



Home > Caffè > Paolo Uberti, coinvolgere i giovani è fondamentale

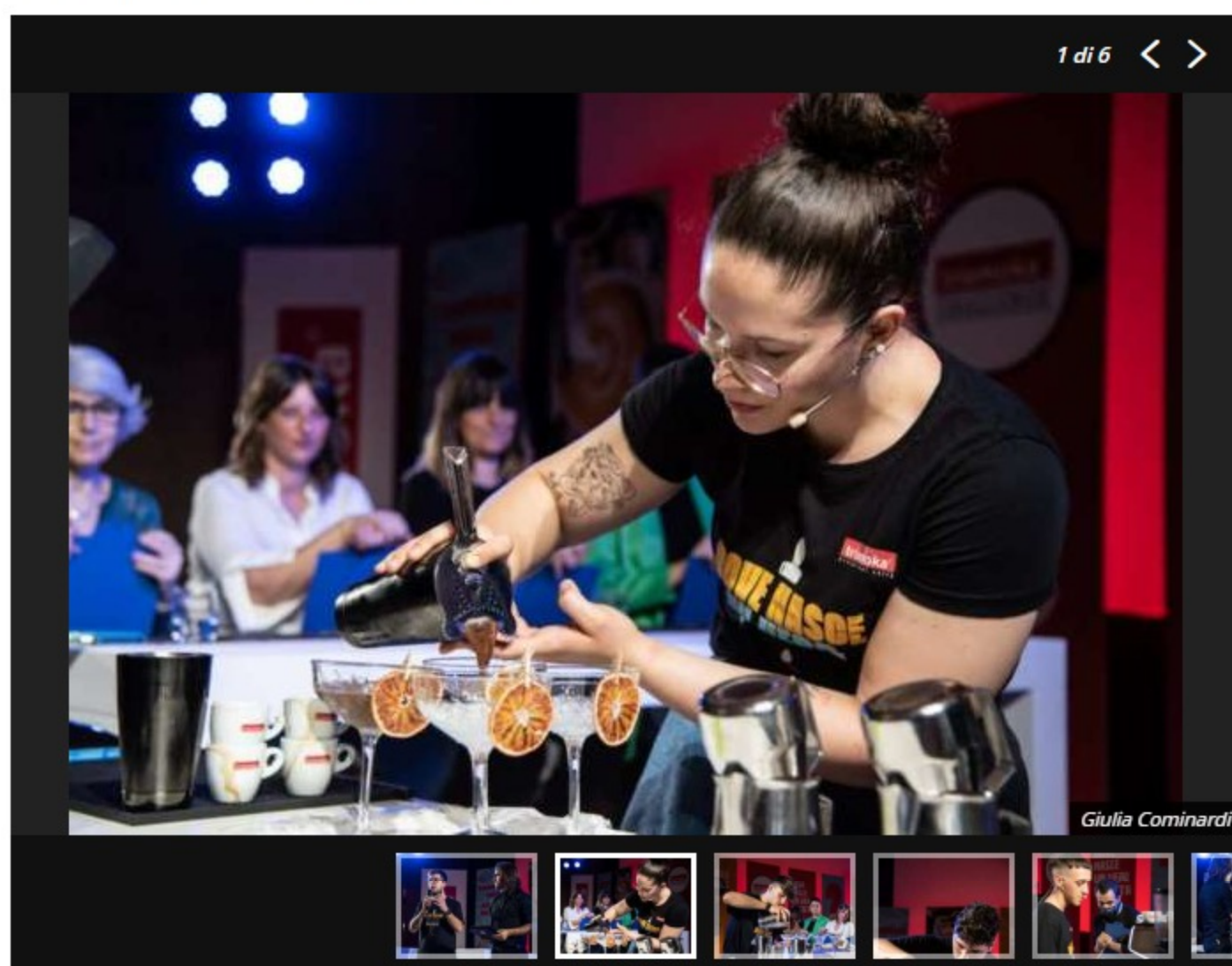
## Paolo Uberti, coinvolgere i giovani è fondamentale

Di Nadia Rossi - 26 Maggio 2022



Mauro Aranci e Paolo Uberti

Interesse e grande partecipazione di giovani alla finale della Trismoka Challenge 2022: un'iniziativa che si auspica possa "contagiare" il settore



1 di 6

Giulia Cominardi

Tanti giovani studenti interessati ed entusiasti (finalmente si è tornati in presenza) hanno seguito e fatto il tifo durante la finale della **Trismoka Challenge 2022**, che, all'interno dell'Auditorium Giorgio Gaber di Castel Mella (BS), ha visto gareggiare in pedana i **quattro finalisti**: Giulia Cominardi dell'Istituto Serafino Riva di Sarnico (BG), Samuele Broglia e Mauro Aranci del C.F.P. Galdus di Milano, Fabian Lusha, fondazione Ikaros di Calcio (BS).

Ha vinto un sorridente e spigliato **Mauro Aranci**, che ha presentato un drink con una base realizzata con rum bianco, bitter al cioccolato e liquore alla nocciola Giffard in cui sono state lasciate in infusione un paio di brioches; quindi sciroppo di zucchero, Frangelico e 4 espressi ristretti. Il drink è stato sormontato da una spuma realizzata con Frangelico e sucrestere. Fabian Lusha ha ricevuto il premio della **Centrale del Latte di Brescia** per il migliore cappuccino; infine Chiara Cugini ha meritato il titolo di Coffee Digital Ambassador. Tra una competizione e l'altra, dimostrazioni di latte art che hanno coinvolto numerosi giovani, condotte da **Daniele Carvalho Ricci**, tre volte vincitore della competizione e **campione italiano Baristi Sca 2020**, e **Federico Pinna**.

L'appello comune rivolto a studenti e insegnanti è stato a credere in una professione che può dare grandi soddisfazioni, con una buona formazione di base e una sana voglia di crescere e di formarsi che sono alla base dell'affermazione e del successo professionale nel settore. Nel suo saluto, **Paolo Uberti**, amministratore delegato di Trismoka, ha ricordato il padre, mancato dieci anni fa, al quale è intitolato il premio e a cui si deve l'avvio della competizione: «nel 2003, dopo la prima edizione del campionato baristi di quella che allora era Scae (oggi **Sca - Specialty Coffee Association**, ndr), **Roberto Pregel** di Brasilia ci spronò a puntare sulla formazione, sottolineando la sua importanza per un miglioramento globale del settore negli anni a venire. Abbiamo subito coinvolto numerosi nostri clienti offrendo corsi gratuiti: ero emozionato. Avrei potuto riscontrare la contrarietà di chi operava da più anni, invece con il nostro entusiasmo abbiamo coinvolto i partecipanti e non ci siamo più fermati. **Ci siamo poi rivolti alle scuole alberghiere organizzando il talent show per i migliori baristi di domani**. Non era il nostro obiettivo individuare il migliore barista del mondo, ma uno l'abbiamo avuto con **Davide Berti nell'Ibrik**, e più di un campione si è piazzato ai primi posti nelle competizioni di Sca. **Il nostro focus era e rimane la diffusione della cultura del buon espresso**».

Negli anni ha preso il via un percorso formativo interno all'azienda, e da 15 anni il centro formativo si trova all'ingresso della torrefazione. In molti istituti il mondo del caffè vive una realtà ancorata al passato oppure è sottovalutato; di qui l'appello ad "adottare" uno o più istituti da parte delle diverse realtà produttive presenti in Italia: «un'attività deve creare ricchezza - riprende Uberti -: una parte di questa si può donare ai giovani e giovanissimi per migliorare la formazione: un patrimonio che un domani le stesse persone restituiranno lavorando bene e facendo cultura in un settore che ne ha decisamente bisogno».

Un ultimo appello è rivolto a Sca, affinché, nuovamente, si rivolga ai giovani e li coinvolga in un cammino di crescita: «troppo spesso vedo l'attenzione concentrata sull'effetto dell'essere campioni: certo, sono un riferimento, ma c'è bisogno di tornare a parlare in italiano durante le gare per farle comprendere a pieno e richiamare l'attenzione di chi sta facendo un percorso di qualità o lo vuole intraprendere. Se avvicinarsi è troppo difficile, se si creano barriere o l'obiettivo si prospetta inarrivabile, probabilmente molte persone non proveranno a farsi avanti. Sono fatto per abbattere i muri, non per crearli: **dobbiamo tornare a parlare a tutti**; il mio appello è a collaborare, ad aiutarsi per permettere al settore di crescere attraverso l'inclusione, e di farlo bene».

TAG caffè Centrale del Latte di Brescia Daniele Carvalho Ricci Davide Berti espresso Fabian Lusha Federico Pinna Giulia Cominardi Mauro Aranci Paolo Uberti Samuele Broglia Trismoka Trismoka Challenge



### leggi anche

contenuto sponsorizzato  
Bartour, il webinar di Brita per chi vuole il meglio in tazza

Il giusto prezzo dell'espresso? Si riapre il dibattito

Certificate lei le macchine Classe 20 di Rancilio Group

### Lascia un commento

Commento:

Nome\*

Email\*

Sito Web:

Salva il mio nome, email e sito web in questo browser per il mio prossimo commento.

Invia il commento

TAPPA 3A  
**JESOLO**  
13 GIUGNO  
LABORATORIO DI MISCELAZIONE  
**PER I BAR E PER I BARMAN**  
CREA IL TUO COCKTAIL & MANDA LA RICETTA

### Gli articoli più letti

- Si parte con il Tour PanMojito Summer Party by Attilio Servi
- Baritalia Lab a Jesolo: candida le tue ricette
- La lezione di Ibiza: esclusività e collaborazione

### Edicola web



### Facebook



### Facebook

