

E' iniziato il Campionato baristi 2013

Quarto successo consecutivo per Davide Cavaglieri, ventenne di Brescia, barista del Bar Oasi di Erbusco, che s'è aggiudicato anche l'edizione 2013 del Campionato Baristi caffetteria per le province di Brescia e Bergamo, organizzato da Trismoka e disputatosi in tre intense giornate al Centro Fiera di Montichiari in occasione di Aliment.

Il giovane, tra l'entusiasmo e la commozione dei compagni e del folto pubblico, si è distinto anche per aver preparato il miglior cappuccino, aggiudicandosi così il premio "Cappuccino Regale" messo in palio dalla Centrale del Latte di Brescia.

Secondo classificato Dan Ioan Bacaintan, barman del ristorante "L'abbraccio" di Desenzano del Garda. Terzo gradino del podio per Riccardo Grassi, titolare del bar Wender di Lovere (Bg).

Il Premio Gino Uberti, intitolato alla memoria del patrone fondatore di Trismoka, Gino Uberti, scomparso nel 2012, con l'intento di premiare il miglior giovane under 18, è stato consegnato dalla signora Zelinda Uberti a Simone Paderni dell'istituto alberghiero Mantegna di Brescia. Cavaglieri e Bacaintan rappresenteranno Brescia alle finali nazionali di Rimini all'inizio del 2014.



Soddisfazione e incoraggiamento a tutti i partecipanti a continuare con entusiasmo e determinazione sono stati a diverso titolo espressi da Andrea Bartolozzi, direttore della Centrale del latte di Brescia, dal sindaco di Montichiari Elena Zanola, dall'assessore provinciale alla Pubblica Istruzione Aristide Peli, intervenuti alla cerimonia di partecipazione della bella e seguitissima manifestazione. Contento degli ottimi risultati di questa edizione s'è detto senza riserve Paolo Uberti, titolare di Trismoka, in prima linea a difesa della qualità e della professionalità dei baristi del futuro. "Avere al nostro fianco – ha specificato Uberti – le istituzioni e la scuola è per noi motivo di orgoglio e di soddisfazione. Il rinnovato appuntamento con il Campionato Baristi conferma l'attenzione della nostra torrefazione per l'eccellenza, non solo di materie prime, ma anche di esperienza e creatività". Appuntamento a Rimini, quindi, dove ancora una volta i protagonisti indiscussi saranno gli artisti della tazzina che, combinando conoscenze tecniche padronanza e capacità di presentazione, si sfideranno preparando espressi, cappuccini e cocktails analcolici a base di caffè.

Piaciuto l'articolo? Sostieni Amici del Caffè con una donazione.

Diritti riservati. E' possibile divulgare l'articolo copiando il titolo ed esclusivamente la parte in neretto, citando la fonte e inserendo sempre il link alla pagina originale.