

Speciale S. TRISMOKA CHALLENGE

By ATHESIS STUDIO



L'IMPORTANZA DELLA MISCELA

Una costante ricerca sulle materie prime

La scelta del caffè giusto è fondamentale per la riuscita di un ottimo espresso in un contesto come quello della Trismoka Challenge, dove le singole caratteristiche organolettiche influiscono sul risultato finale. Trismoka ha fatto della ricerca della migliore materia prima la propria missione. La sua pregiata linea di Monorigine e le sue miscele di caffè sono frutto di una rigorosa selezione delle coltivazioni e dei singoli chicchi.

Entusiasmo in gara. Dodici giovani concorrenti pronti a sfidarsi a colpi di espressi, cappuccini e bevande personalizzate, per conquistare il titolo di miglior artista del caffè 2023.

Trismoka Challenge: tutto pronto per la diciassettesima edizione

Torna l'attesa diciassettesima edizione della Trismoka Challenge, il talent show dedicato ai migliori giovani talenti provenienti dalle scuole alberghiere di Brescia, Bergamo e Milano.

Dopo la selezione dei partecipanti da parte di una giuria di esperti assaggiatori, solo i 12 migliori si sfideranno in semifinale nelle giornate di lunedì 17 e martedì 18 aprile, per conquistare – nella finale del 21 aprile a Flero – il titolo di miglior artista del caffè 2023.

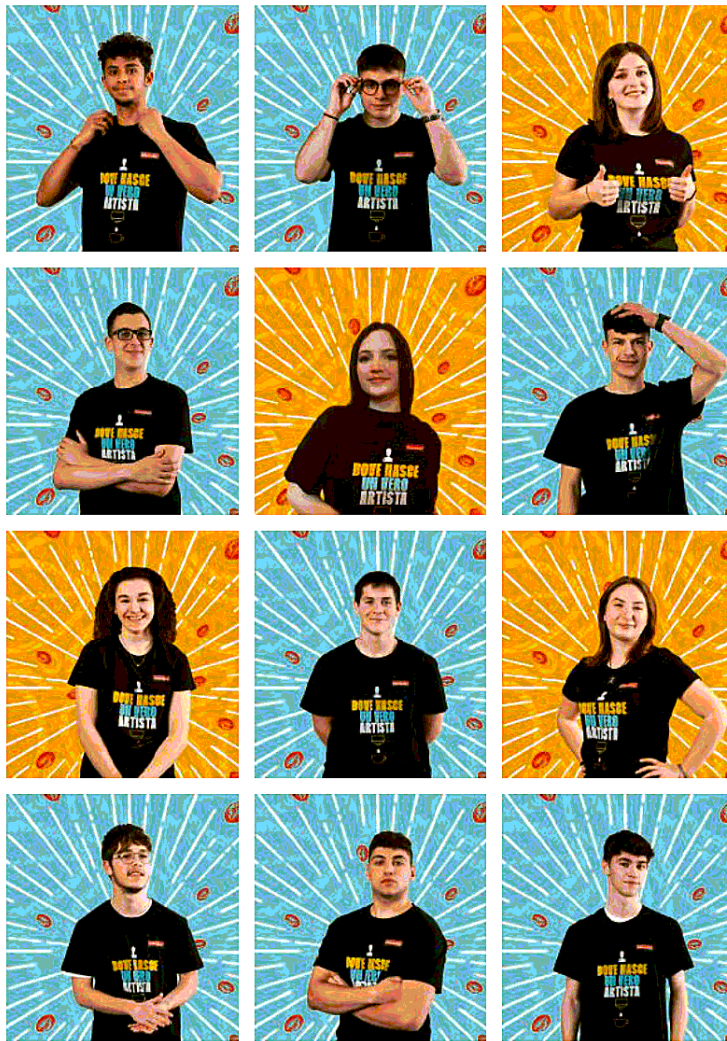
L'evento, organizzato ogni anno dalla torrefazione bresciana Trismoka, dedica attenzione al talento dei giovani baristi, elemento centrale nell'impegno formativo e culturale dell'azienda.

«Ogni anno, grazie alla Trismoka Challenge, avviciniamo i baristi, di oggi e di domani, all'arte dell'espresso e ne valorizziamo la professionalità – racconta Paolo Uberti, Patron di Trismoka – E al loro talento che affidiamo la qualità dei nostri caffè. Perché del gusto a regola d'arte siamo instancabili sostenitori».

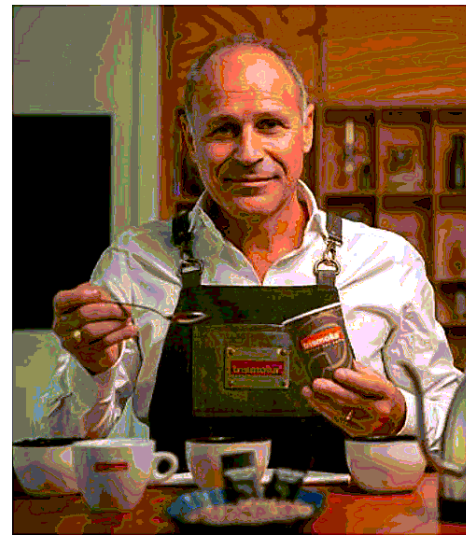
Come da tradizione, a fianco dei ragazzi ci sarà lo storico presentatore dello show, Luca Riva, direttore di Radio Bruno, mentre a sostenerli, oltre a docenti e formatori, sponsor consolidati come Rancilio Group, BWT, DM Italia, PulyCaff e Centrale del Latte di Brescia, ma anche nuovi, come Briofood.

I ragazzi in gara quest'anno sono ovviamente dodici: Marco Agazzi e Samuel Pataghiani, della Fondazione ISB di Torre Boldone (BG); Samuele Broglio e Giancarlo Magrini, del C.F.P. Galvius di Milano; Amer Aly, Emanuele Magro e Linda Pennati dell'Istituto di Istruzione Superiore Andrea Mantegna di Brescia; Irene Boioni e Kevin Staiano del C.F.P. G. Zanardelli di Clusane (BS); Martina Venturini e Francesca Zanola del C.F.P. Canossa di Brescia; e Paolo Nicoli dell'Istituto d'Istruzione Superiore Olivetti Pirelli di Darfo (BS).

Sono sei gli istituti rappresentati dai concorrenti, tutti con la stessa voglia di mettersi in gioco e dimostrare il proprio talento nell'arte del caffè, una realizzazione che assolutamente deve essere affrontata con attenzione e cura per ogni dettaglio. La sfida sarà chiaramente molto dura, ma i giovani talenti sono pronti ad affrontarla con passione e determinazione, e a fare di tutto per conquistare il titolo di miglior artista del caffè 2023 della Trismoka Challenge. Un appuntamento sempre più importante.



La struttura Alla Coffee School nascono i migliori baristi d'Italia



La Trismoka Challenge rappresenta una grande opportunità per i ragazzi di mettersi alla prova e dimostrare le loro abilità nella preparazione del caffè, non solo come bevanda, ma anche come arte. La competizione si svolgerà in tre fasi, in cui i concorrenti dovranno dimostrare la loro capacità nella preparazione del caffè, del cappuccino e nella creazione di bevande uniche e originali. Più di una semplice competizione: Trismoka Challenge è un evento di formazione e di condivisione di conoscenze ed esperienze tra i partecipanti. Un'occasione per promuovere la cultura del caffè italiano e per far conoscere al pubblico l'impegno e la passione dei giovani che si stanno allenando il proprio talento nella migliore palestra: la Trismoka Coffee School. Un'accademia professionale, fondata più di 15 anni fa dalla torrefazione bresciana per formare gli appassionati e i professionisti del settore. Sui banchi della Trismoka Coffee School sono cresciuti, infatti, i migliori baristi d'Italia, premiati dal Campionato Italiano.

«Preparare un espresso è un'arte che ci tramandiamo da oltre 50 anni – racconta Paolo Uberti – Siamo torrefattori con una tradizione familiare, siamo un marchio di caffè specializzato nel bar e nella ristorazione. Ma soprattutto siamo ambasciatori orgogliosi dell'unico, vero espresso: quello preparato a regola d'arte. Per questo abbiamo affidato tutti i nostri corsi di formazione a trainer autorizzati SCAE Italia e baristi pluripremiati in Italia. Ed offriamo programmi specifici a chi vuole ottenere il Coffee Diploma System o partecipare al Campionato Italiano Baristi, di cui curiamo personalmente le semifinali. Per offrire ai nostri affezionati baristi ciò di cui hanno bisogno: sapere, tecnica e passione». Per Trismoka la formazione ha da sempre un valore di primaria importanza. Nel mondo del caffè, in particolare, l'esperienza e la competenza dei baristi sono determinanti per offrire una tazzina di espresso che sia molto più di una semplice bevanda. Lo sviluppo delle competenze non è importante solo per garantire la qualità del caffè servito, ma anche per il futuro del settore. Investire nella formazione dei giovani significa assicurare una nuova generazione di professionisti altamente qualificati, in grado di mantenere in vita la tradizione e l'arte della preparazione dell'espresso. Ciò significa promuovere una cultura che possa essere apprezzata da tutti coloro che amano gustare una piccola opera d'arte, preparata con passione e competenza da baristi altamente qualificati.



La Qualità è la migliore risposta



il latte che esalta le abilità del barista grazie al maggior contenuto in panna. È così che è possibile ottenere una schiuma compatta, morbida e con una maggiore persistenza. Perché la qualità è sempre la migliore risposta.



LO TROVI NEI MIGLIORI BAR, PASTICCERIE E GELATERIE

Recappuccino è il latte ufficiale del Trismoka Challenge.

Chi sarà il vincitore? Lo scopriremo il 21 aprile.



www.centralelatte-brescia.it