

# Speciale S. TRISMOKA CHALLENGE

By ATHESIS STUDIO



TRISMOKA PER I GIOVANI

Un format che crea valide opportunità

Più di 16 anni fa, la torrefazione bresciana istituiva la Trismoka Challenge: una sfida che coinvolgeva professionisti e studenti delle scuole alberghiere, in lotta per la conquista del primo gradino del podio, lasciassero per il Campionato Italiano Baristi. Oggi la Trismoka Challenge è un format apprezzato, esclusivamente dedicato alle giovani generazioni, in grado di creare valide opportunità non solo per i concorrenti, ma anche per tutti gli stakeholder coinvolti.

**La finale.** I sei finalisti si sfideranno domani sul palco del suggestivo teatro "Le Muse" a Flero, per conquistare il titolo di miglior artista del caffè 2023.

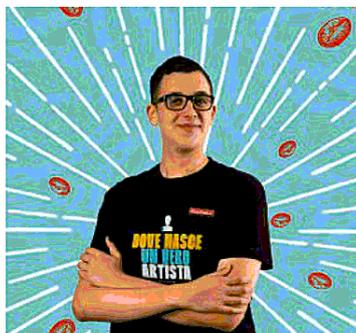
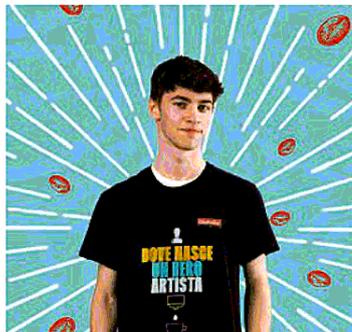
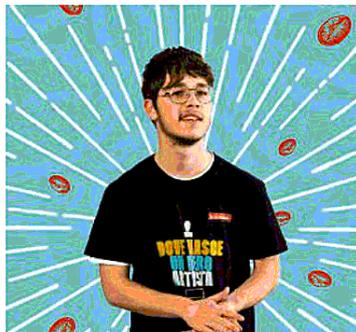
## Trismoka Challenge entra nel vivo: grande attesa per la finalissima

Sono talentuosi, determinati e pronti a portare a casa la vittoria: Giancarlo Magrini del C.F.P. Galdus di Milano, Kevin Staiano del C.F.P. G. Zanardelli di Clusane, Martina Venturini del C.F.P. Canossa di Brescia, Linda Pennati dell'Istituto di Istruzione Superiore Andrea Mantegna di Brescia, Paolo Nicoli dell'Istituto d'Istruzione Superiore Olivetti Putelli di Darfo e Samuel Palaghiu della Fondazione ISB di Torre Boldone. Le loro preparazioni hanno conquistato la giuria e il posto in finale, in programma domani al teatro "Le Muse" a Flero. Nelle giornate di lunedì 17 e martedì 18 aprile si sono tenute le semifinali della 17esima edizione della Trismoka Challenge: 12 giovani concorrenti degli Istituti delle città di Brescia, Bergamo e Milano si sono esibiti nella sede della torrefazione bresciana, a Paratico, sfidandosi nella preparazione di espressi, cappuccini e bevande personalizzate. Oltre che gli uni contro gli altri, i ragazzi si sono trovati a lottare contro il loro avversario più grande: il tempo. Le 4 bevande personalizzate, i 4 cappuccini e i 4 espressi a regola d'arte, infatti, dovevano essere preparati e presentati in soli 15 minuti.

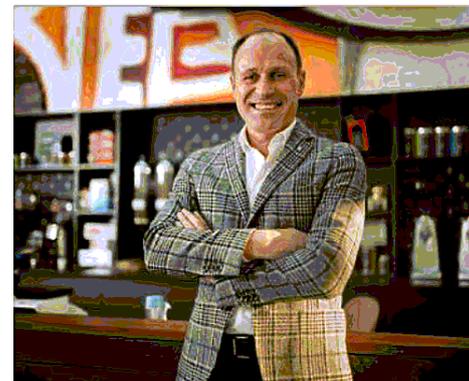
«Sono bravi, hanno talento, passione e soprattutto grinta. Questi ragazzi ci hanno trasmesso emozioni uniche; sono certo che ci regaleranno una bellissima finale» - ha raccontato Michael Boffetti, trainer e Responsabile della Formazione in Trismoka, sempre al loro fianco.

La sfida finale sarà condotta, come da tradizione, da Luca Riva, direttore di Radio Bruno. Ad affiancare i ragazzi in gara ci saranno docenti e formatori, nonché sponsor consolidati come Rancilio Group, BWT, DM Italia, PulyCaff e Centrale del Latte di Brescia, e nuovi, invece, come BrioFood.

La giuria che decreterà il vincitore di questa edizione, invece, sarà formata dai giornalisti Nadia Rossi, Barbara Fenotti e Vittorio Bertoni e dal Campione italiano di Latte Art, Stefano Nodari; per la parte tecnica, invece, ci sarà Federico Pinna, Finalista Campionato Italiano Baristi e Campionato Italiano di Latte Art



## La competizione Grinta e passione: ingredienti fondamentali



In una competizione unica nel suo genere come la Trismoka Challenge, ogni ingrediente è fondamentale per la perfetta riuscita della propria creazione. Ci vuole abilità e conoscenza per poter preparare un caffè a regola d'arte; fantasia e creatività per dare brio e valore aggiunto alle proprie preparazioni; gestione delle emozioni, del tempo, e capacità di comunicare per presentare al meglio i piccoli capolavori; determinazione, tenacia; passione, che, come in ogni cosa, non può mai mancare.

Il talento chiaramente è molto importante, ma da solo, come in ogni frangente, non può bastare per ottenere il meglio. Niente può esse-

re lasciato al caso, sotto gli occhi vigili della giuria di esperti. In gara, come nella professione di barista, ogni particolare può fare una notevole differenza: conta l'ordine, la pulizia della macchina di caffè, della postazione, la precisione e la velocità nel preparare e servire le bevande.

«Serve massima concentrazione, destrezza, grinta, se l'obiettivo è - oltre a portare a casa la vittoria della Trismoka Challenge - fare della propria grande passione, un vero lavoro. La professione dei baristi, richiede, infatti, tanto impegno, ambizione, dedizione, costanza. E tutti i giovani che saranno in gara - conclude Paolo Uberti - hanno tutte le carte in tavola per riuscire a realizzare il proprio sogno».

CONCESSIONARIA ESCLUSIVA PER BRESCIA E CREMONA

**BRIO FOOD**  
S.P.A.

Via Cav. P. Migliorati, 34, 36, 38  
25020 Pavone del Mella (Bs)  
Tel. 030 959676 - Fax 030 9590814  
Mail: info@briofood.it - Pec: briofood@legal.intred.it  
Site: www.briofood.it -  
P. IVA 01747010989 - R.E.A. BS 0347589  
Reg. Impr. BS 52899 - Cap. Soc. € 10.400,00 i.v.

DOCEI GESTI GENTILI  
**TRE MARIE**  
ANTICA MARCA  
**MARTINUCCI**  
Maestri Pasticceri dal 1950

Ci muoviamo nel presente, con un occhio al futuro, offrendo al cliente Ho.re.ca la possibilità di acquistare da un unico fornitore tutto ciò di cui ha bisogno.