



COMUNICATI STAMPA FORMAZIONE ORGANIZZAZIONI CAFFÈ TORREFFATTORI

Trismoka lancia il corso Master Barista interamente finanziato da Regione Lombardia

Paolo Uberti, patron della torrefazione: "Non bisogna limitarsi a creare un buon prodotto ma assistere i baristi, con lo stesso amore e la stessa cura che si dedica alla tostatura di ogni chicco di caffè"

2 Agosto 2022



Aperte le iscrizioni al corso Master Barista (immagine concessa da Trismoka)

Da leggere

Tiramisù Word Cup: online il test per far parte della giuria che valuterà i dolci al caffè
16 Agosto 2022



Lavazza, l'ad Baravalle parla a la Repubblica: "Costo del caffè e dell'energia? Uragano in tazzina"
15 Agosto 2022



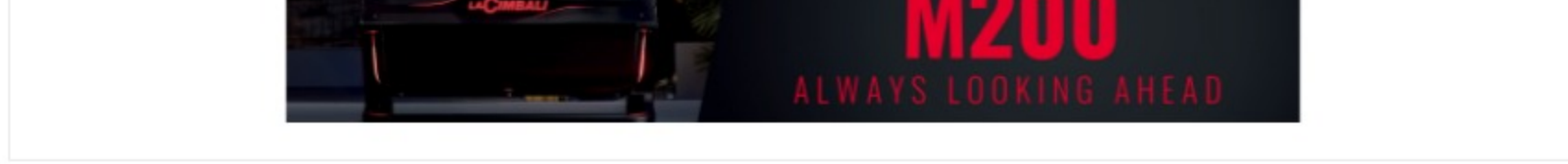
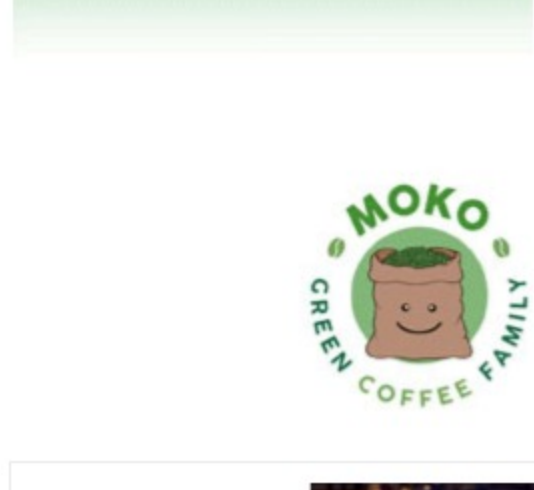
Mauro Illiano e Michele Armano spiegano in due parti la reazione di Maillard (qui la prima puntata)
15 Agosto 2022



Illiano e Armano spiegano in due parti la reazione di Maillard che dà tutti gli aromi al caffè (2 di 2)
15 Agosto 2022



Ico report: prezzi del caffè ai minimi dall'ottobre scorso
15 Agosto 2022



PARATICO (Brescia) – Si aprono le iscrizioni per **Master Barista**, un corso formativo organizzato da **Trismoka**, per baristi professionisti residenti in Lombardia. Un percorso sovvenzionato da Regione Lombardia, con l'obiettivo di riscoprire il mondo del caffè, dalla lavorazione della materia prima, alle tecniche di pulizia dell'attrezzatura. Un'occasione unica per misurarsi con esperti del settore e per migliorare le proprie abilità e conoscenze.

Il corso Master Barista organizzato da Trismoka

Come sappiamo preparare un buon espresso non è semplice. Ci vuole tecnica, dedizione ed esperienza. Il caffè non è "solo" un caffè, ma una piccola opera d'arte, frutto di un impegno costante e di un lavoro di squadra.



Questa è la filosofia della torrefazione bresciana che, da sempre, crede nell'importanza della crescita e della formazione continua e costante. Ed è proprio con questo spirito che 15 anni fa, ha istituito la **Coffee School**: un'accademia professionale, guidata dal Responsabile formazione **Michael Boffelli**, in cui ogni anno si allenano i migliori baristi d'Italia.

"Non bisogna limitarsi a creare un buon prodotto – racconta **Paolo Uberti**, patron di Trismoka – ma assistere i baristi, con lo stesso amore e la stessa cura che si dedica alla tostatura di ogni chicco di caffè".

Il corso per gli artisti dell'espresso: come iscriversi e ottenere il contributo della Regione Lombardia



Per diventare un vero artista dell'espresso, l'unico requisito è essere un barista professionista che esercita già l'attività presso una realtà lombarda del mondo horeca.

I professionisti Trismoka accompagneranno gli iscritti in un percorso teorico e pratico, che si suddivide in **8 lezioni** da 4 ore ciascuna.

Iscriversi è semplice. È possibile iniziare manifestando il proprio interesse e scrivendo una mail a scuola@trismoka.it, poi compilare e consegnare la documentazione fornita da Trismoka. Una volta confermata la correttezza dei documenti, verrà consegnato il calendario delle lezioni.

Terminato e rendicontato il corso, Regione Lombardia provvederà a rimborsarne il costo (1.500 euro, IVA esclusa) sia ai baristi sia ai titolari di caffetterie purché residenti in regione.

TAGS [Corso Barista Advanced](#) [Paolo Uberti](#) [Trismoka](#)



Articolo precedente

Un'impresa su 3 gestita da donne, Fipe: "Un dato che è ancora da migliorare"

Articolo successivo

Fabio Verona dice basta: "La professione nell'horeca non è un lavoro di ripiego"



Ultime Notizie

Marco Lavazza a Il Sole 24 Ore: "Della Borsa Valori non abbiamo bisogno", liquidità a 280 milioni
19 Agosto 2022



Starbucks: a Verona lavori in corso per prossima caffetteria
19 Agosto 2022



Ora c'è Brillo, il barista robot nato a Napoli che è in grado di preparare caffè e cappuccini
19 Agosto 2022



Oltre 4mila soste contro il sonno: caffè gratis nelle aree di servizio di Arino (Venezia)
19 Agosto 2022



Verso TriestEspresso Expo 2022: su Comunicaffè la vetrina gratuita per gli tutti espositori presenti in fiera
19 Agosto 2022

La Fipe: "Espresso sempre più caro e verso 1,50 per gli aumenti di materie prime e dell'elettricità"
16 Agosto 2022

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@comunicaffè.it

Sezioni

- AZIENDE
- BAR CAFFETTERIA
- TORREFFATTORI
- NOTIZIE
- COMUNICATI STAMPA
- ANALISI DI MERCATO

- 7681
- 7326
- 4345
- 4024
- 3970
- 2879

Scelti dalla redazione

Marco Lavazza a Il Sole 24 Ore: "Della Borsa Valori non abbiamo bisogno", liquidità a 280 milioni
19 Agosto 2022



Starbucks: a Verona lavori in corso per prossima caffetteria
19 Agosto 2022

