

Nicol batte Irene è lei la seconda finalista di StraBar

La 31enne bergamasca affronterà nella prossima puntata Nadia Giacomelli e avremo la campionessa

Su Teletutto

■ In testa fino alla fine e dritta in finale. Martedì prossimo a giocarsi trofeo e titolo della quinta edizione di StraBar contro Nadia Giacomelli ci sarà Nicol Fumagalli, che ieri sera ha battuto in semifinale Irene Giupponi. La 21enne bergamasca, è stata infatti ripescata (in virtù del suo punteggio più alto) dopo la defezione per problemi di salute di Mariacristina Scaglia e, nella sede di Trismoka a Paratico, ha «duellato» con la conterranea, senza tuttavia riuscire a strapparle il pass per la finale. Nicol, 31 anni da Almè, è andata in vantaggio nella prima prova, la Strapressure, che ha avuto come protagonista il caffè shakerato. Quattro, per la precisione, da preparare in altrettanti minuti. «Ci sono tecniche ben precise - chiarisce Paolo Uberti, patron di Trismoka - la differenza la farà la quantità di zucchero e di caffè espresso». In realtà la differenza l'ha fatta un errore di valutazione di Irene, che non prepara abbastanza caffè per concludere le quattro bevande. Dal canto suo, Nicol finisce addirittura con un minuto d'anticipo. «Peccato - commenta Maddalena Damini, direttore artistico di Teletutto e Radio Bresciasette - perché il gusto di Irene era migliore». La giuria, tuttavia, non può prescindere dalla quantità, e assegna 16 punti a Nicol, mentre l'avversaria si ferma a 12. Il divario di quattro punti resta anche dopo la secon-

da prova, la Stramistry, che finisce in parità. Le due bariste si cimentano con la French Press, «un metodo per estrarre il caffè - specifica Uberti -». La difficoltà sta nel decidere il tempo di contatto tra la miscela e l'acqua calda». Irene non lo fa spesso, Nicol non l'ha mai fatto, ma racconta di essersi documentata guardando le puntate di StraBar degli anni scorsi. «Ho capito poche differenze» commenta il campione di pallavolo Alberto Cisolla e Andrea Bartolozzi, direttore generale di Centrale del Latte specifica: «C'è una lieve diversità di temperatura e retrogusto, ma non tale da fare la differenza in termini di punti».

Verso la finale. Nicol conserva quindi il vantaggio alla vigilia dell'ultima prova, la Stratecnica. Entrambe hanno un litro di latte a disposizione per preparare il maggior numero di bevande scegliendo tra espresso macchiato (che vale 1 punto), cappuccino e marocchino (1 punto e mezzo), e latte macchiato (2 punti). Non fanno strategie le due bariste, ma lavorano d'istinto: Irene prepara quattro bicchieri di latte macchiato, tre cappuccini e tre caffè macchiati, totalizzando 15 punti e mezzo, mentre Nicol si ferma a 13, con sei bicchieri di latte macchiato e un caffè macchiato. Il gap tra le due si riduce ma non abbastanza e Nicol vince l'accesso alla finale, che sarà trasmessa martedì 20 febbraio alle 20.30 su Teletutto. //

FRANCESCA ROMAN



Al lavoro. Nicol Fumagalli mentre prepara una bevanda



Concentrata. Irene Giupponi durante una delle sfide



La giuria. Da sinistra Cisolla, Damini, Uberti e Bartolozzi

IN COLLABORAZIONE CON

artisti del caffè

BRESCIA
CITTÀ DEL CAFFÈ

AUTOBASE
MOBILITY HUB

DELIO GALLINA
1984

PARTNER ISTITUZIONALI

CONFECCOMMERCIO
CONFERENTI DELLA LOMBARDIA ORIENTALE

ECONFERCENTI
CONFERENTI DELLA LOMBARDIA ORIENTALE

ENBIL
Ente Bistrotte
Regionale Lombardo

PARTNER TECNICO

INTRABAR
Academy

Confesercenti: «Rimettere al centro la professione del barista»

L'intervista

■ Rimettere al centro la professione del barista. È per questo motivo che anche quest'anno Fiepet Confesercenti della Lombardia Orientale supporta StraBar. Lo ribadisce il presidente Emilio Zanola: «È una bella iniziativa che valorizza la professione del barista, fondamentale in un settore importantissimo come quello dell'ospitalità, che Confesercenti rappresenta come associazione di categoria». A sua volta, l'ospitalità gioca un ruolo chiave nell'economia, perché «chi arriva in un luogo turistico, almeno un caffè al bar lo prende - prosegue Zanola -. È un settore che ha sofferto molto durante la pandemia, ma le difficoltà non sono ancora terminate e si misurano con la complessità nell'individuare figure professionali da introdurre nelle attività». StraBar



Tecnica. Un mestiere da imparare

ha anche il merito di mostrare quanto sia bello fare questo mestiere, sia come dipendente, sia come imprenditore. «È un piacere seguire la sfida che vedrà premiato il miglior specialista in caffetteria - assicura il presidente -. Come nel format di Teletutto, così anche nella vita lavorativa i baristi dovranno mettere in luce le proprie doti tecniche e relazionali». E Confesercenti è al fianco di coloro che sognano di avviare un'attività con l'iniziativa «IoAprò», che aiuta i ragazzi attraverso consulenze con esperti professionisti. // FRA. RO.

**DIVENTA
BARMAN
PROFESSIONISTA**



INTRABAR
Academy



**SCOPRI TUTTI I CORSI
WWW.INTRABAR.IT**