



LA SECONDA PUNTATA

Per Mariacristina Scaglia la cioccolata perfetta vale la semifinale di StraBar

Francesca Roman

CUCINA

GUSTO E DINTORNI

17 gen 2024, 09:50

f

t

in



StraBar, martedì 16 gennaio 2024: la sfida tra Mariacristina e Mattia - Foto New Reporter Favretto © www.giornaledibrescia.it



Ascolta questo articolo ora...



È una vittoria al sapore di... cioccolata calda quella di **Mariacristina Scaglia**, che si aggiudica la **seconda puntata di StraBar**, andata in onda ieri, martedì 16 gennaio, alle 20.30 su **Teletutto** (potete rivedere la puntata **qui**). Nella sede di Trismoka a Paratico, la 26enne di Manerbio ha avuto la meglio sul 30enne bergamasco **Mattia Acerbis**, dopo un testa a testa fino all'ultima prova. La quinta stagione del nostro format televisivo, condotto da Giorgio Zanetti e dedicato ai baristi specialisti in caffetteria, ha così la sua **seconda semifinalista**.

Fornitore Offresi

ARREDO & DESIGN

18-20 GENNAIO 2024

LARIOFIERE ERBA

Vuoi fare pubblicità su questo sito?

La gara

I due sfidanti hanno «duellato» ad armi pari sin dalla prima prova, la **Strapressure**: tre minuti di tempo per fare il **maggior numero di cappuccini**. Per la gioia di **Andrea Bartolozzi**, direttore generale di Centrale del Latte di Brescia, in giuria al fianco di **Paolo Uberti**, patron di Trismoka, **Maddalena Damini**, direttore artistico di Teletutto e Radio Bresciasette, e **Alberto Cisolla**, ex pallavolista e oggi imprenditore nel mondo della ristorazione. «Re Capuccio è tra i prodotti principe di Centrale - commenta Bartolozzi -. È un latte dedicato solo ai bar, che rende la schiuma fine e persistente, e garantisce il mantenimento del calore». E il risultato è stato eccellente anche nella prova di Mattia e Mariacristina, tanto da decretarne il **pareggio**. «Sono due baristi che mi piacerebbe incontrare la mattina - commenta Damini -, sia per il cappuccino, sia per il sorriso».



La giuria valuta i cappuccini dei concorrenti - Foto New Reporter Favretto © www.giornaledibrescia.it

Anche la seconda prova, la **Strafantasy**, è stata portata a termine in grande equilibrio. In quattro minuti di tempo i due concorrenti hanno preparato **una bevanda a base di caffè**. Mariacristina, che da nove anni lavora in una pasticceria a Montirone, ha creato «**Hot paradise**», scegliendo una miscela con retrogusto al cioccolato e albicocche e abbinandola a panna e liquori all'amaretto e alla nocciola. Mattia, invece, che gestisce un bar insieme al fratello a Selvino, ha virato sull'amaro con il suo «**Special-one**»: caffè 100% arabica, abbinato ad agrumi e cioccolato, da gustare freddo all'aperitivo. La sua audacia è stata premiata dalla giuria: «Ordinerei entrambi - assicura Cisolla - ma ho dato un punto in più a Mattia per l'azzardo».

Leggi anche

Nadia supera Irene: StraBar ha aperto la quinta edizione

servito una cioccolata perfetta, aggiudicandosi la semifinale con tre punti di scarto. Appuntamento a **martedì prossimo, 23 gennaio, alle 20.30 su Teletutto** con la terza sfida di StraBar.

Miss Moka

StraBar è sempre più rosa. E non solo per le tazzine e le macchine del caffè. Il colore è il **simbolo del progetto «Miss Moka»**, ideato da Trismoka per sostenere le donne coltivatrici di caffè nei Paesi produttori. «Nel mondo della raccolta del caffè - chiarisce Paolo Uberti - circa il 70% della forza lavoro è composta da donne, che solitamente sono sfruttate e sottopagate. Il progetto Miss Moka punta a **valorizzare le aziende produttrici di caffè di alta qualità gestite da donne**, all'interno delle quali sono impiegate donne, che sono retribuite in maniera coerente con lo status del Paese».

«Ci siamo associati all'**International Women's Coffee Alliance** - prosegue il patron di Trismoka -, che ha il compito di ricercare queste aziende. Noi oggi acquistiamo in Guatemala, Colombia e Brasile: paghiamo di più il caffè per sostenere queste aziende». Sul sito di **Trismoka** ci sono informazioni sul progetto e per aderire. «Ci rivolgiamo a caffetterie, pasticcerie e fornerie che credono nella formazione e nella sostenibilità del lavoro femminile - conclude -, che sappiano lavorare bene la materia prima, e che consumino minimo 500 chili di caffè all'anno, per garantire ai Paesi produttori una costanza di acquisti».

buongiorno
Brescia

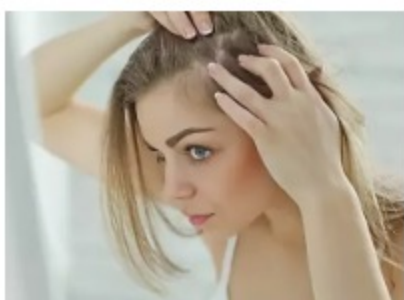
La newsletter del mattino, per iniziare la giornata sapendo che aria tira in città, provincia e non solo.

☐ **Informativa** ai sensi dell'articolo 13 del Regolamento UE 2016/679 o GDPR*

Inserisci la tua email

Quando invii il modulo, controlla la tua inbox per confermare l'iscrizione

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER



Capelli folti senza stempature. Incredibile che...



Sponsorizzato da Trichomist Forte

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:

- Brescia
- Paolo Uberti
- StraBar
- Teletutto
- puntata
- Trismoka
- Centrale del Latte
- ks1
- Gusto e Dintorni
- Tempo Libero

CONDIVIDI:



Articoli in **Gusto e dintorni**

Lista articoli

TRA GUSTO E SENSIBILIZZAZIONE

Cocktail e bicchieri tra ghiacci e foreste per ricordarci la fragilità del Pianeta

Barbara Bertocchi

CUCINA

GUSTO E DINTORNI

17 gen 2024, 15:48

f

t

in

