

# Nadia si aggiudica la finale di StraBar con un ribaltone

## La 55enne di Palazzolo ha battuto l'avversaria Martina De Martino puntando sulla tecnica

### Su Teletutto

■ Tecnica, esperienza e sangue freddo. Con questi «ingredienti» Nadia Giacomelli, 55 anni di Palazzolo, si è conquistata la finale della quinta edizione di StraBar. La sfida con Martina De Martino, andata in onda ieri sera su Teletutto dalla sede di Trismoka a Paratico, è stata tutt'altro che facile e l'esito incerto fino all'ultima tazzina. Dopo un iniziale vantaggio, infatti, la 26enne di Castel Goffredo (Mantova) ha perso terreno, mentre Nadia ha saputo reagire con fermezza agli imprevisti, regalando al pubblico un duello avvincente. Così è stato fin dalla prima prova, la Strapressure: in quattro minuti le concorrenti devono preparare altrettanti Irish Coffee. «Una bevanda calda nata in Irlanda - specifica Paolo Uberti, patron di Trismoka - , dove bisogna bilanciare whiskey, rum, caffè, zucchero e panna». Una bevanda che Martina ha preparato soltanto un'altra volta nella sua vita. Dal canto suo Nadia perde secondi preziosi a causa della caduta del portafiltro e non riesce a completare il cocktail. La giuria si esprime quindi in favore di Martina (11 punti, contro gli 8 alla sua avversaria), ma la gara è aperta.

La seconda prova è la Stramistry e le due bariste si cimentano con il metodo di estrazione V60. Una volta macinato, il caffè va messo in un filtro a cono

rovesciato, dove poi far percolare l'acqua del bollitore. «È un metodo che richiede un tempo lento - commenta Maddalena Damini, direttore artistico di Teletutto e Radio Bresciasette -, sia per la preparazione, sia per l'assaggio». La tecnica premia Nadia, che recupera e rimane sotto soltanto di un punto.

### Una sfida vinta con esperienza e sangue freddo. Determinante l'uso intelligente del latte senza sprechi

di Brescia -, non si butta via niente». «È una prova con un'altissima difficoltà tecnica, tempestiva, pratica» commenta il campione di pallavolo Alberto Cisolla. Nadia se la gioca con sei bicchieri di latte macchiato e due tazze di cappuccino, mentre Martina prova a preparare due di tutto, ma il tempo le è tiranno e avanza troppo latte. Calcolatrice alla mano, Nadia conquista 15 punti, Martina soltanto 9, ed è ribaltone finale. Martedì prossimo, sempre alle 20.30 sul canale 16, andrà in onda la seconda semifinale. //

FRANCESCA ROMAN



Le due sfidanti. Con Federica Signorelli di Teletutto



Concentrazione. Nadia Giacomelli impegnata in una delle prove



La giuria. Cisolla, Damini, Uberti e Bartolozzi schierati al tavolo

## StraBar

LA SFIDA CAFFÈ

IN COLLABORAZIONE CON



trismoka®  
artisti del caffè



BRESCIA  
CONTRALATTE



AUTOBASE  
MOBILITY HUB



DELIO GALLINA  
1984

PARTNER ISTITUZIONALI



CONFCOMMERCIO  
MEMBRO DELLA FEDERAZIONE  
CONSUMATORI ITALIANI



ECONFERCENTI  
COLLAUCOOPERAZIONE  
ORIENTALE



ENBIL  
Ente Bilaterale  
Regionale Lombardia

PARTNER TECNICO



INTRABAR  
Academy

## «Studio e passione: così è cambiato il mestiere del barista»

### Confcommercio

■ Serve un cambio di mentalità nella percezione del lavoro di barista, e StraBar è un ottimo mezzo per comunicarlo. Ne è convinta Francesca Porteri, vicepresidente della Fipe-Confcommercio di Brescia e membro del consiglio di Fipe Donna Nazionale. «Sostentiamo nuovamente l'iniziativa - commenta Porteri -, perché si è consolidata negli anni con successo e ha un buon seguito, e per noi è molto importante promuoverla, anche con queste trasmissioni, il nostro mestiere». «Un mestiere che, nell'immaginario collettivo, è spesso sottovalutato, ma che invece richiede grande cultura dei prodotti, preparazione tecnica ed empatia. «Spesso queste sfaccettature passano in secondo piano - rimarca la vicepresidente di Confcommercio Brescia -, ma sono molto im-



Al centro. La professionalità

portanti. Speriamo che ci sia un cambio di mentalità e di visione sul nostro settore, che negli ultimi anni sta pagando la carenza di personale». Se in termini di prestazioni il 2023 ha segnato un boom per gli esercizi bresciani, grazie all'anno di Brescia Capitale, persiste infatti la difficoltà nel reclutare capitale umano. «È un lavoro nobilissimo e super professionale - ribadisce Porteri -, e questa trasmissione ci fa vedere che dietro un caffè o un cocktail c'è un grande studio e una grande passione». // FRA. RO.



## La Qualità è la migliore risposta



il latte che, grazie ad una particolare tecnologia di lavorazione e al maggior contenuto in panna, esalta le abilità del barista. È così che è possibile ottenere una schiuma compatta, morbida e con una maggiore persistenza.

Perché la qualità è sempre la migliore risposta.



LO TROVI NEI MIGLIORI BAR, PASTICCERIE E GELATERIE

www.centralelatte-brescia.it