

**IL CONTEST** Conto alla rovescia avanti tutta per l'evento che celebra l'arte italiana del caffè

# Il Trismoka challenge: una sfida tra veri talenti

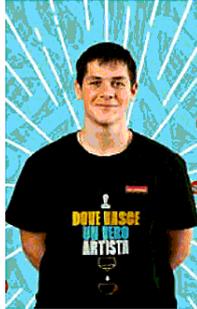
I migliori giovani delle scuole alberghiere di Brescia, Milano e Bergamo pronti a mettersi alla prova: passione e abilità sono senza confini

●● Conto alla rovescia avanti tutta per Trismoka Challenge l'evento che celebra, ogni anno, dal 2003 ormai, l'arte italiana del caffè. Il talent porta con sé alcune importanti novità: prima tra tutte nuove location, alternative alla Fiera Golositalia, di Montichiari, tradizionale cornice dell'evento. Le semifinali, in programma il 17 e 18 aprile, si terranno nella sede di Trismoka, a Paratico. La finalissima, invece si svolgerà sul palco del Teatro bresciano «Le Muse», a Flero, venerdì 21 aprile.

Dodici i ragazzi in gara, provenienti da diverse città e istituti della Lombardia, e che hanno tutti in comune una grande passione per il caffè. Sono stati selezionati dalle scuole alberghiere di Brescia, Milano e Bergamo e si preparano a dimostrare le loro abilità e competenze nel campo del caffè in questa prestigiosa competizione.

Tra questi ci sono Marco Agazzi e Samuel Palaghianu, provenienti dalla Fondazione Isb di Torre Boldone, in provincia di Bergamo. Entrambi hanno dimostrato una grande determinazione nell'imparare l'arte di preparare un caffè perfetto e sanno che solo attraverso la passione e la dedizione si può raggiungere l'eccellenza.

**Da Brescia**, Martina Venturini e Francesca Zanola, del Cfp Canossa, hanno fatto centro grazie alla loro creatività e alla cura dei dettagli. La loro voglia di mettersi in gioco e la loro entusiasmo



Marco Agazzi



Francesca Zanola



Samuele Broglia



Giancarlo Magrini



Martina Venturini



Samuel Palaghianu

hanno catturato l'attenzione durante le selezioni. Infine, da Milano arrivano due talentuosi artisti del Cfp Galdus: Samuele Broglia e Giancarlo Magrini. Il loro impegno e il forte interesse per l'arte del caffè sono evidenti nell'abilità di sperimentare

nuove tecniche di preparazione. Tra loro, Samuele ha già partecipato in passato al contest, e l'edizione attuale rappresenta un'opportunità per mettersi alla prova di nuovo e migliorare. Insieme, questi giovani talenti dimostrano che l'amore per il caffè

e la dedizione non conoscono confini: e ora sono pronti a dare il meglio di sé stessi avventurandosi nell'arte del caffè con grinta, attenzione e perseveranza: ingredienti fondamentali in un contest come questo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**L'INIZIATIVA** Da Confartigianato un doppio intervento da applausi

# Per l'istituto Razzetti ci sono uova generose

Massetti: «Con questo dono regaliamo un sorriso»

●● «Con questo dono vogliamo regalare un sorriso»: così il presidente di Confartigianato Brescia e Lombardia Eugenio Massetti durante l'incontro per la donazione di alcune uova di Pasqua all'istituto Razzetti, in via Milano 30, istituto che opera a Brescia nell'assistenza sociale e socio-sanitaria. La struttura ospita, infatti Casa Vittoria, servizio di accoglienza di trenta bambini con le loro mamme, settanta ragazzi che frequentano i CAG, venti ragazze adolescenti che frequentano le comunità educative, oltre al servizio La Tana dei Cuccioli riservato alla fascia 0-3 anni. L'iniziativa è stata l'occasione di una doppia opera di solidarietà da parte di Confartigianato, che ha prima acquistato le uova dalla Casa sollievo Bimbi di Milano, associazione vicina a bambini oncologici e con malattie rare. L'associazione è nata dal progetto di due genitori di Chiari, dopo la scomparsa del piccolo Nicolas a causa di una malattia oncologica rara.

«Il frutto di questo acquisto è approdato a noi - ha confermato la responsabile amministrativa dell'Istituto Razzetti, Simona Lamberti -. E noi destineremo le uova ai ragazzi del Centro di aggregazione



La consegna delle uova di Pasqua all'istituto Razzetti

giovanile, uno dei servizi che gestiamo e che accoglie bambini dai sei ai diciotto anni di origine straniera, anche se quasi tutti nati in Italia. Questo mix di culture è una ricchezza per il presente e per il futuro di Brescia. Questi ragazzi appartengono a famiglie non necessariamente in condizione di disagio, certamente monoreddito, non sempre cattoliche o cristiane. Questo dono è un'occasione per farli conoscere la Pasqua. Ringrazio l'assessore

per aver pensato a noi». Anche all'assessore del Comune di Brescia Fabio Capra questo progetto benefico sta molto a cuore: «Sono molto legato a questo istituto. Qui si concentrano tante iniziative di assistenza e solidarietà nei confronti di donne e bambini. Già qualche anno fa da assessore dei servizi sociali sono sempre stato molto attento a questa realtà. Luoghi dove famiglie e situazioni disagiate trovano risposta. Di questo vi siamo grati». ● V.F.

**SAPORI DI UN TEMPO** Con gli «Amici» e il locale «Lamarmora»

# Il gusto della tradizione con la pizza Bottonaga

Taleggio, salsiccia e loertis. E l'ingrediente segreto...

●● Tessere sorriso (con l'ultima consegna di fine marzo sono state 1310 quelle distribuite, per un totale di 31 mila euro), mensa, vestiti di carnevale e adesso... pizza! L'attività solidale del gruppo «Amici di Bottonaga» non ha limiti, nemmeno di fantasia pur di raccogliere fondi per le persone in difficoltà. Lunedì 3 aprile alla pizzeria Lamarmora 2.0 è stata presentata la «Pizza Bottonaga», degustata da una ventina di persone dell'associazione insieme ad altri amici. «L'idea di una pizza dedicata nasce grazie all'incontro tra un maestro pizzaiolo, agerolese verace, Michele Riti e la sua compagna Roberta, discendente da una storica famiglia di mugnai di Bottonaga, che hanno unito le loro origini per creare questa nuova specialità - spiega Maurizio Zanini, anima del gruppo presieduto da Arturo Dallari -. Bottonaga non ha una tradizione pizzaiola, ma unendo la semplicità con la fantasia, è nata la pizza Bottonaga, che nella forma richiama i famosi casonecchi, piatto storico del quartiere». Questa pizza speciale si presenta come un triangolo con tanto di cappe, condito con prodotti semplici tipici di una cultura



Per gli Amici di Bottonaga adesso c'è anche la pizza

contadina, quale era Bottonaga fino agli inizi del boom economico, ad esempio il aleggio Dop, formaggio di origine antichissime: «Documenti risalenti al 1200 fanno riferimento a commerci e scambi di cui era oggetto, quindi un formaggio coevo del toponimo Bottonaga (risale al 1181 la prima citazione della località) - continua Zanini - i loertis: che crescono ai margini dei fossi, simboli di un cibo della tradizione e dell'umiltà, poiché non sempre chi cresce ai margini non può essere protagonista. In-

fatti è proprio lì, ai margini, che nascono i loertis, Terba spontanea amata dai bresciani, ingrediente di numerose ricette, ma anche di tante scampagnate, organizzate con l'intento di accaparrarsi quest'erba amara. Infine la salsiccia, uno dei tanti prodotti dal maiale, vera cassaforte alimentare, per l'inverno, della cultura contadina. E poi l'ingrediente «segreto» che esce direttamente dalle mani del maestro Michele che con la sua sapienza realizza una pasta leggera e croccante». ● I.Pan.

**UNIONE CIECHI** Due appuntamenti alla Campagnola di Gussago: il primo sarà il 21 aprile

# Cena al buio, invito speciale: un «viaggio» oltre le emozioni

Anche i camerieri non vedenti  
Tra enogastronomia e solidarietà

●● Una cena non a lume di candela ma proprio al buio totale... si può fare, anzi, è la quotidianità di tutte le persone non vedenti e che può diventare, per i normodotati, un'esperienza occasionale molto educativa. Ecco perché la sezione bresciana dell'Unione italiana ciechi ed ipovedenti organizza due appuntamenti di cene al buio, il 21 aprile e il 12 maggio, alla trattoria «La Campagnola» di Gussago.

Una cena al buio è «un'esperienza unica, che coniuga sapientemente solidarietà ed enogastronomia, in uno stimolante gioco di riconoscimento di odori e sapori, dove lo stesso menu sarà scoperto attraverso il tatto, l'olfatto, il

gusto, l'udito, in una giusta alchimia con la curiosità del nuovo e la voglia di divertirsi - scrive Uici nel rendere noto l'evento -. Gli ospiti percorreranno un viaggio oltre le immagini dove saranno coinvolti quattro dei cinque sensi: il tatto per riconoscere le posate, i bicchieri ed i piatti; l'olfatto per le persone e le portate; il gusto per apprezzare ciò che verrà servito; l'udito per, in un certo senso, guardarsi al buio».

Lo svolgimento della serata è ben strutturato: gli ospiti saranno accolti dallo staff all'ingresso del ristorante dove verranno date loro delle semplici indicazioni e delle piccole regole da osservare, come lo spegnimento dei cel-

lulari e di qualsiasi altra possibile fonte di luce (ad esempio orologi o accendini). Successivamente saranno accompagnati per la cena in una sala rigorosamente oscurata dove personale non vedente li condurrà ai tavoli e seguirà il servizio mentre una voce nel buio li intratterrà e li guiderà in tutte le fasi della cena, commentando i piatti proposti.

«Chiudi gli occhi e lasciati guidare in un luogo dove le immagini non contano - invita Uici - Valorizza i tuoi sensi, lascia cadere le barriere, sperimenta un altro punto di vista». La cena comprende antipasto, primo, secondo, dessert, caffè, vino rosso e bianco al costo di 35 euro; parte dell'incasso sarà devoluto a Uici per realizzare le attività a sostegno dei disabili visivi: Per informazioni: piera.loda@uicbs.it o 347.2307258. ● I.P.

## La Strada del vino

**Colli dei Longobardi racconta il territorio con eventi e una mostra**  
Valorizzare il patrimonio artistico, storico e culturale del proprio territorio attraverso una mostra, eventi e degustazioni: è l'obiettivo di Colli dei Longobardi Strada del Vino e dei Sapori per l'anno della Capitale, in collaborazione con i Comuni afferenti e con Fondazione Provincia di Brescia Eventi. La mostra, progetto gestionale e curatoriale di rilevanza nazionale, disegnerà nuovi tragitti lungo località minori per tutelare ed esaltare la bellezza nascosta e si terrà nel mese di settembre.