



Negozi Online Würth

Spedizioni in 24/48 ore, solo per P.Iva

Würth Italia

[Scopri di più >](#)

[Home](#) / [Cucina](#) / [Articolo](#)

CUCINA 21.02.2024

Nicol Fumagalli rimonta e vince il titolo: StraBar è suo

Francesca Roman

La 32enne bergamasca partita in svantaggio ha poi superato in finale la brava collega Nadia Giacomelli

3' di lettura



La finale di StraBar

Foto New Reporter Favretto © www.giornaledibrescia.it

AA Riduci | Ingrandisci

Vantaggio, pareggio, sorpasso. La quinta edizione di StraBar ci ha regalato una finale al cardiopalma, che ha incoronato campionessa del nostro format tv dedicato ai baristi specialisti in caffetteria **Nicol Fumagalli**, 32 anni da Almé in provincia di Bergamo.

La sua sfidante **Nadia Giacomelli**, 56 anni da Palazzolo, dopo la prima prova sembrava avere in mano le sorti della partita, ma ha progressivamente perso terreno, fino al sorpasso finale.

La sfida

La puntata andata in onda ieri sera su Teletutto, condotta dal comico **Giorgio Zanetti**, è stata eccezionalmente trasmessa dalla sala di produzione di **Trismoka** a Paratico, con un caldo e numeroso pubblico pronto ad applaudire le due concorrenti, che si sono sfidate in tre prove molto impegnative.

La prima, la Strafantasy, le ha viste cimentarsi nella tecnica della latte art: quattro minuti di tempo per preparare altrettanti cappuccini. «Quando 15 anni fa fu presentato il nostro Re Cappuccino – commenta **Andrea Bartolozzi**, direttore di Centrale del Latte di Brescia -, il primo utilizzo di alto livello è stato proprio per i campionati di latte art, perché la particolare cremosità del prodotto permette di riuscire a fare disegni più complessi». «Il nostro claim è “artisti del caffè” – aggiunge il suo compagno di giuria **Paolo Uberti**, patron di Trismoka - e il cappuccino è un'opera d'arte che può meglio accogliere il cliente nel bar».

«Una coccola che fa la differenza nella giornata» conferma **Maddalena Damini**, direttore artistico di Teletutto e Radio Bresciansette, e così la pensa anche **Alberto Cisolla**, campione di pallavolo e oggi ristoratore: «Iniziare la giornata come un caldo abbraccio fa piacere anche agli sportivi». Nel frattempo, le due bariste hanno ultimato la prova prima del tempo.

Le bariste

A Nadia tremano un po' le mani per l'emozione, ma sa che il cappuccino è il suo forte, mentre Nicol non si è mai cimentata con la latte art, e il punteggio rispecchia il divario: Nadia totalizza 16 punti, Nicol si ferma a 10 punti.

La seconda prova della finale di StraBar ce la presenta **Michael Boffelli**, responsabile dell'area formazione di Trismoka. «Sotto la box ci sono una serie di ingredienti alcolici e analcolici – illustra Boffelli - per creare bevanda calda o fredda, a piacimento. È obbligatorio però che contenga almeno un espresso e della panna fresca». I minuti a disposizione di Nadia e Nicol sono cinque, ed è una corsa contro il tempo: entrambe scelgono di mixare il caffè con rum e sciroppo alla vaniglia, shakerando la panna fresca, ma il risultato ottenuto da Nicol è più convincente e attraente. La giuria premia il suo lavoro con 19 punti, contro i 13 di Nadia, riportando la gara in assoluta parità.

Come già accaduto molto spesso in questa edizione di StraBar, è l'ultima prova a fare la differenza. Ed è una Strapressure difficilissima: in tre minuti le due concorrenti devono preparare due cappuccini, due espressi, due bicchieri di latte macchiato e due marocchini. Nadia non riesce a servire i due marocchini, mentre Nicol consegna tutto e si guadagna l'en plein di 20 punti dalla giuria, che la incorona vincitrice.

RIPRODUZIONE RISERVATA © GIORNALE DI BRESCIA

Condividi l'articolo