



Premiazione. Raciratou Sambele riceve da Paolo Uberti il trofeo Trismoka Challenge 2019

RACIRATOU SI CONFERMA: PER IL SECONDO ANNO LA MIGLIORE AL BANCONE

Trismoka

■ Alla fine delle 3 giornate di esibizioni e competizioni, la migliore è risultata ancora lei. Raciratou Sambele è salita - per il secondo anno consecutivo - sul gradino più alto del podio della Trismoka Challenge e nell'edizione 2019 ha confermato il suo talento nella preparazione a regola d'arte di espressi, cappuccini e bevande creative a base di un caffè monorigine proveniente dal Kilimanjaro.

Sul campo. A fare il tifo per lei, i docenti e i compagni di classe dell'istituto Serafino Riva di Sarnico che, dopo la vittoria dello scorso anno, l'hanno nuovamente sostenuta e accompagnata in questa esperienza di formazione promossa da Trismoka, la torrefazione di Paratico in prima linea nel diffondere la cultura del buon espresso.

Al Trismoka Challenge 2019 sono stati premiati altri



A regola d'arte. Il caffè Trismoka assoluto protagonista

due giovani talenti. Centrale del Latte di Brescia ha consegnato il trofeo Re Cappuccino a Chiara Riviera, studentessa dell'istituto Andrea Mantegna di Brescia, per aver realizzato il miglior cappuccino in gara. Mentre Trismoka ha conferito a Lisa Bragaglio, studentessa dell'Istituto Caterina de Medici, di Desenzano il titolo di Coffee Digital Ambassador, per aver meglio raccontato sui social la difficile arte di preparare un espresso, attraverso la narrazione del percorso di

preparazione alla gara. Il Challenge 2019 si è confermato un appuntamento imperdibile per il pubblico di Golositalia, che ha invaso lo stand Trismoka per assistere ai coffee show dei 12 giovani talenti del caffè in gara.

I protagonisti. Per Trismoka è stata la conferma del successo di questo progetto: «Questa è stata la 15esima edizione - spiega Paolo Uberti, patron di Trismoka - e ci sarà sicuramente la 16esima. Abbiamo infatti già raccolto richieste di adesione da nuovi istituti, che hanno compreso l'opportunità offerta da questo evento per i loro migliori talenti. Per noi è motivo di orgoglio, ma questo è un riconoscimento che va al di là di Trismoka. È la testimonianza che i riflettori si stanno finalmente spostando sul barista: una figura professionale che richiede tanta formazione e merita maggiore attenzione da parte di tutto il settore Ho.Re.Ca., come già accade per la ristorazione e la pasticceria». //

I TROFEI



Re Cappuccino per Chiara.

Il premio istituito dalla Centrale del Latte per il miglior cappuccino realizzato in gara è andato a Chiara Riviera del Mantegna.



A Lisa il premio Digital.

Lisa Bragaglio, studentessa del Caterina de Medici di Desenzano, si è aggiudicata il titolo di Coffee Digital Ambassador

Nuova sede Trismoka: palestra 4.0 coltiva artisti dell'espresso

A Paratico

■ Prima di salire sul palcoscenico di Golositalia, i concorrenti della Trismoka Challenge 2019 hanno avuto l'occasione di allenarsi in una «palestra» di ultima generazione. Si tratta della nuova sede della torrefazione della famiglia Uberti, operativa da fine 2018 in via Garibaldi di 29 a Paratico. Si tratta di 6.000 mq che interpretano in chiave architettonica tutti i valori aziendali.

«La nostra missione è diffondere la cultura del buon espresso, che significa più che selezionare e distribuire le migliori qualità di caffè per bar - spiega Paolo Uberti, patron di Trismoka - Occorre infatti maestria nel tostare il prodotto e grande attenzione a come il caffè viene preparato, investendo nella formazione e nell'assistenza dei baristi. Perché il caffè è una piccola opera d'arte che si può garantire solo con un lavoro di squadra».

La passione per il caffè è dunque evidente già dall'ingresso, dove un'importante opera d'arte accoglie chi entra per de-

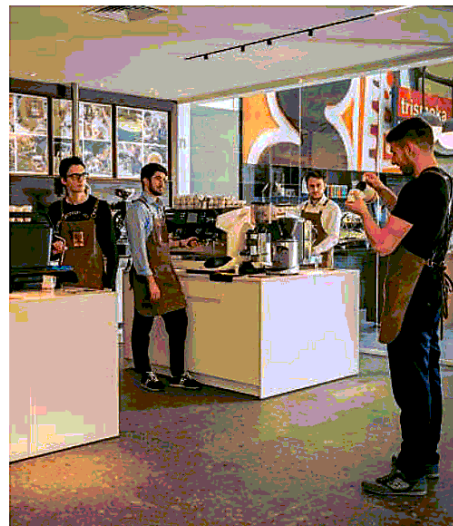
gustare o acquistare il caffè. L'innovazione è alla base di un impianto produttivo 4.0, che accerta qualità, salubrità e garantisce il perfetto risultato in tazza con 20 controlli al secondo. E la professionalità si respira nella nuova coffee school, uno spazio creato volutamente all'interno dell'azienda, dove ogni giorno si formano ed allenano numerosi studenti e baristi.

Spazio anche alla nuova coffee school per la formazione di studenti e professionisti

Uno spazio, quest'ultimo che è diventato oggi una vera e propria palestra per i baristi.

«L'idea è nata ascoltando chi frequenta la nostra

Coffee School - spiega Michael Boffelli, responsabile formazione di Trismoka - Volevamo continuare a perfezionare la propria tecnica, ma finito il corso non avevano spazio per farlo. Nei bar è difficile prendersi qualche minuto per sé. Inoltre anche chi vuole avvicinarsi alla professione del barista e al mondo che sta dietro il bancone del bar ha bisogno di uno spazio in cui prendere dimestichezza con tutta l'attrezzatura». Una formula innovativa e flessibile che sta già riscuotendo un notevole successo tra i baristi bresciani. //



In palestra. Attività di formazione nella nuova coffee school



Pulitori Certificati per Baristi Professionisti

www.pulycaff.com | f : PULYCAFF Enjoy Your Espresso | You Tube : pulycaff

