

**GIORNALE
DI BRESCIA**

INSERTO
SPECIALE

Mercoledì 25.05.2022

Trismoka Challenge

**DOVE
NASCE
UN VERO
ARTISTA
DEL CAFFÈ**



trismoka
CHALLENGE

Dalla pista a casa tua. In un click.

i30 N, i20 N e KONA N.



Acquista online su **Click to Buy**
un modello della gamma **N**:
il colore **Performance Blue** è incluso*.

La gamma **Hyundai N** sa come farsi notare: guida sportiva e look esclusivo reso ancora più unico dall'iconico colore **Performance Blue**, ispirato al mondo dei motori e incluso nel prezzo solo se acquisti online la tua nuova **i30 N**, **i30 Fastback N**, **i20 N** o **KONA N**. Cosa aspetti? Vai su **Click to Buy** e scegli subito la tua preferita.

AUTOBASE

Concessionaria Ufficiale Hyundai
Brescia - Via Foro Boario, 29
Tel. 030.3700322
autobasebrescia.it



5 ANNI **Garanzia**
km illimitati

** Gamma i20 N: consumi l/100 km (ciclo medio combinato WLTP correlato) 6,9/7,6. Emissioni CO₂ g/km 158. Gamma i30 N: consumi l/100 km (ciclo medio combinato WLTP correlato) da 8,018 a 8,396. Emissioni CO₂ g/km da 182,3 a 190,7. Gamma KONA N: consumi l/100 km (ciclo medio combinato WLTP correlato) 8,538. Emissioni CO₂ g/km 194. Promozione destinata ai clienti privati: la vernice "Performance Blue" - del valore a listino di €650 per i20N, i30 N, i30 Fastback N e di €700 per KONA N - è inclusa in caso di acquisto di una vettura della gamma N tramite la piattaforma Click to Buy. Offerta valida dal 02/05/2022 fino al 31/05/2022. Le immagini potrebbero non rispecchiare l'effettivo aspetto del prodotto finale. ** Condizioni e limiti della garanzia Hyundai su www.hyundai.it/serviziopostvendita/5anni.aspx. Tale Garanzia proposta non si estende a tutte le componenti delle autovetture. La Garanzia Hyundai di 5 Anni a Chilometri Illimitati si applica esclusivamente ai veicoli Hyundai venduti al cliente finale da un Rivenditore Autorizzato Hyundai, come specificato dalle condizioni contrattuali contenute nel libretto di garanzia.



5 IL FORMAT

La gara, gli studenti e le loro scuole

6 RIPARTIRE

Si torna in scena dopo il lungo stop

7 LA SQUADRA

Trismoka insieme a sponsor e istituzioni

8 LA PREPARAZIONE

Social e public speaking

9 MIXOLOGY

Il caffè incontra il cocktail

10 L'ALLENAMENTO

Settimane nella palestra di Trismoka

11 LA GIURIA

Tecnica e sensoriale

14 LE SEMIFINALI

Due giornate in Trismoka

16 LA FINALISSIMA

Una festa per tutti

17 PREMIO GINO UBERTI

Mauro Aranci è il campione

19 DIGITAL AMBASSADOR

Il sapore viaggia anche in rete

20 SCELTA DA PROFESSIONISTI

Al fianco dei baristi di oggi e domani

21 LA FORMAZIONE

La scelta vincente

22 UNA VERA PALESTRA

Allenarsi in torrefazione

Supplemento al n. 142 del 25 maggio 2022

Editoriale Bresciana Spa
via Solferino, 22 - 25121 BRESCIA
Reg. Trib. Brescia n. 07/1948 del 30/11/1948

Direttore responsabile
NUNZIA VALLINI

Vice direttori
Gabriele Colleoni
Anna Masera

Caporedattore
Giulio Tosini
Vicecaporedattore
Massimo Lanzini

In collaborazione con
NUMERICA - divisione commerciale di Editoriale Bresciana S.p.A.

trismokachallenge

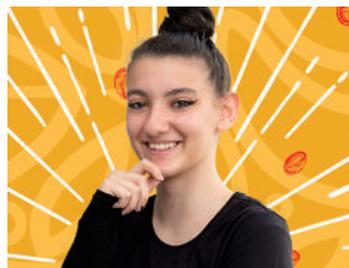
Crescere come baristi è una sfida che ha il profumo del caffè

Albo d'oro

Il debutto nel 2005 con Gino Uberti, cui oggi è dedicato un premio, che era coordinatore

● Sembra ieri quando, nel 2005, Trismoka ha dato il via alla Trismoka Challenge, mettendo in competizione baristi e studenti di istituti professionali, alla conquista del primo gradino del podio, lasciandoci passare per la partecipazione al Campionato Italiano Baristi. A sostenere l'iniziativa, con tutto il suo entusiasmo, nonno Gino, allora Patron di Trismoka, oggi ricordato con un Trofeo che porta il suo nome. Negli anni il format si è perfezionato e trasformato in un vero e proprio talent show interamente dedicato ai giovani delle scuole alberghiere: i baristi di domani.

La gara e il premio. Ad ogni studente sono concessi 15 minuti per preparare 4 espressi, 4 cappuccini e una bevanda a base di caffè. Un interminabile quarto d'ora, in



Asia Cirella. Isb Torre Boldone



Fabian Lusha. Ikaros Calcio



Giulia Cominardi. Riva Sarnico



Chiara Cugini. Galli Bergamo



Emanuele Magro. Mantegna



Ikram Maiss. Serafino Riva Sarnico

lotta contro il tempo, la paura, i blocchi tecnici. Ostacoli che dovranno affrontare giocando le loro carte migliori, spesso a loro stessi sconosciute. terminate le singole gare, un punteggio stabilito da una giuria tecnica decreta il vincitore del titolo «Miglior giovane talento del caffè». Premio all'abilità

ma anche al coraggio di essersi messi in gioco, compiendo il primo faticoso passo verso il percorso che li porterà a diventare professionisti.

L'albo d'oro della Trismoka Challenge 2022 Mauro Aranci, 2019 Raciratou Sambale, 2018 Raciratou Sambale, 2017 Daniele

Ricci, 2016 Daniele Ricci, 2015 Daniele Ricci, 2014 Simone Pademi, 2013 Davide Cavaglieri, 2012 Davide Cavaglieri, 2011 Davide Cavaglieri, 2010 Davide Cavaglieri, 2009 Orazio Saretto, 2008 Giuseppe Manzoni, 2007 Laura Martinelli, 2006 Maria Esposito, 2005 Giovanni Schembari. //

Uberti: «Formare i giovani talenti dell'espresso»

L'intervista

● Il buon espresso Trismoka non è solo frutto di un'accurata selezione e tostatura del chicco. È figlio anche dell'abilità di chi lo prepara e lo serve.

«Da sempre investiamo nella formazione dei baristi di oggi e, soprattutto, di domani: i giovanissimi, per cui il palco della Trismoka Challenge rappresenta un banco di prova verso un futuro dietro un vero banco bar, - dichiara Paolo Uberti - Il nostro

obiettivo è crescere non solo dei professionisti, ma anche - e soprattutto - dei veri artisti dell'espresso italiano, preparato a regola d'arte».

Per il patron di Trismoka e ideatore dell'evento che torna dopo due anni di stop forzato e in una cornice diversa «seguire la crescita professionale degli studenti è essenziale: la loro competenza ci consentirà di dare nuovo slancio al settore Ho.Re.Ca. L'eccellenza del nostro caffè è nelle loro mani».

Un vero e proprio mandato in vista della sfida. //



Il patron. Paolo Uberti ha ideato la Challenge

Edizione 2022: dodici giovani talenti e sette scuole da tutta la Lombardia

La manifestazione

Il format piace sempre di più e convince studenti anche da Milano e Cremona

● Sono giovani, entusiasti, talentuosi: sono i 12 studenti selezionati da Trismoka per sfidarsi sul palco della Trismoka Challenge 2022. Ognuno ha portato in scena la propria personalità, reinterpretando caffè, cappuccini e cocktail secondo la propria fantasia e il proprio gusto. Proprio quello che ci aspettava da loro.

In gara. Bergamo, Brescia, Milano e Cremona: stesse passioni, diversi istituti scolastici di provenienza.

Mauro, Samuele e Deborah vengono dall'Istituto Galdus di Milano; Mattia e Asia dalla Fondazione ISB di Torre Boldone; Giulia e Ikram dall'Istituto Serafino Riva di Sarnico, storica presenza della competizione.



Debora Castronuovo.
Galdus Milano



Samuele Brogna.
Galdus Milano



Mauro Aranci.
Galdus Milano



Gabriele Bonalda.
Coop Inchiostro



Mattia Cavaliere d'Oro
Isb Torre Boldone



Silvia Alborghetti.
Ikaros Calcio

E ancora Chiara, dall'Istituto Superiore Guido Galli di Bergamo; Emanuele dall'Istituto di Istruzione Superiore Andrea Mantegna di Brescia; Gabriele da Inchiostro Società Cooperativa Sociale di Soncino, che per la prima volta presenta alla Challenge la provincia di Cremona. Ultima scuola, la Fondazione Ikaros di Calcio, che porta in gara non solo due concorrenti, Fabian e Silvia, ma anche una trainer davvero speciale: Riciratou Sambale, vincitrice delle edizioni 2018 e 2019 del Coffee Show, oggi nel corpo docenti.

Maestri e life coach. Il cuore della manifestazione, Uberti lo ha ribadito è la formazione: i docenti hanno da sempre un ruolo fondamentale in questa delicata partita. Allenatori tecnici e morali, i prof sono pronti a motivare, a tifare, a condividere le belle notizie, ma anche a parare le più brutte. Perché la sfida - in quanto tale - è un'avventura dagli esiti imprevedibili: e una parola - o un abbraccio - di gioia o di conforto, sono fondamentali. Quanto un buon caffè. //

Tutti i coffee show firmati Trismoka

Spettacolo

● La Trismoka Challenge non è l'unica competizione ideata dalla famiglia Uberti. La torrefazione, che ha oggi casa nella rinnovata sede di Paratico, ha infatti lanciato negli anni altri tre format, trasformando il coffee show in un vero e proprio marchio di fabbrica.

Sempre tra i giovanissimi, la Trismoka Collection, sfida alla decorazione di un nuovo set di tazzine Trismoka tra studenti

delle scuole artistiche: le proposte che sono state premiate, e inserite in uno speciale cofanetto, sono tutte visibili sul sito trismoka.it

Per i baristi professionisti invece Strabar: corsa al titolo di miglior barista bresciano. È una sfida a eliminazione in collaborazione con Cefos, Teletutto e la Centrale del Latte di Brescia che è diventata un talent televisivo, condotto dal comico bresciano Giorgio Zanetti, apprezzato anche dal pubblico che ha seguito tutte le puntate, ospitate proprio dalla Coffea School interna di Tri-



In tv. Strabar è stato trasmesso dalla sede di Trismoka

smoka, dai casting alle eliminatorie fino alla finale che ha assegnato la stella.

Per finire con un appuntamento biennale, tra i più attesi dal pubblico fidelizzato: la Milano

LatteArt Challenge, gara internazionale tra i migliori artisti al mondo di Latte Art.

Passione, competenza e spettacolo: molto più di un buon caffè. //

trismokachallenge

Palazzo Broletto ha accolto la ripartenza dopo due anni di stop



Insieme. Giudici, concorrenti e presentatore con il patron Paolo Uberti

La conferenza

Il ricordo dell'edizione 2020 interrotta dalla pandemia e lo slancio per la nuova sfida

● Giovedì 21 Aprile, alle 10.30 è stato dato il via ufficiale alla Trismoka Challenge 2022, con la tradizionale conferenza stampa a Palazzo Broletto.

Brescia è la città simbolo di una competizione che sta allargando i suoi confini, assumendo sempre più le forme di un evento di rilievo regionale. Un momento informativo, per annunciare il ritorno della sfida, illustrandone le tempistiche e le modalità di svolgimento; ma anche un momento ricco d'emozione, atteso da tanto. Due anni, per la precisione: dalla conferenza del 23 febbraio 2020, pochi giorni prima dell'avvento del primo

lockdown dovuto alla pandemia.

Gli interventi. «Difficile dimenticare l'ultima occasione in cui ci siamo incontrati - racconta Luca Riva, presentatore del Coffee Show - I ragazzi si sfidavano, entusiasti, sul palco di Golositalia che, lentamente, andava svuotandosi. Fino allo stop definitivo, che ha interrotto la fiera e la competizione, dando il via ad uno dei periodi più tristi della storia. Ripensando a questo momento, ritrovarci qui, oggi, assume un grande significato: oltre al ritorno alla normalità, rappresenta la voglia di rimettersi in gioco, di trasmettere energia attraverso una competizione giovane e fresca».

Si torna in scena, quindi, con un entusiasmo d'eccezione. «Abbiamo un obiettivo concreto - dichiara Paolo Uberti, Patron di

Trismoka, - crescere una nuova generazione di artisti del caffè. Formare dei professionisti in grado di rappresentare in maniera eccellente il caffè italiano».

«Un'opportunità per i nostri ragazzi - continua Filippo Ferrari, consigliere provinciale delegato all'istruzione - ma anche per il territorio di Brescia, culla della cultura: cultura dell'arte, cultura del vino, ma anche - lo dimostra questa competizione - cultura del buon espresso.»

In sala, oltre ai volti sorridenti dei partecipanti, insegnanti, dirigenti scolastici, sponsor, stampa e food blogger. Un appuntamento ricco di energia, chiuso con la carica di Michael Boffelli, responsabile della formazione in Trismoka: «Solo con l'allenamento si raggiungono i più importanti traguardi. Nella caffetteria, come nella vita. Forza ragazzi!» //

Il consigliere Ferrari: «Brescia culla di arte e di cultura: anche di quella dell'espresso

IN GIURIA



Sergio Barbarisi, Bwt.

Da anni sono giudice tecnico dell'evento. Con orgoglio ricoprirò anche quest'anno il ruolo, che richiede attenzione ai dettagli di ciascuna performance: nulla infatti deve essere lasciato al caso nella realizzazione di un ottimo espresso.



Alfredo Causa, Centrale.

Con il premio «Re Cappuccino» abbiamo voluto dare ulteriore dimostrazione di quanto Centrale del Latte creda nel valore della Trismoka Challenge. Opportunità per valorizzare le potenzialità dei giovani talenti.



Andrea Antonelli, Puly Caff.

Mi sento vicino ai ragazzi non solo come sponsor, ma soprattutto come ex concorrente ed ex campione. Conosco il loro entusiasmo, la loro tensione, la loro motivazione: Tiferò per ognuno.

Trismoka cammina con l'aiuto degli sponsor e della Provincia

La squadra

Istituzioni e aziende nel settore sostengono un progetto in cui credono da molti anni

● Le iniziative possono diventare eventi solo grazie a chi in esse crede veramente. E nella Trismoka Challenge credono in molti: BWT Italia, Centrale del Latte di Brescia, ANFIM by DM Italia, Puly Caff e Rancilio. Realtà aziendali che, da anni, sponsorizzano il Coffee Show, fornendo ingredienti essenziali per il suo buon esito.

Il gruppo. A partire dalle materie prime. Come l'acqua, alla cui igiene e sicurezza si dedica da anni BWT Italia; o come il latte, fornito da Centrale del Latte, che mette a disposizione Re Cappuccino, latte arricchito con panna per elevate performance di lavorazione.

Anche le attrezzature utilizzate durante la sfida hanno la firma degli sponsor. I macinacaffè sono prodotti da Anfim, da oltre 50 anni specializzata nella produzione



In gara. Fabian Lusha sul palco con la Rancilio Classe 20 SB

per uso domestico e bar; mentre gli accessori per la pulizia sono realizzati da Puly Caff, leader nella manutenzione delle macchine per espresso.

Infine, i concorrenti affronteranno ogni prova utilizzando la macchina 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 competizione - commenta Luca Creti, direttore vendite Italia Rancilio Group - Trismoka è un'eccezione del nostro settore e il lavoro

straordinario di Paolo Uberti e del team dell'accademia è un esempio virtuoso di cosa significa lavorare con le nuove generazioni, investire nella loro formazione e promuovere la cultura del caffè». Trismoka Challenge è patrocinata dalla Provincia di Brescia. //



Think CFP!

Cucina / Pasticceria
Sala-Bar / Florovivaismo
Grafica Ipermediale

5 percorsi Professionali per un Futuro di Qualità

Primi 3 anni. Qualifica Professionale
Quarto anno. Diploma Tecnico-Professionale
Quinto anno. Accesso Maturità

Laboratori dedicati. Eccellenza nelle attrezzature
Scuola-Impresa, le mini aziende degli allievi
Frequenza anche in apprendistato, scuola-lavoro



**PRENOTA QUI
IL TUO OPEN DAY**

ENAC | FONDAZIONE
ENAC LOMBARDA
C.F.P. CANOSSA

SEDE MOMPIANO BRESCIA
Via Sant'Antonio, 53 / Brescia (Metro Mompiano)
030 200 4013 segreteria@cfpcanossa.it

SEDE BAGNOLO MELLA
Via G. Mazzini, 20 / Bagnolo Mella (BS)
030 682 2353 segreteria@bagnolo@cfpcanossa.it

trismokachallenge

Prepararsi per il coffee show: un percorso formativo d'eccellenza

Crescere

Public speaking: imparare la comunicazione con Luca Riva

● Nella scuola di alta caffetteria interna a Trismoka, i partecipanti in gara si sono preparati al Coffee Show affrontando un percorso formativo multidisciplinare.

«La Trismoka Challenge è uno show - dichiara Paolo Uberti - e come ogni spettacolo degno di questo nome, richiede studio e preparazione. Da parte di Trismoka, che la organizza, ma soprattutto da parte dei protagonisti. Vogliamo che arrivino sul palcoscenico preparati, sotto ogni punto di vista. Sul caffè in primis, ma anche sulla miscelazione e sulla comunicazione, in tutte le sue sfaccettature. Perché un barista è un professionista a tutto tondo: sa preparare un cappuccino, ma anche un cocktail a base di espresso; è abile nel servizio, ma anche nell'intrattenimento della clientela»

Il percorso. Prima tappa del percorso formativo è stata un corso di public speaking tenuto dal giornalista Luca Riva, direttore di Radio Bruno, speaker radiofonico e presentatore.

A cosa serve, ad un futuro barista, un corso di comunicazione efficace? A molto. Serve a superare la paura di parlare in pubblico, o, se non si ha paura, a superare eventuali insicurezze nell'ars oratoria; ad imparare ad articolare il proprio discorso, in modo che risulti immediato e facile da comprendere, e a calibrarlo, scegliendo il registro più adatto alla persona che si ha di fronte; a capire cosa dire e cosa non dire, quando parlare e quando non farlo; e, ancora, a mantenere viva l'attenzione del pubblico per tutta la durata del proprio show; a capire come utilizzare il tono



Challenge 2019. Derri Pei parla al pubblico a Golositalia // FOTO DIANA BOVOLONI

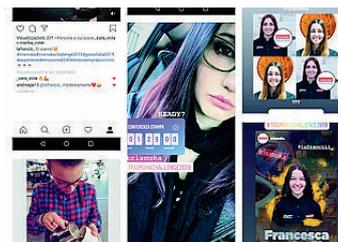
della voce, lo sguardo, i gesti.

In sostanza: un corso fondamentale per acquisire sicurezza non solo nell'approcciare il pubblico e i giurati durante i tre giorni di sfida, ma anche nel mondo reale, quando i giovani talenti si troveranno dietro il bancone a far quattro chiacchiere con un cliente.

Luca Riva ha fornito nozioni teoriche, ma ha organizzato anche

brevi sessioni pratiche, invitando ciascun ragazzo a raccontarsi di fronte ai suoi sfidanti. Improvvisando risposte, storie, brevi racconti, battute. Un piccolo esperimento per rendere i concorrenti coscienti dei propri limiti - e dei propri punti di forza - oratori.

La Trismoka Challenge è anche questo: un'occasione di crescita professionale a 360 gradi. //



Social. I post dei partecipanti

Personal branding e social: in cattedra Timmagine



Saper intrattenere il pubblico è uno dei tanti volti della comunicazione, nonché un ingrediente del personal branding: ovvero, del proprio marchio. Il concetto di personal branding - e, soprattutto, di social personal branding - è stato illustrato ai ragazzi da Timmagine, agenzia di comunicazione di Salò che li ha guidati a capire come i social possano essere sfruttati per delineare il proprio marchio personale. Se siamo presenti online, abbiamo un posizionamento, come ogni marca che si rispetti. E se desideriamo che il pubblico ci percepisca come un talento del caffè, la nostra comunicazione social deve focalizzarsi su determinati driver. Il talento è frutto di abilità, impegno, passione, creatività? Il talento del caffè, allora, deve mostrarsi al pubblico mentre realizza una decorazione su un cappuccino, mentre miscela la materia prima con maestria o mentre la serve con eleganza al cliente. Al migliore talento virtuale del caffè, il premio di Coffee Digital Ambassador: un riconoscimento istituito da Trismoka nel 2018, volto a premiare, tra i concorrenti, la personalità che, più di tutte, ha contribuito a diffondere la cultura del buon espresso all'interno della social community.

Quando il caffè entra nel cocktail e ridisegna i classici del bere bene

Mixology

Ai ragazzi in gara chiesto anche di dare spazio alla creatività nella miscelazione

● Un vero barman non è solo in grado di preparare espressi e cappuccini. È anche un abile miscelatore, sempre aggiornato sui trend nel mondo cocktail.

Nel percorso di preparazione dei giovani talenti in gara, dunque, non poteva mancare un approfondimento formativo sulla mixology: un settore in continua evoluzione, sempre pronto a sorprendere con curiose ricette, dagli ingredienti più inaspettati. Caffè compreso.

Miscelare. Non a caso: il caffè, infatti, è un ingrediente molto interessante, capace di regalare note di acidità al gusto, nonché corpo e spessore alla texture. Inoltre, le

svariate provenienze dei chicchi, unite alle molteplici tecniche di estrazione, creano infinite sfumature di aromi con cui dare vita ai più azzardati mix.

Oggi il caffè è tra gli ingredienti più usati per re-interpretare grandi classici, come l'Americano, dove la soda è sostituita da un caffè espresso gassato. O come il Martini, che, nella versione Espresso Martini (a base di vodka, liquore di caffè e caffè espresso), è oggi al terzo posto della classifica dei Top 100 Cocktails di Difford's Guide.

La rivisitazione dei grandi classici con l'aiuto del caffè è solo uno dei trend del momento.

Accanto alla rilettura di ricette tradizionali anche bevande create appositamente

La Trismoka Challenge ha visto infatti presentare alla giuria le sperimentazioni più ardite: frutto del corso tenuto da Intrabar Academy ai ragazzi. Un momento fondamentale nella preparazione della sfida, per far comprendere ai concorrenti i segreti della mixology e far individuare ad ognuno di loro il proprio stile di miscelazione. //



Creatività. Uno dei miscelati in gara nell'edizione 2019

I GUSTOSI

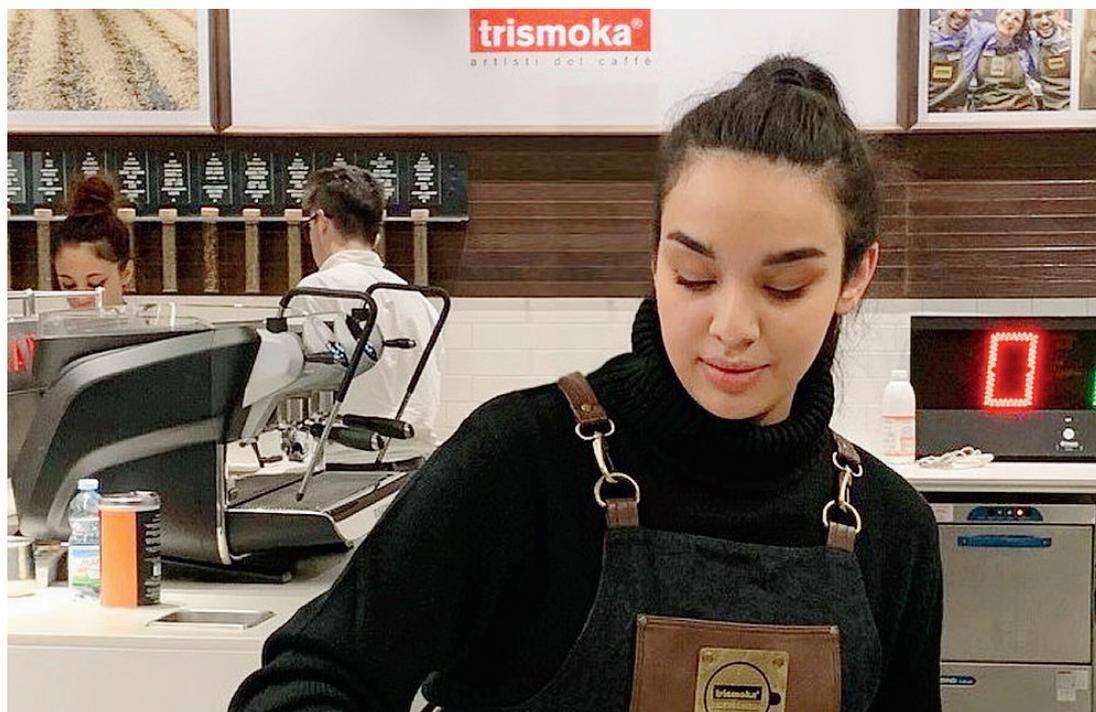
formaggi valsabbini



CASEIFICIO SOCIALE VALSABBINO
SOCIETÀ AGRICOLA COOPERATIVA
 via A. De Gasperi, 12 - Lonato del Garda (BS)
 Loc. Mondalino - Sabbio Chiese (BS)
 tel. 0365 895700 - www.caseificiovalsabbino.it



trismokachallenge



Prima della sfida. Ikram si allena nella scuola Trismoka



Il formatore. Michael Boffelli

Settimane di allenamento insieme nell'Accademia interna Trismoka

Verso la gara

I dodici concorrenti si sono preparati dietro i banconi della Coffee School

● Nelle settimane che corrono tra le selezioni e la Challenge, i 12 finalisti - come tutti i veri campioni - si sono allenati duramente.

Dietro le postazioni della palestra Trismoka, hanno preparato espressi, cappuccini, cocktail a base di espresso; e di nuovo espressi, cappuccini, cocktail a base di espresso. Per ricercare il sapore, la sfumatura, l'aroma perfetto; ma anche per affinare la tecnica di montatura del latte, perfezionare la shackerata, migliorare il tempo del proprio show.

«La palestra Trismoka nasce con questo scopo - dichiara Michael Boffelli, responsabile for-

mazione in Trismoka - per allenarsi, per ricercare nel nostro caffè, ogni giorno, un gusto migliore del giorno precedente. Per capire lo sbaglio che non ci fa arrivare al risultato o al tempo desiderato; per rendere la mano sempre più ferma, sempre più sicura agli occhi del cliente. Sono contento che le nostre postazioni libere siano mezzi per far comprendere ai ragazzi l'importanza dell'impegno e della perseveranza. È fondamentale che capiscano che nessun traguardo si raggiunge senza fatica e senza determinazione».

Al lavoro. Sono state settimane di concentrazione e lavoro su ogni singolo dettaglio: quel dettaglio che, in gara, potrà trasformarsi nel punto della vittoria.

A loro fianco, il supporto di attrezzature professionali, dalla macchina per l'espresso al maci-

nino: una sicurezza in più, che aiuta a concentrarsi sulla propria performance.

L'edizione 2022 ha visto le scuole allenarsi a turni: pomeriggi dedicati agli istituti Galli, Ikaros, Inkiostro e Riva; e altri dedicati alle scuole Galdus, Isb di Torre Boldone e Mantegna.

Dalle 14.30 alle 17.30, esercitazioni animate da sana competizione: perché gli sfidanti si esercitano gli uni accanto agli altri. Ma animati anche da sano confronto: tra studenti di età, scuole, città diverse.

Quel confronto che aiuta a crescere non solo come professionisti, ma anche come persone. Perché insegna la prospettiva, il dialogo, il rispetto.

Un lavoro che ha dato i suoi frutti nelle giornate di gara in cui si è vista competenza sulla materia prima e padronanza delle attrezzature d'eccellenza proposte da Trismoka. //

Ricerca il sapore e l'aroma perfetto; ma anche affinare la tecnica di montatura del latte

Un trainer competente e appassionato per i ragazzi

↳ Sempre a fianco dei ragazzi, dalle selezioni alla finale c'è anche Michael Boffelli, responsabile dell'offerta della Trismoka Coffee School.

Un'offerta che vanta quattro percorsi formativi, dedicati sia ai professionisti che ai semplici appassionati: «Professione barista», «Latte art», «Brewing» e «Sensory». Oltre ad essere trainer specializzato, Michael è anche preparatore di artisti del caffè che aspirino a diventare dei talenti di fama nazionale: per loro percorsi semestrali di allenamento e perfezionamento, finalizzati ad arrivare sul podio delle principali gare italiane di caffetteria. Una vera figura di riferimento.

Per decretare il vincitore, una giuria d'eccezione

Esperti

Tecnici del settore e giornalisti per garantire valutazioni adeguate ad ogni prova

● Al tavolo dei giurati 2022, ritorni e nuove presenze.

Nelle tre giornate di gara si sono alternate diverse personalità, accomunate da un unico filo conduttore: la passione per il caffè.

Sulle poltrone dei giudici sensoriali la sfida ha accolto impor-

Daniele Ricci l'ex campione ora giudice dei colleghi



Il suo percorso formativo è iniziato tra i banchi della Trismoka Coffee

School, è proseguito sul palco gara della Trismoka Challenge, ed è terminato sul primo gradino del podio del Campionato Italiano Baristi. Daniele Ricci è la dimostrazione che, oggi, Trismoka è la scuola di formazione dei migliori baristi d'Italia. E la Trismoka Challenge un trampolino di lancio verso gare di respiro nazionale.

La sua presenza al banco giurati, in questa edizione 2022, è stata fonte di ispirazione e motivazione per tutti gli sfidanti: modello da seguire, esempio concreto di quanto si possa arrivare lontano, un passo dopo l'altro.

tanti firme del giornalismo bresciano - come Alice Scalfi (Giornale di Brescia), Marta Giansanti (Bresciaoggi) e Chiara Balduchi (PrimaBrescia) - e del giornalismo di settore, come Nadia Rossi, storica collaboratrice del mensile Bargiornale, da 40 anni rivista di riferimento per i professionisti dell'Ho.Re.Ca.

Gli specialisti. Accanto a redattori e blogger (Franca Bergamaschi, Travel and Food), professionisti di altissimo livello nel mondo caffetteria: Daniele Ricci, vincitore del Campionato Italiano Baristi 2020, e Federico Pinna, quarto posto al Campionato Italiano Baristi 2022.

Numeri uno anche tra la giuria tecnica, ruolo ricoperto - durante la finale - da Andrea Antonelli, vincitore del Campionato Italiano Baristi 2006 e pluricampione italiano di latte art S.C.A. Per la finale e la semifinale, invece, alla giuria tecnica Sergio Barbarisi di BWT Italia e Andrea Alberghini, giudice tecnico per il Campionato Italiano Baristi.

Una giuria d'eccezione, dunque, e nessuna improvvisazione: tutti i giurati, infatti, sono stati preparati al ruolo attraverso un incontro formativo presso Trismoka, finalizzato alla calibratura del palato e alla condivisione di logiche e metodologie di votazione. Perché nulla può essere lasciato al caso nella preparazione - e degustazione - di un espresso a regola d'arte.

Una giuria competente e preparata che è stata garanzia di adeguate valutazioni specifiche per ciascuno degli aspetti che la gara voleva mettere in luce e permettere di apprezzare e valutare fino all'individuazione del campione 2022. //



Il ritorno. Daniele Ricci, oggi giurato, quando diventò campione

Per dare i voti anche lo specialista in latte art

Il personaggio

● Coffee lover non solo per passione, ma anche per professione.

Federico Pinna è infatti barista, latte art trainer e finalista nelle ultime edizioni dei campionati italiani di caffetteria e latte art. Precisamente, quarto posto al Campionato Italiano Baristi 2022 e quinto al Campionato Italiano di Latte Art 2020. Era tra i giurati di questa edizione. //



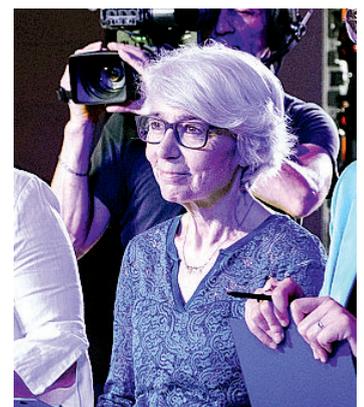
Latte art. Federico Pinna durante una degustazione

Giornalista che ha studiato tra i farmer in Brasile

Non solo passione

● Nadia Rossi, storica collaboratrice di Bargiornale, nel 2004 ha ricevuto la Patente di Assaggiatore di caffè di IIAC e nel 2014 la certificazione dei moduli Foundation e Intermediate Barista Skills di Sca Italy. Nel 2016, 2017 e 2019 ha fatto esperienze in piantagione in Indonesia (Sumatra), Brasile e Colombia, dove ha potuto vedere e vivere in prima persona la realtà dei farmer.

Dal 2012 scrive di caffè. //



Giornalista. Nadia Rossi è una profonda conoscitrice del settore

**LA SOSTENIBILITÀ
È NELLA NOSTRA NATURA**

Capsule Compostabili Trismoka*



*compatibili Nespresso®

trismoka®
artisti del caffè

trismokachallenge

Si aprono le gare al bancone: caccia ad un posto in finale

Semifinale

Alcuni dei concorrenti non sono riusciti, per un soffio, a completare in tempo la prova

● Si respira tensione nella sede Trismoka per la prima semifinale della sedicesima edizione della Trismoka Challenge. Ma anche gioia, per essere finalmente ritornati in gara.

La sfida ha inizio con Chiara e i suoi 15 minuti di preparazione della postazione, cui seguono altrettanti minuti di gara. E dopo Chiara è il turno di Giulia, Silvia, Ikram e Gabriele.

Con ritmo incalzante le prove seguono l'una all'altra, il tabellone dei punteggi pian piano si completa, ed ecco i nomi dei finalisti (quasi) certi: Giulia e Silvia. In overtime - sebbene di poco - Chiara, Ikram e Gabriele. Una classifica provvisoria, le cui sorti dipendono da cosa succederà giovedì 12 maggio, data della seconda semifinale.

Nell'attesa del verdetto, ci si gode la mattinata, ricca di emozione e creatività.

Le proposte. C'è chi, come Giulia, ha proposto un cocktail al caffè ispirandosi alle proprie tradizioni familiari. Chi, come Ikram, ha voluto accompagnare la giuria, attraverso gli aromi e i sentori della propria bevanda, in Marocco. Chi, come Gabriele, ha scelto di rivisitare, in modo del tutto originale, il classico cappuccino. E infine chi, come Silvia, non ha esitato a seguire i consigli e le best practice del proprio coach d'eccellenza: Raciratou Sambale, campionessa in carica. Una serie di scelte personali e originali che hanno arricchito una mattinata di gare già di altissimo livello tecnico.

Al banco dei giudici sensoriali Federico Pinna (barista, trainer e 4° al Campionato Italiano Baristi '22), Alice Scalfi (giornalista Giornale di Brescia), Marta Gian-santi (giornalista Bresciaoggi) e Franca Bergamaschi (blogger - travel and food). Alla giuria tecnica, Sergio Barbarisi di BWT Italia. //



Fantasia. Ogni concorrente ha preparato il suo cocktail // FOTO ALICE UBERTI

La collezione «I Monorigine» piace ai giovanissimi in gara

I caffè

● Una collezione di caffè creata per i bar - ma acquistabile da tutti sul sito www.trismokashop.it - che interpreta, attraverso profumi e sapori, l'unicità della propria terra d'origine.

Le cinque proposte della Collezione «I Monorigine Trismoka» sono l'occasione per trasformare una veloce ricarica in un momento di puro piacere.

Un viaggio, lungo il tempo di un caffè, tra le coltivazioni che

meglio di altre hanno saputo racchiudere nei propri chicchi, il cuore di un'annata eccellente. Da gustare, degustare e commentare con la nostra miglior guida: il barista.

Si viaggia in tutto il mondo: si parte dall'America centrale, nella piantagione di San Juan de Rio Coco (1.400 m di altezza) con Nicaragua Bio, un caffè sostenibile, coltivato da cooperative locali con metodi biologici. Si prosegue poi con Costa Rica (Tarrazu, 1.500/1.800 m di altezza) e Panama (Piedra de Candela, 1.300/1.700 m di altezza).

Si arriva in seguito in America del Sud, precisamente in Colombia, nella suggestiva piantagione di Huila a 1.600/2.000 m di altezza. Per finire in Africa, con un caffè Tanzaniano, coltivato ad Arusha, a 1.500/1.900 m.

Un'esperienza gustativa unica ed eterogenea, tra sentori latini e africani: anche questo è Trismoka.

Con una materia prima selezionata e in grado di offrire sensazioni così diverse è fondamentale dunque il ruolo del barista che deve diventare anche guida ad un universo di sapori al quale il cliente deve essere accompagnato. Formazione dunque per il barista che diventa artista e ambasciatore del caffè ma anche per ogni avventore che ha un'opportunità di consapevolezza. //

SENTORI FLOREALI



Nicaragua Bio.

Un caffè sostenibile, coltivato con metodi biologici e artigianali da piccole cooperative solidali. Si distingue per la buona corposità, l'acidità medio-bassa e i sentori floreali di mandorla e frutta in polpa. È una arabica raccolto a mano e lavato a San Juan de Rio Coco.

Fabian, Samuele e Mauro proseguono nella corsa

Semifinale

Tutti hanno dato il massimo e hanno la consapevolezza di essere stati in gara

● Il tabellone non lascia alcun dubbio: a passare in finale sono Fabian (420 punti), Samuele (418 punti) e Mauro (405 punti). Insieme a Giulia, tra le semifinaliste del 5 maggio. Per Deborah, Mattia, Asia ed Emanuele ci saranno altre occasioni: magari la Trismoka Challenge 2023.

La piccola delusione di questi ragazzi, però, convive con una grande soddisfazione: la consapevolezza di aver dato il meglio di sé nei propri 15 minuti di show, davanti ad una giuria d'ecceellenza. Alla giuria tecnica, infatti, Andrea Alberghini, giudice tecnico del Campionato Italiano Baristi; mentre tra i giudici sensoriali, oltre ad Alice Scalfi (giornalista Giornale di Brescia), Marta Giansanti (giornalista Brescioggi) e Franca Bergamaschi (blog-



Macinare. Emanuele al lavoro con il macinacaffè espresso Anfim

ger - travel and food), Daniele Ricci.

Il ritorno. Daniele torna in Trismoka dopo oltre 5 anni: nella stessa scuola dove ha mosso i primi passi per diventare, nel 2020, campione italiano di caffetteria. «Seguire la stessa gara che mi

ha permesso di arrivare sul podio del più grande campionato italiano per baristi è per me un onore. Guardo i ragazzi in gara e rivedo me stesso qualche anno fa. Di strada ne ho fatta, ma tornare in Trismoka è sempre un'emozione. È come tornare a casa».

I finalisti nei giorni successivi, hanno continuato gli allenamenti insieme a Michael Boffelli e Alice Uberti, primogenita di Paolo, neolaureata e ora ufficialmente nel team Trismoka. Alla ricerca di espressi a regola d'arte, cappuccini regali e cocktail d'esibizione. //

NOTE AGRUMATE



Costa Rica.

Si connota per la buona corposità e per il retrogusto prolungato, che ricorda cacao e spezie. Si presenta in tazza con una media acidità, che sprigiona piacevoli note agrumate. Specie: Caturra e Catuai
Città piantagione: regione del Tarrazu.
Altezza piantagione: 1.500/1.800 m.
Raccolto a mano, lavato.

GUSTO DEL CENTRO AMERICA



Panama.

Monorigine Trismoka nato come elegante caffè in grani per bar. Un espresso con buona corposità, dalle note di cioccolato, tipiche del Centro-America, e sentori di malto e caramello. Specie: Bourbon e Catuai
Città piantagione: Piedra de Candela.
Altezza piantagione: 1.300/1.700 m.
Raccolto a mano, lavato.

DECISO



Colombia.

Un caffè in grani dal gusto deciso, i cui chicchi provengono dalle migliori piantagioni della Zona Cafetera, regione della Colombia famosa per la qualità del suo caffè. Un espresso dal corpo importante e dall'acidità medio-alta. Specie: Arabica Caturra. Piantagione: Huila.
Altezza 1.600/2.000 m.
Raccolto a mano, lavato.

I SAPORI DELL'AFRICA



Kilimanjaro.

Un monorigine intenso, che sprigiona le caratteristiche aromatiche tipiche del caffè africano: spiccate note fruttate di albicocca e susina rossa. Ottima corposità e fine acidità, tipica della frutta matura. Specie: Typica e Bourbon. Piantagione: Arusha.
Altezza piantagione: 1.500/1.900 m.
Raccolto a mano, lavato.

trismokachallenge

Sul palco la sfida tra gli studenti in sala la grande festa dei compagni



Il tifo. I compagni di classe sostengono i finalisti con cori e applausi

La finale

L'auditorium Gaber di Castel Mella ha ospitato venerdì 20 maggio l'ultimo atto

● Pullman che arrivano carichi di giovani sorridenti, con jeans e cappellino. Bandiere alte quattro metri che sventolano il logo Trismoka. Striscioni da tifoseria.

C'è aria di festa all'ingresso dell'Auditorium Giorgio Gaber di Castel Mella, la mattina del 20 maggio: finalissima della Trismoka Challenge.

Una festa speciale, non solo per i finalisti e le loro scuole, ma per tutti: per gli altri istituti che sono tra il pubblico, per gli insegnanti, per il team Trismoka, partner e sponsor. Festeggiare così il ritorno in gara è davvero emozionante.

Nell'Auditorium suonano

compilation estive, mixate da Fulvio Marini - speaker, dj e producer di Radiobresciasette - e luci rosso Trismoka illuminano le postazioni bar. Sembra quasi di essere in attesa del concerto del cuore.

Nadia Rossi, Alice Scalfi, Marta Giansanti e Chiara Balducchi sono ai loro posti, in giuria, e Andrea Antonelli (giudice tecnico) ha già penna e blocco alla mano. Si parte.

La gara. Dalle 9.00 alle 12.30 le esibizioni dei quattro ragazzi si sono alternate a brevi interviste a Nadia Rossi, Daniele Ricci e Maddalena Damini (direttrice artistica di Teletutto); e a momenti di vero spettacolo, con la partecipazione dei ragazzi del pubblico, chiamati sul palco a preparare cappuccini a regola d'arte, assistiti da Federico Pinna e dallo stesso Ricci.

Da servire a degustatori d'ec-

cellenza: i loro prof. Certamente non sono mancate le risate, grazie anche al carisma di Luca Riva, storico presentatore della Challenge, punto di riferimento per il pubblico, ma anche per i concorrenti in gara; capace di alleviare la tensione con una battuta, di raccogliere l'attenzione nei momenti topici, di dare carica e motivare.

Coinvolti a 360° anche gli sponsor: da Luca Creti, Direttore Vendite Italia di Rancilio Group, chiamato sul palco a consegnare il secondo premio; all'ingegner Andrea Bartolozzi, direttore generale della Centrale del latte di Brescia, che ha decretato il vincitore del premio Re Cappuccino.

Una mattinata bella e coinvolgente per tutti in cui si è costruita una bella alchimia tra tutti i presenti per una meritata festa del caffè. //

Coinvolti anche i professori e gli esperti per una giornata di divertimento e sportività



In finale. Il cappuccino di Fabian

È Fabian il Recappuccino di questa edizione



«Cos'è un cappuccino? - chiede Andrea Bartolozzi dal palcoscenico - È una bevanda. È la mia colazione preferita! È un'opera d'arte!»
risuona tra il pubblico.

«Il cappuccino è una coccola, - risponde il direttore della Centrale del Latte - che affidiamo alle sapienti mani del barista. Noi di Centrale del Latte lo adoriamo, sapete perché? Perché dà vita al nostro prodotto. Il latte, infatti, fin da piccini, ci viene presentato come l'alimento sano da consumare obbligatoriamente. Un'immagine un po' triste. Grazie al cappuccino il latte riesce a trasformarsi da medicina a coccola. Per valorizzare questa bevanda vincente, abbiamo quindi inventato Recappuccino: il latte con un gusto ancora più buono e intenso, perché arricchito con panna. Unisce infatti al sapore autentico e intenso del latte, elevate performance di lavorazione e rendimento della schiuma per offrire al barista una montatura con tessitura fine ed un'ottima persistenza».

Il miglior cappuccino 2022 è stato preparato da Fabian Lusha, non a caso allenato dalla campionessa uscente Raciratou Sambale.

Mauro Aranci è il nuovo campione «Volevo vincere dal primo minuto»

La finale

Paolo Uberti: «Grazie a tutti quelli che hanno creduto in Trismoka sedici anni fa»

● «Il primo giorno che sono arrivato in Trismoka, per prepararmi alla gara, ho pensato che avrei voluto vincerla. E così è stato».

Queste le prime parole di Mauro Aranci, sedicesimo vincitore della Trismoka Challenge: una premiazione coronata da musica, applausi e spara coriandoli. In piedi a sventolare un maxi striscione, i suoi compagni di classe del Gal-dus, il primo istituto Milanese a vincere la competizione.

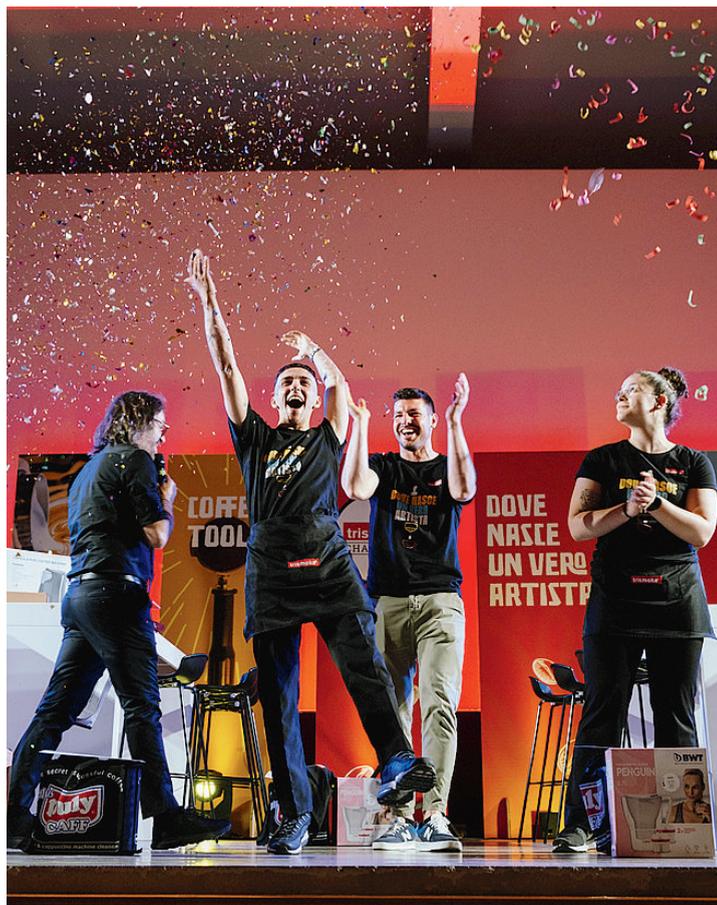
Il ricordo. Prima di consegnare il Trofeo al vincitore, Paolo Uberti ha voluto ricordare il padre Gino. «Una figura importante, venuta a mancare 10 anni fa. Un

esempio, non solo per me, ma per tutte le persone che hanno lavorato in Trismoka: un uomo mite, capace di ascoltare e di dare la spinta giusta. Da 10 anni il Trofeo della Trismoka Challenge porta il suo nome: perché ha saputo motivare tanti giovanissimi. È un onore per me ricordarlo, come padre e come grande imprenditore che ha saputo leggere il futuro».

Un ringraziamento speciale anche agli sponsor. «Siamo qui oggi grazie anche a chi ha saputo credere in Trismoka, non oggi - cosa piuttosto facile - ma sedici anni fa, quando ci definivano pazzi e supportare le nostre iniziative comportava una buona dose di rischio. Ringrazio quindi Rancilio Group, BWT Italia, Centrale del Latte, Puly Caff e DM Italia con Anfim. Partner, ma anche amici, che hanno avuto il coraggio di mettersi in gioco insieme a me, e sono ancora oggi al mio fianco».

Ad alzare la mano di Mauro, come da tradizione, Michael Boffelli. //

Il premio Gino Uberti «Imprenditore, uomo mite capace di ascoltare e dare la spinta giusta»



La festa. Mauro Aranci esulta // FOTO ALESSANDRO CASTI - RANCIILIO GROUP

**COLDIRETTI
BRESCIA**

**Per tutto
questo,
insieme
a voi**



SUZUKI

100% HYBRID 100% INCENTIVI



Anche con
TECNOLOGIA 4X4



SWIFT
HYBRID

IGNIS
HYBRID

ACROSS
PLUG-IN

S-CROSS
HYBRID

VITARA
HYBRID

SWACE
HYBRID

Gamma Suzuki Hybrid/Plug-In. Consumo ciclo combinato: da 1,0 a 6,5 l/100km (WLTP). Emissioni CO₂: da 22 a 148 g/km (WLTP). Tutti i dettagli sui vantaggi e le promozioni applicabili ai singoli modelli sono disponibili presso le concessionarie o sul sito suzuki.it. Tecnologia 4x4 ALLGRIP non disponibile su Swace. Su Across disponibile tecnologia 4x4 E-Four. Le immagini delle vetture sono puramente indicative.

SCOPRI
LA GAMMA
HYBRID



800-452629

3PLUS
SUZUKI

MOTUL

Seguici su Suzuki.it

Liberini

VIA CASSALA, 98 (BRESCIA)
☎ 030 3770414

VIA CROSETTE, 1 (CONCESIO)
☎ 030 2751570

Il gusto Trismoka dal web a casa propria

E-commerce

● Oggi è possibile gustare l'aroma esclusivo del caffè Trismoka anche a casa, non solo al bar.

Grazie al nuovo e-shop www.trismokashop.it, dove acquistare i monorigine e le miscele prodotti dalla storica torrefazione.

Una svolta strategica per Trismoka, da oltre 40 anni produttrice di un eccellente caffè destinato esclusivamente al canale Ho.Re.Ca.

«Un nuovo canale di vendita,

aperto per offrire un ulteriore servizio al consumatore, negli ultimi anni disavvezzo al bar - spiega Paolo Uberti - Il ragionamento che ci ha portato all'apertura dell'e-shop è stato semplice: se consumatore non può andare al bar, sarà il bar ad andare dal consumatore».

Una vera svolta per il brand, che non ha solo creato un nuovo touch point con il cliente, ma ha anche deciso di andare incontro al consumatore adattandosi al formato di caffè più richiesto: la capsula. Dopo mesi intensi di ricerca e sviluppo, supportati da



E-shop. Un nuovo canale per arrivare al mondo Trismoka

prove sul campo - ovvero test di assaggio - la torrefazione è riuscita a concentrare la qualità dei suoi chicchi in capsule 100% biodegradabili e compostabili. Sublimes, Cremoso e Decaffeinato

sono le tre nuove miscele in capsula firmate Trismoka, pratiche per la casa e gustose come il caffè del bar. Facilmente acquistabili anche con la conveniente formula abbonamento. //

È Chiara l'ambasciatrice digitale del Caffè a regola d'arte

Social

Un premio speciale a chi ha saputo valorizzarsi anche attraverso post e like

● La freschezza del format non poteva non prevedere il coinvolgimento del mondo social. Accanto alla gara reale, infatti, si è contemporaneamente svolta una sfida virtuale: all'interno della community di Instagram, per decretare il Trismoka Coffee Digital Ambassador 2022. Premio istituito dalla torrefazione nel 2018, in collaborazione con l'agenzia di comunicazione Timagine.

Comunità virtuale. Un palcoscenico speciale, dove a votare non sono stati i giurati con penna e blocco, ma gli iscritti ad Instagram, attraverso like ed emoji slider. Una gara che ha richiesto prove obbligatorie - come la condivisione del proprio cocktail - mirata a far comprendere ai ra-

gazzi l'importanza della creazione di un marchio personale. Perché, per diventare veri talenti del caffè, bisogna iniziare a comunicare anche online come tali, come fa un vero e proprio brand: condividere allenamenti, diffondere informazioni e ricette. In poche parole, diventare dei veri e propri ambasciatori del caffè, porta voce dei valori di questo mondo e diffusori competenti della cultura del buon espresso. Sarà così possibile iniziare a delineare il proprio posto nella mente del potenziale cliente di domani.

Sul primo gradino del podio, Chiara: che ha saputo coinvolgere compagni di classe e conoscenti durante il suo percorso alla Trismoka Challenge; e ha saputo far comprendere alla community Instagram la bontà del caffè Trismoka e l'allenamento che richiede il lungo percorso che porta a diventare barista professionista. Per lei la nuova macchina per capsule compatibili Nespresso® firmata Trismoka, e 200 capsule 100% biodegradabili e compostabili, ultima novità della torrefazione. //



I post. Chiara ha saputo sfruttare il suo marchio personale

trismokachallenge

A fianco dei baristi di domani al lavoro con quelli di oggi

La missione

Trismoka è il caffè scelto da tantissimi professionisti dell'Ho.Re.Ca

● Trismoka non è solo un brand impegnato nella formazione dei giovanissimi. È, da oltre 40 anni, partner dei professionisti dell'Ho.Re.Ca. Caffè scelto da ristoranti, pasticcerie, hotel e bar, di qualità eccellente e riconosciuta.

Scelto per la passione, per la maestria nella tostatura, per la cura nella scelta delle materie prime e nel servizio al cliente.

Gamma al top. Cuore della sua offerta, le miscele Gourmet 100, Degustazione e Brasil. Frutto di quarant'anni di ricerca ed amore per il caffè. Miscele pensate per il bar, oggi disponibili anche per la casa e l'ufficio, in comodi pack da 250 grammi in formato grani, macinato moka ed espresso.

Tre variazioni di gusto, un unico filo conduttore: l'esclusivo utilizzo delle migliori Arabica del mondo, in percentuali che incontrano il gusto di tutti gli appassionati. Nel dopo pasto, come nelle



Al bancone. Trismoka in ogni settore dell'ospitalità

occasioni più gourmet.

«Le miscele bar Trismoka sono simbolo dei nostri valori: scelta delle migliori piantagioni, cura nella coltivazione e nella raccolta, selezione dei più pregiati

chicchi, tostatura impeccabile, packaging attento. Piccole opere d'arte per gli affezionati baristi. Insieme a servizi d'eccellenza: formazione professionale, assistenza tecnica sulle macchine» //

Gourmet 100 fiore all'occhiello dell'offerta Trismoka



Nato dopo oltre un anno e mezzo di ricerche e perfezionamento,

Gourmet 100 è il fiore all'occhiello dell'offerta bar Trismoka.

Un caffè composto esclusivamente dalle migliori qualità di arabica al mondo, provenienti da Guatemala, Colombia, Brasile, Kilimanjaro e India.

Al primo assaggio si notano una buona corposità e viscosità, con una marcata impronta di cioccolato e cacao.

Al secondo sorso, si noterà che il cacao lascia spazio alla frutta matura, con sentori leggermente speziati ed agrumati.

Un caffè elegante e raffinato, per veri intenditori. Adatto ad un contesto di pasticceria, ristorante e bar, ma anche alla pausa quotidiana a casa.

Trismoka ha dunque costruito la scelta giusta quando si vuole ottenere il massimo nella tazzina: Gourmet 100 è la selezione per queste occasioni, che siano al bar oppure a casa.

Dal caffè alle macchine un servizio completo

Per il cliente

● Trismoka fornisce al cliente un servizio completo: non solo caffè, quindi, ma anche macchine adeguate al contesto di installazione.

Da macchine per espresso professionali, adatte a ristoranti e

pasticcerie dagli elevati consumi, a macchine a cialde di ultima generazione per consumi meno intensi, per finire con - novità 2022 - macchine da caffè superautomatiche per bassi consumi.

Una gamma capace di coprire le esigenze di qualsiasi cliente e portare a tutti un espresso a regola d'arte. //



Attrezzature. Diverse possibilità per ogni tipo di consumo

Investire in formazione la scelta vincente di Trismoka

Strategia

Assistere i baristi con la stessa cura con cui si tosta ogni chicco, puntando sempre al top

● Da sempre Trismoka assiste i baristi con la stessa cura che dedica alla tostatura di ogni chicco. Nella Coffee School, infatti, non si esercitano solo i giovani talenti del caffè. Proseguono la loro formazione anche i baristi professionisti, attraverso corsi di alta caffetteria, tenuti da trainer autorizzati SCAE, che abbinano alla teoria l'allenamento e la pratica. Programmi formativi intensi, attraverso i quali Trismoka trasmette l'ispirazione e la tecnica necessarie per trasformare ogni gesto dietro al bancone nelle gesta di un abile artista del caffè.

L'offerta. La varietà dei corsi è ampia. Si parte da «Professione Barista», corso dedicato a baristi che vogliono migliorare le proprie conoscenze e abilità per avviare un'attività nel settore del food&beverage. Ventiquattro ore di formazione per imparare: a riconoscere le qualità del caffè attraverso un'analisi visiva, olfattiva e gustativa; a lavorare a regola d'arte la materia prima, nella macinatura, preparazione ed estrazione; a realizzare alla perfezione espressi, cappuccini, latte ed espressi macchiati, marocchini.

Si prosegue poi con «Latte Art», un corso pensato per baristi con nozioni base di montatura del latte e preparazione di cappuccini tradizionali; quattro ore per imparare a montare il latte a regola d'arte, attraverso l'utilizzo

corretto delle attrezzature, realizzando così un cappuccino artistico, con le tradizionali figure cuore e foglia.

Con «Brewing», infine, tutti i baristi possono aprire le proprie conoscenze al panorama mondiale della caffetteria, imparando le tecniche dei diversi metodi di estrazione del caffè, come V60, chemex, siphon, clever e french press. Tutti i corsi sono comodamente acquistabili online, su www.trismokashop.it/corsi. //

Soluzioni sartoriali prima e dopo la vendita



Completa l'offerta Trismoka un servizio di vendita e post vendita d'eccellenza. Agenti esperti, formati e costantemente aggiornati, seguono la clientela e ne soddisfano le esigenze con soluzioni e servizi sartoriali. Dalla consulenza alla consegna del prodotto, dall'assistenza tecnica alla formazione del cliente. Veri uomini di qualità, come di qualità sono le miscele e i servizi che commercializzano. Punto distintivo di Trismoka è anche l'officina meccanica interna, grazie alla quale la torrefazione riesce a garantire tempestivi interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria su macchine di qualsiasi marca, età e tipologia. Dalla macchina per espresso più professionale, alla più semplice macchina a cialde. Un servizio a tutto tondo, davvero appetibile per il settore Ho.Re.Ca.



Latte art. Portare nella tazza del cappuccino figure artistiche



Officina interna. Assistenza dedicata per ogni macchina



Consulenti. Un team di specialisti per capire ogni esigenza

trismokachallenge

Molto piú di una scuola: la prima palestra per baristi

Coffee School

Uno spazio in cui si fa cultura del caffè a tutto tondo, dalla materia prima alla tazzina

● Non solo scuola per giovani talenti e accademia di perfezionamento per baristi professionisti: la Coffee School è anche una palestra. Dove si allena il talento, a qualsiasi livello.

Da dove arriva. «L'idea è nata ascoltando chi frequenta la nostra Coffee School - spiega Michael Boffelli, responsabile formazione in Trismoka - Volevano 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 spazio per prendere dimestichezza con tutta l'attrezzatura del mestiere»



Formazione. Michael Boffelli guida il settore

È nata così una formula innovativa e flessibile, che sta riscuotendo successo non solo tra i baristi bresciani.

A disposizione di chi lo desidera ci sono, nella sede di Paratico, postazioni con attrezzatura professionale, dalla macchina per espresso al macinacaffè, dalla lattiera a set di tazzine per cappuccino ed espresso.

Le postazioni, se disponibili, possono essere prenotate per ore di allenamento libero.

Le formule. La scuola dispone di tre diverse tessere prepagate, con crediti scalabili ad ogni occasione di consumo: Bronze card - 105 crediti, Silver card - 160 crediti, Gold card - 220 crediti, Platinum card - 340 crediti.

Allenarsi nel centro operativo dove la materia prima viene lavorata e trasformata è un'occasione di crescita unica che in questi anni è stata sfruttata da tanti baristi e che si è dimostrata vincente, sia per il professionista che per i suoi clienti.

Opportunità da sfruttare per puntare sempre più in alto nel proprio settore. //

Arianna Peli, un talento nato in Trismoka

Il personaggio

● Nel 2017 partecipa alla Trismoka Challenge vincendo il premio Recappuccino. Nel 2018 e nel 2020 prende parte al Campionato Italiano Baristi classificandosi, rispettivamente, al secondo e al terzo posto. Oggi è Head Barista presso una torrefazione artigianale di Livigno.

Si chiama Arianna Peli, ed è un altro talento cresciuto allenandosi dietro i banchi della Coffee School.



In gara. Arianna Peli

«Essere barista è stata una scelta di vita. Durante gli anni universitari ho iniziato ad appassionarmi a questo mondo, e da lì ho sentito l'esigenza di specializzarmi ed imparare sempre di più. Per me essere un artista del caffè significa conoscere le basi per fare un buon espresso o cappuccino - racconta Arianna - Ma questo è solo il punto di partenza: cercare di migliorarsi e proporre qualcosa di innovativo deve essere un imperativo. Sempre. Amo sperimentare e sorprendere i miei clienti. Ogni giorno».

Una breve dichiarazione, che ci fa comprendere quanto di Trismoka sia rimasto in lei dopo

l'avventura del 2017. Cercare di migliorare, di innovare, di perfezionare, sempre: era la filosofia di nonno Gino. Lo è di Paolo, di Michael e di Alice. Di tutti i ragazzi che hanno partecipato alla Trismoka Challenge 2022. E, speriamo, di tutti quelli che parteciperanno negli anni a venire.

Ad maiora.

In questi anni sono state decine gli studenti che si sono messi alla prova e

che hanno poi avuto un futuro nel settore, alcuni anche con risultati eccellenti. Trismoka lavora ogni giorno per costruire tanti altri talenti del caffè che possano esprimersi in ogni occasione. //

«Ho sentito l'esigenza di specializzarmi ed imparare sempre di più, voglio proporre innovazione»

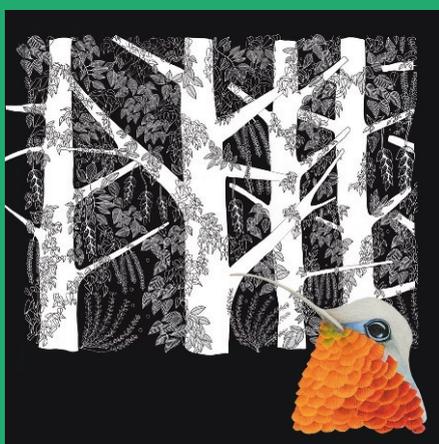
Monte Maddalena, cuore verde della città



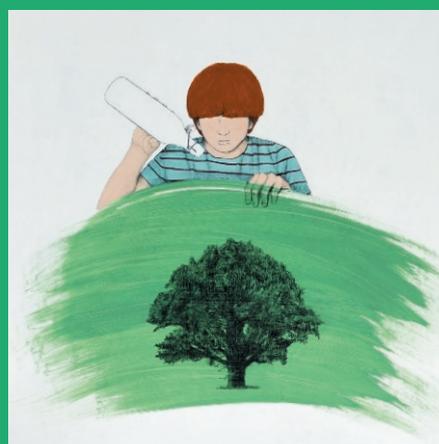
Ossigeno
Illustrazione di Eliana Micheli
Tecnica digitale



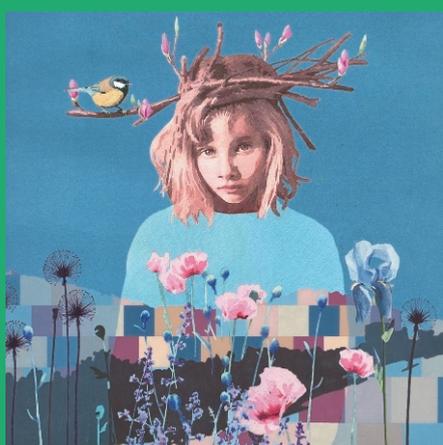
Appunti di viaggio
Illustrazione di Chiara Bolometti
Tecnica digitale



Un'avventura nel bosco
Illustrazione di Francesca Amici
Tecnica digitale



Al Centro
Illustrazione di Laura Pedizzi
Tecnica mista su tavola



Maddalena Spring
Illustrazione di Laura Zani
Tecnica digitale



DeHumanaNatura
Illustrazione di Mara Cantoni
Tecnica digitale



Seminatrice di boschi
Illustrazione di Paola Pezzotta
Tecnica digitale

Progetto di
riqualificazione boschiva
a cura di

fondazione onlus
BOBOARCHETTI
PARTECIPARE ALLA TUTELA DELLA NATURA

Scopri di più



La Qualità è la migliore risposta



Recappuccino è 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.**

**RE
CAPPUCCIO**



www.centralelatte-brescia.it

