Nicol è in semifinale con lei il quadro è tutto al femminile

La 31enne bergamasca si è imposta sul 20enne milanese Mauro Aranci già dalla Strapressure

Su Teletutto

■ Futuro rosa per StraBar. Nell'ultimo quarto di finale, andato in onda ieri sera su Teletutto, a trionfare è stata Nicol Fumagalli, 31 anni, da Almé in provincia di Bergamo, che ha avuto la meglio sul collega Mauro Aranci, 20 anni, da Cormano (Milano). Sono quindi tutte donne le semifinaliste della quinta edizione del nostro format dedicato ai baristi: nelle prossime due settimane Nicol se la giocherà con Nadia Giacomelli, 55 anni di Palazzolo, Mariacristina Scaglia, 26 anni da Manerbio, e Martina De Martino, 26 anni da Castel Goffredo (Mantova).

La sfida di ieri sera, dalla sede di Trismoka a Paratico e condotta da Giorgio Zanetti, ha sovvertito tutti i pronostici in una sola prova. Mauro, che lavora come cameriere in un ristorante in centro a Milano, era il super favorito. «Lo scorso anno - aveva annunciato il patron di Trismoka Paolo Uberti - ha vinto il Trismoka Challenge». «Vincere è difficile, confermarsi ancora di più» commenta quindi il campione di pallavolo Alberto Cisolla, collega di giuria, e mai previsione fu più azzeccata. Nella Strapressure Mauro prepara soltanto due espressi macchiati in tre minuti, contro i sette serviti da Nicol. «Ho fatto dei caffè che non erano all'altezza» si scusa il 20enne e Uberti si complimenta con lui per la professionalità. Ma, lavagnette alla mano, vince Nicol per 16 punti a 8, un distacco che il giovane collega non riuscirà più a colmare.

Per la prima volta è stato preparato un cocktail analcolico: «Volevo fosse per tutti»

La gara. Nicol, infatti, non si monta la testa, ma prosegue con una gara pulita ed elegante, forte dei suoi diciassette anni di esperienza nel mondo della caffetteria. Nella Strafantasy utilizza la miscela Miss Moka per realizzare una bevanda analcolica. «È la prima volta nella storia di questo programma» sottolinea Maddalena Damini, direttore artistico di Teletutto e Radio Bresciasette. «Mi piace l'idea che la possano bere tutti» chiarisce la concorrente, che mixa il caffè con sciroppo al cardamomo, due gocce di bitter al cioccolato e acqua tonica. Mauro, invece, propone un Negroni, utilizzando il caffè come acqua aromatizzata per diluire vermut, gin e Campari. La prova si chiude con un pareggio: 16 punti per entrambi, che tuttavia non smuovono la classifica. Nicol resta saldamente davanti anche nella Stramistery: in tre minuti i due baristi preparano due espressi, un cappuccino e due marocchini, «ma la crema di latte di Nicol è migliore» assicura Andrea Bartolozzi, direttore generale di Centrale del Latte. Con un divario di 12 punti (50 a 38) la 31enne bergamasca stacca quindi l'ultimo pass per le semifinali. //

FRANCESCA ROMAN

Passa il turno. La bergamasca Nicol Fumagalli

Campione. Mauro Aranci lo scorso anno aveva vinto la Trismoka Challenge

Non solo in tazza. Tra le prove anche la preparazione di un cocktail

StraBar LA SFIDA CAFFÈ
IN COLLABORAZIONE CON
trismoka artisti del caffè
BRESCIA CENTRALE DEL LATTE
AUTOBASE MOBILITY HUB
DELIO GALLINA 1914
PARTNER ISTITUZIONALI
CONFCOMMERCIO IMPRESE PER L'ITALIA BRESCIA
CONFESERCENTI DELLA LOMBARDIA ORIENTALE
ENBIL Ente Bilaterale Regionale Lombardo
PARTNER TECNICO
INTRABAR · Academy ·

«Al banco o in campo bisogna gestire stress e tensione»

L'intervista

■ Più che l'aspetto tecnico, Alberto Cisolla valuta la capacità di governare lo stress. Perché, anche se ora gestisce insieme alla moglie un ristorante a Salò, la sua indole è sempre quella dello sportivo. Per la prima volta al banco della giuria di StraBar, il campione di pallavolo sembra integrarsi appieno nel quartetto, puntata dopo puntata. «I miei colleghi del martedì sera sono davvero tre macchiette, in senso buono ovviamente - commenta Cisolla -. Mi hanno accolto nel migliore dei modi, e mi hanno dato tutte le indicazioni del caso. È un'esperienza che mi sta divertendo molto». «I veri esperti sono loro - prosegue il campione -, io cerco di portare la mia esperienza di sportivo, valuto la gestione dello stress e della tensione, e ci sono alcune prove molto stimolanti da questo punto di vista». Cisolla non si sottrae ai divertenti siparietti tra giudici, ma prende molto sul serio il suo ruolo. «I concorrenti sono dei professionisti - chiarisce -, ci tengono alla competizione, quindi credo sia giusto dare un giudizio il più oggettivo possibile». E, oggettivamente parlando, rifaresti la finale delle Olimpiadi o il primo Ferragosto da ristoratore? «Probabilmente - risponde ridendo - è stata meno impegnativa la finale delle Olimpiadi». // FRA. RO

In giuria. Alberto Cisolla

Diventa un bar Miss Moka
Miss Moka è lo Specialty Coffee prodotto da Trismoka per supportare le donne coltivatrici di caffè nel sud del mondo.
Aderisci al progetto
www.trismoka.it/missmoka/
Miss Moka
trismoka artisti del caffè

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.