

Trismoka: Mauro nuovo campione della gara della caffetteria

Alice Scalfi

CUCINA

GUSTO E DINTORNI

21 mag 2022, 16:56



Mauro Aranci festeggia la vittoria sul palco di Castel Mella - © www.giornaledibrescia.it



Ascolta questo articolo ora...



Una pioggia di coriandoli ha accolto il nuovo campione: **Mauro Aranci, 19enne dell'istituto Galdus di Milano**, è ufficialmente **il nuovo «artista del caffè» del Trismoka Challenge**. A lui il patron di Trismoka Paolo Uberti **ha consegnato il prestigioso trofeo «Gino Uberti»**, mentre il titolo di «Re Cappuccino», assegnato al miglior cappuccino realizzato durante la finale, è andato al bravissimo Fabian Lusha, dell'Ikaros di Calcio (Bg), secondo nella classifica generale.

Infine, il terzo e ultimo riconoscimento conferito ieri ossia il titolo di «Coffee Digital Ambassador»: è stato attribuito a Chiara Cugini del Galli di Bergamo, che non era riuscita a superare lo scoglio della prima semifinale, ma che si è comunque brillantemente distinta promuovendo se stessa e la sua passione per il caffè sui social. **Questi dunque i vincitori della sedicesima edizione del Trismoka Challenge.**

Ma tutti i giovanissimi partecipanti ammessi prima alle semifinali (dodici) e poi alla finale (i quattro migliori) sono stati all'altezza delle aspettative in una competizione di alto livello.

A loro va il plauso di Paolo Uberti: «Hanno fatto un lavoro straordinario e straordinario è stato vedere l'abbraccio dei ragazzi che erano tra il pubblico a sostenerli». **Era gremita, infatti, la platea dell'auditorium Giorgio Gaber di Castel Mella**: classi intere, giunte dai tredici istituti che hanno partecipato all'iniziativa quest'anno, e che non hanno mancato di sostenere i loro compagni con cori e striscioni. Sotto al palco una tribuna da stadio, sul palco emozione e adrenalina: i quattro finalisti non hanno sbagliato una virgola davanti a una giuria «sensoriale» composta da quattro giornalisti e a un giudice tecnico, che non si è perso nemmeno un passaggio delle loro performance.

Tutti hanno dovuto realizzare, tanto quanto nelle semifinali, **quattro espressi, altrettanti cappuccini e quattro bevande personalizzate a base di caffè**. Ed è proprio in queste ultime che i giovanissimi si sono sbizzarriti. C'è chi ha reinventato un cappuccino servendolo «a modo suo», con un rum infuso alla brioche (Mauro Aranci), chi invece ha pensato ai nonni e alle tradizioni della nostra provincia, proponendo una bevanda a base di caffè e grappa (Giulia Cominardi del Serafino Riva di Sarnico, terza classificata).

Chi, ancora, ha saccheggiato **l'aiuola delle aromatiche di casa e ha profumato bicchieri con foglioline freschissime di menta** (Samuele Broglia del Galdus) e chi ha pensato anche all'estetica, arricchendo il tavolo della giuria con una carinissima moka piena di chicchi di caffè e lamponi: una delicatezza, questa di Fabian Lusha. Il messaggio lanciato dal patron Paolo Uberti sembra proprio essere stato colto: «Questi ragazzi hanno capito che la vita è anche sacrificio, che occorre impegnarsi se si vogliono ottenere risultati».

Si sono impegnati: «Sono stati in grado di gestire bene la tensione - per Michael Boffelli, responsabile della formazione Trismoka - e sono pure migliorati rispetto alle semifinali. Ci rivediamo l'anno prossimo».

[Leggi qui](#) il GdB in edicola oggi

[Iscriviti alle newsletter del GdB](#). Per ogni tuo interesse, puoi avere una newsletter gratuita da leggere comodamente nella mail.

riproduzione riservata © www.giornaledibrescia.it

Parla di:

Castel Mella

Trismoka Challenge

caffetteria

Gusto e Dintorni

CONDIVIDI:



[Vuoi fare pubblicità su questo sito?](#)