



- HOME
- NOTIZIE
- EVENTI
- TREND&MERCATI
- INDUSTRIA
- MERCATO
- SALUTE
- TECNOLOGIA E TECNICA
- CACAO
- TÈ INFUSI

Rancilio è lo sponsor del talent per i baristi

Luca Creti, direttore vendite Italia Rancilio Group: "Da più di dieci anni sosteniamo con entusiasmo questa prestigiosa competizione per giovani baristi che, anno dopo anno, ci permette d'investire in formazione e di restare in contatto con le nuove generazioni di professionisti".

16 Maggio 2022



Il manifesto della Trismoka Challenge (foto concessa)

Da leggere

Confida con Banco Alimentare firmano l'accordo contro lo spreco alimentare

16 Maggio 2022

PARABIAGO (MILANO) – Anche quest'anno **Rancilio** è protagonista della nuova edizione della Trismoka Challenge, il talent show dedicato ai migliori baristi di domani organizzato dalla torrefazione Trismoka. La finale è in programma il **20 maggio** presso l'Auditorium Giorgio Gaber di Castel Mella, in provincia di Brescia. I 12 concorrenti che hanno conquistato il pass per la finale, selezionati tra gli studenti di sette istituti alberghieri, per aggiudicarsi il titolo dovranno preparare 4 espressi, 4 cappuccini e 4 bevande personalizzate a base di espresso in soli 15 minuti.

Rancilio presente alla nuova edizione della Trismoka Challenge

Affronteranno ogni prova lavorando con la macchina per caffè Rancilio Classe 20 SB con Steady Brew, la più avanzata tecnologia brevettata da Rancilio per il controllo della temperatura delle macchine per caffè a caldaia singola.



"Da più di dieci anni sosteniamo con entusiasmo questa prestigiosa competizione per giovani baristi che, anno dopo anno, ci permette d'investire in formazione e di restare in contatto con le nuove generazioni di professionisti" commenta Luca Creti, direttore vendite Italia Rancilio Group.

"Trismoka è un'eccellenza del nostro settore e il lavoro straordinario portato avanti con passione da **Paolo Uberti** e da tutto il team dell'accademia è un esempio virtuoso per comprendere cosa significa lavorare con i giovani, investire nella loro formazione professionale e promuovere la cultura del caffè".



La Rancilio Classe 20 SB (foto concessa da Rancilio Group)



La giuria della Trismoka Challenge, composta da giornalisti, esperti del settore e food blogger, valuterà le competenze tecniche, la pulizia e la precisione di esecuzione, ma anche la conoscenza della materia prima caffè, la qualità delle bevande proposte e la professionalità del concorrente.

TAGS [Rancilio Group](#) [Trismoka challenge](#)



Articolo precedente

Confida con Banco Alimentare firmano l'accordo contro lo spreco alimentare

Articolo successivo

Trismoka Challenge: al via la finale il 20/05



Vortice: Uvlogika system, lampada germicida con luv-c

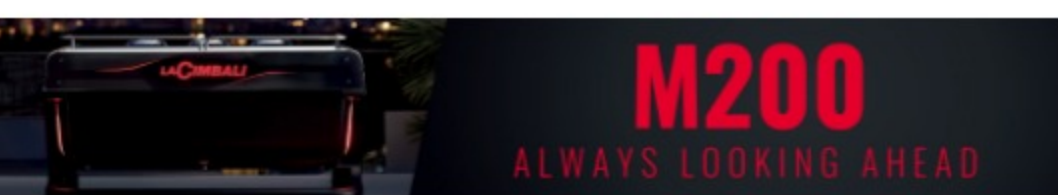
16 Maggio 2022



demuslab
Analisi, R&S, consulenza e formazione sul caffè

Sognid'oro lancia gli Infusi hot&cold alla frutta per l'estate

16 Maggio 2022



Ultime Notizie

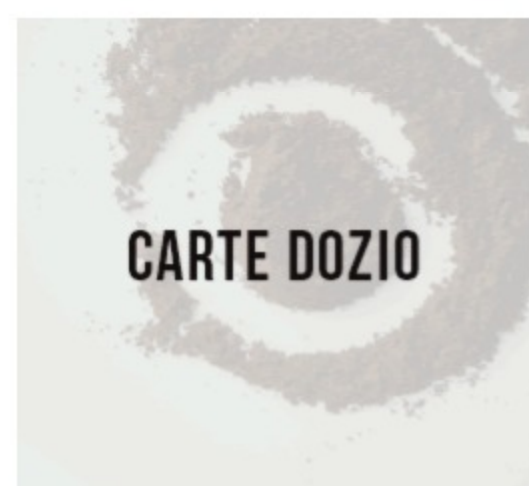
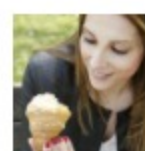
Perotti, ProfilePrint in Italia: "L'obiettivo è identificare l'impronta digitale del caffè"

16 Maggio 2022



Viviana Fabbri: "Il blend 1895 specialty a 1,30, e la single origin arriva a 1,50"

16 Maggio 2022



Bari, tazzina d'espresso al bar arriva a 1,20€: "Il caffè deve essere accessibile"

16 Maggio 2022



Mercati del caffè: continua l'apprensione per l'allarme gelate nelle aree brasiliane

16 Maggio 2022



Comunicaffè: abbonamenti 2022-2023, per leggere ogni giorno tutte le notizie

16 Maggio 2022



Trismoka Challenge: al via la finale il 20/05

16 Maggio 2022



L'Editoriale

Sin dal primo numero l'obiettivo di Comunicaffè è stato quello di raggiungere una platea sempre più vasta di operatori del settore. L'idea è quella di essere utili, fornendo notizie sulle filiere di caffè, cacao e tè in modo da sviluppare il senso critico e il dibattito.

Contattaci: info@comunicaffe.it

Sezioni

- AZIENDE
- BAR CAFFETTERIA
- TORREFATTORI
- NOTIZIE
- COMUNICATI STAMPA
- ANALISI DI MERCATO

Scelti dalla redazione

- 7558
- 7227
- 4234
- 3998
- 3691
- 2812

Perotti, ProfilePrint in Italia: "L'obiettivo è identificare l'impronta digitale del caffè"

16 Maggio 2022



Viviana Fabbri: "Il blend 1895 specialty a 1,30, e la single origin arriva a 1,50"

16 Maggio 2022

