

mercoledì 19 Aprile 2023



- HOME
- NOTIZIE
- EVENTI
- TREND&MERCATI
- INDUSTRIA
- MERCATO
- SALUTE
- TECNOLOGIA E TECNICA
- CACAO
- TÈ INFUSI

CAMPIONATI BARISTI COMUNICATI STAMPA

## Trismoka Challenge 2023: in finale anche Linda Pennati, Paolo Nicoli e Samuel Palaghianu

Le loro preparazioni hanno conquistato la giuria e il posto in finale, in programma venerdì 21 aprile, al teatro Le Muse a Flero

19 Aprile 2023



I finalisti (immagine concessa)

### Da leggere

Ferrara, ristoratori e baristi non trovano più personale: "Noi esercenti ci facciamo concorrenza per lo staff"

19 Aprile 2023



IEI Connect: il 5 maggio a Milano il confronto sui temi legati alla sostenibilità

19 Aprile 2023



PARATICO (Brescia) – Sono agguerriti e pronti a vincere il titolo di **miglior artista del caffè 2023**. **Linda Pennati** dell'Istituto di istruzione superiore Andrea Mantegna di Brescia, **Paolo Nicoli** dell'Istituto d'istruzione superiore Olivelli Putelli di Darfo e **Samuel Palaghianu** della Fondazione ISB di Torre Boldone si sono sfidati a Paratico, nella sede della torrefazione bresciana, nella **seconda giornata dedicata alle semifinali della Trismoka Challenge**. Le loro preparazioni hanno **conquistato la giuria e il posto in finale, in programma venerdì 21 aprile, al teatro Le Muse a Flero**.

### I finalisti della Trismoka Challenge 2023

Non meno talentuosi i loro compagni, Marco Agazzi della Fondazione ISB di Torre Boldone, Amer Aly ed Emanuele Magro dell'Istituto di Istruzione Superiore Andrea Mantegna di Brescia, che sono riusciti a regalare altrettante emozioni; senza, tuttavia, riuscire a raggiungere il punteggio sufficiente per il passaggio alla finalissima.



D'altronde, le difficoltà in gara non sono poche: i concorrenti, oltre alle **preparazioni**, devono gestire il **tempo**, saper maneggiare le **macchine di caffè**, devono argomentare la scelta della tipologia di miscela o Monorigine, e **raccontare** la storia del loro drink; affrontare eventuali **ostacoli o imprevisti**, **governare le proprie emozioni**, che – si sa – di fronte a una **giuria** del calibro di **Stefano Nodari**, Campione italiano di Latte Art, e **Federico Pinna**, finalista Campionato Italiano Baristi e Campionato Italiano di Latte Art – non è semplice.

Al loro fianco, inoltre, presenti, come da tradizione, il trainer e Responsabile della Formazione in Trismoka **Michael Boffelli** – oggi in veste di **giudice tecnico** – nonché i docenti delle scuole coinvolte e le famiglie dei partecipanti.

In una competizione come la **Trismoka Challenge**, ogni **ingrediente è fondamentale**: l'**abilità tecnica** nella preparazione di 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 mancare.

Ogni **particolare conta**, niente può essere lasciato al caso, sotto gli occhi vigili degli esperti: la **pulizia** della macchina, della postazione, la **precisione** nel **preparare e servire** le bevande. La **velocità**: ogni secondo può fare la differenza e cambiare le sorti all'interno della competizione. Per questo il **talento – da solo – non basta**; **serve massima concentrazione, destrezza, grinta** – e al contempo **dolcezza** e un pizzico di sensibilità, se l'obiettivo è – **oltre a portare a casa la vittoria** – **fare della propria grande passione, un lavoro**. La professione dei baristi, richiede, infatti, tanto impegno, ambizione, dedizione, costanza.

E i giovani in gara hanno **tutte le carte in tavola** per riuscire a realizzare il proprio sogno. Chi sarà il **campione della Trismoka Challenge 2023**?

Per scoprirlo vi diamo **appuntamento a venerdì 21 aprile, alle 9, al teatro "Le Muse" a Flero**.

TAGS [semifinale](#) [Trismoka challenge](#)

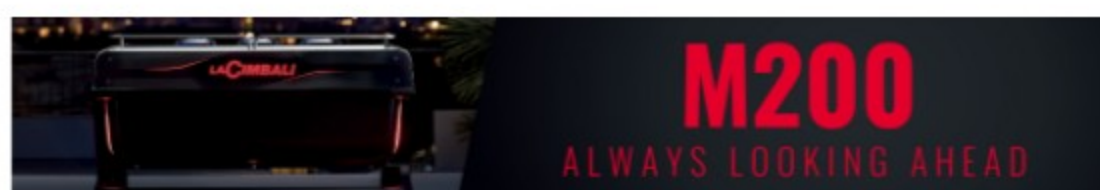


Articolo precedente

Concorso Oro Coffee Talent: Mattia Viridis si conferma primo campione di caffetteria del Triveneto

Articolo successivo

Il Polo del Gusto partner dell'Università di scienze gastronomiche di Pollenzo



### Ultime Notizie

Gimoka celebra il sigillo di qualità ottima di Altroconsumo con una campagna nei negozi di capsule

19 Aprile 2023



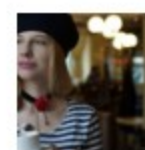
Faema, LaCimbali e Slayer protagonisti del London Coffee Festival 2023

19 Aprile 2023



Così cambiano i consumi dei francesi: giù il macinato e le capsule, vola il caffè in grani

19 Aprile 2023



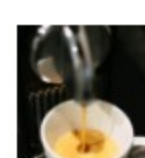
Rapporto Censis-Italgrub: mercato horeca con 330.000 pubblici esercizi, distribuzione da 17 miliardi

19 Aprile 2023



Troppi consumi per macchine da caffè e microonde anche in stand-by: la Commissione Ue impone la produzione di apparecchi adatti al risparmio

19 Aprile 2023



Ecco come il Pos aiuterebbe a scovare gli evasori delle tasse nei locali in Italia

19 Aprile 2023



### L'Editoriale

Sin dal primo numero l'obiettivo di Comunicaffè è stato quello di raggiungere una platea sempre più vasta di operatori del settore. L'idea è quella di essere utili, fornendo notizie sulle filiere di caffè, cacao e tè in modo da sviluppare il senso critico e il dibattito.  
Contattaci: [info@comunicaffe.it](mailto:info@comunicaffe.it)

### Sezioni

- AZIENDE
- BAR CAFFETERIA
- COMUNICATI STAMPA
- TORREFATTORI
- NOTIZIE
- EVENTI

### Scelti dalla redazione

8019 Gimoka celebra il sigillo di qualità ottima di Altroconsumo con una campagna nei negozi di capsule

7643 19 Aprile 2023



4747 Faema, LaCimbali e Slayer protagonisti del London Coffee Festival 2023

4064 19 Aprile 2023

