



**MONTICHIARI/1.** Dal 24 al 26 febbraio la competizione organizzata da Trismoka, azienda di torrefazione di Paratico

# Campionato baristi, in dodici si giocano il titolo di re del caffè

**Davide Cavaglieri è l'uomo da battere: «Dedico tutto il mio tempo libero a migliorarmi»  
La sfida all'interno di «Aliment»**

**Claudio Andrizzi**

È la competizione che porta ogni anno l'eccellenza «made in Bs» nel mondo della caffetteria: il campionato italiano baristi 2013 di Brescia e Bergamo torna in scena anche quest'anno tagliando il traguardo della nona edizione, che verrà celebrata da domenica 24 a martedì 26 febbraio al Centro Fiera del Garda di Montichiari nell'ambito di «Aliment».

**LA MISSION** del concorso rimane quella di investire in formazione per creare i professionisti di domani: un obiettivo nel quale Trismoka, storica torrefazione di Paratico organizzatrice dell'evento, investe ormai da una decade con risultati di grande soddisfazione. «Vedere studenti o professionisti già affermati impegnarsi nei nostri corsi per affrontare le gare di Montichiari non ha prezzo - ha spiegato ieri Paolo Uberti, proprietario di Trismoka, ospite a Palazzo Broletto dell'assessore provinciale alla pubblica istruzione Aristide Peli per la conferenza stampa

di presentazione del Campionato - Sono sicuro di poter affermare che questo impegno li ripagherà con un patrimonio di conoscenze che li farà crescere e che non smarriranno mai». Dodici i finalisti che si contenderanno il titolo provinciale, valido per la scalata al titolo nazionale, tra cui anche il campione in carica Davide Cavaglieri, arrivato terzo ai recenti campionati mondiali. «Dedico tutto il tempo libero all'approfondimento delle mie conoscenze per cercare di migliorarmi come professionista - racconta il giovane barman bresciano -. Sono stato anche in Brasile per conoscere meglio la pianta da cui tutta la mia passione prende origine. Per me è importante soprattutto trasmettere un'emozione».

**I MAGNIFICI 11** che tenteranno di insidiare il primato di Davide vengono soprattutto dal Bresciano: Don Ioan Bacaltan lavora al ristorante Abraccio di Desenzano, Andrea Brunoni alla caffetteria La Fenice di Sirmione, Laura Martignelli è barista dell'Eni Caffè di Paratico mentre Paola Minini



La presentazione del campionato organizzato da Trismoka a Montichiari. FOTOLIVE

**La selezione provinciale conduce alla fase nazionale Premio Gino Uberti agli under 18**

è titolare della Caffetteria Rusconi di Boario Terme. Due i bergamaschi (Pamela Albani e Riccardo Grassi), e numerosi gli studenti degli istituti alberghieri della provincia, con i quali Trismoka ha avviato una proficua collaborazione: Greta Barone studia al Cfp Zardelli di Clusane d'Isèo, Samuel Bonomi all'Istituto alberghiero G. Perlasca di Idro, Simone Paderni e Dario Roncali, arrivati dal Mantegna di Brescia mentre Claudia Zanotti terrà alta la bandiera dell'Istituto Olivelli di Darfo Bo-

ario Terme. «Questa iniziativa è la dimostrazione di quanto possa essere efficace una strategia che unisca istituzioni scuola e privati - ha detto l'assessore Peli -. Da questa sinergia possono nascere idee realmente capaci di dare ai giovani nuove prospettive per il futuro». E proprio agli under 18 sarà dedicato il Premio Gino Uberti, istituito a partire da quest'anno e dedicato al compianto patron di Trismoka, padre di Paolo, scomparso lo scorso anno. ●