca.aspx?tag=1&key= torrefazione)

(/ricerca.aspx?tag=1&key= torrefazione)

CONDIVIDI



()

(/ricerca.aspx?tag=1&key= torrefazione)



()

Esprimi liberamente il tuo commento scrivendo nella finestra, indica nome, cognome ed indirizzo e-mail e il campo alfanumerico di sicurezza.

Nome *		Cognome *	
Indirizzo		Città	
		Nazione	Italia
Provincia *		CAP	
Telefono		Professione	
Azienda		Cellulare	
Fax		Sito web	
E-mail*		Categoria *	

Titolo

Messaggio

Codice di verifica

ZMPXXE

☒ Voglio ricevere le newsletter settimanali

INVIA

Ai sensi del D.lgs. 196/2003, La informiamo che i dati personali da lei forniti sono necessari per poter procedere alla gestione della Sua segnalazione e saranno utilizzati, con strumenti informatici e manuali, esclusivamente per tali finalità. Letta l'informativa ai sensi del D.lgs. 196/2003, cliccando sul tasto INVIA, autorizzo il trattamento dei miei dati personali, per le finalità e con le modalità ivi indicate.