

I FINALISTI

**Asia Cirella**
Fondazione Isb Torre Boldone BG**Emanuele Magro**
Istituto Mantegna Brescia**Silvia Alborghetti**
Fondazione Ikaros Calcio BG**Mauro Aranci**
Cfp Galdus Milano**Deborah Castronuovo**
Cfp Galdus Milano**Mattia Cavaliere**
Fondazione Isb Torre Boldone BG

ARTISTI DEL CAFFÈ TORNANO IN GARA CON IL TRISMOKA

Challenge

«La passione per il caffè non ha confini» afferma Paolo Uberti, Patron di Trismoka.

Per questo l'edizione di quest'anno vedrà in gara partecipanti provenienti non solo dalle province di Brescia e Bergamo - storiche presenze della competizione - ma anche dalle province di Milano e Cremona. «Puntiamo a trasformare la Trismoka Challenge in un talent show sempre meno locale: vogliamo aprirci verso nuovi orizzonti».

I ragazzi, preparati ed entusiasti, non vedono l'ora di sali-

re sul palco ed esprimere, ciascuno a modo suo, la complessa arte dell'espresso. Lo faranno utilizzando i caffè della pregiata Collezione Monorigine di Trismoka, frutto di un'attenta selezione delle migliori Arabica del mondo, e di una tostatura accurata ed esperta.

Preparazione. Come da tradizione, al loro fianco ci saranno Michael Boffelli, responsabile della Coffee School di Trismoka, e Luca Riva, affezionato presentatore della competizione.

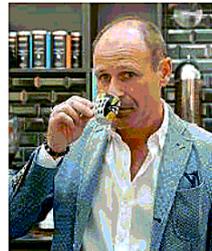
Tornano volti amici anche nella giuria, come Sergio Barbarisi, da anni sponsor e giudice tecnico della gara, e Danie-

le Ricci, campione italiano baristi 2020, cresciuto tra i banchi della Trismoka Coffee School.

Logiche che seguono la tradizione, dunque, ma anche belle novità.

La prima è la scelta di due nuove location per la gara, alternative alla Fiera Golositalia, per anni cornice dell'evento: la finale, in programma venerdì 20 maggio, si terrà nell'Auditorium Giorgio Gaber di Castel Mella; un palco teatrale in grado di valorizzare il talento dei ragazzi e l'impegno profuso da docenti e formatori.

Le due semifinali, rispettivamente domani, giovedì 5 e il

**Formazione.** La scuola interna di Trismoka accoglierà le semifinali**Patron.** Paolo Uberti

12 maggio, si svolgeranno invece nella sede di Trismoka, a Paratico, luogo in cui gli sfidanti si stanno allenando da tempo per il grande evento.

Chi sarà il vincitore? Chi otterrà il miglior punteggio nella preparazione - in un tempo massimo di 15 minuti - di 4 espressi, 4 cappuccini e 4 bevande personalizzate a base di espresso.

Luci, dunque, si va in scena. Dopo due anni difficili, in cui anche il settore della caffet-

teria ha sofferto, l'edizione 2022 del Trismoka Challenge, rinnovata e sempre più riconosciuta e apprezzata anche oltre i confini della nostra provincia, torna pronta a dare un'opportunità di crescita ai baristi di domani.

Un'occasione in cui mettersi alla prova davanti a coetanei che coltivano la stessa passione per il lavoro al bancone ma con l'appoggio e la guida di alcuni dei migliori professionisti del settore. //

I FINALISTI

**Samuele Brogna**
Cfp Galdus Milano**Ikram Maiss**
Istituto Serafino Riva Sarnico**Fabian Lusha**
Fondazione Ikaros Calcio BG**Chiara Cugini**
Istituto Guido Galli Bergamo**Gabriele Bonalda**
Coop Inchiostro Soncino CR**Giulia Cominardi**
Istituto Serafino Riva Sarnico

La Qualità è la migliore risposta

RE CAPPUCCIO

il latte che esalta le abilità del barista grazie al maggior contenuto in panna. È così che è possibile ottenere una schiuma compatta, morbida e con una maggiore persistenza. Perché la qualità è sempre la migliore risposta.

Recappuccio è il latte ufficiale del Trismoka Challenge.

Chi sarà il vincitore? Lo scopriremo il 20 maggio.

LO TROVI NEI MIGLIORI BAR, PASTICCERIE E GELATERIE

BRESCIA CENTRALE DEL LATTE

trismoka CHALLENGE

www.centrelatte-brescia.it