

Trismoka, il campione del nero e bollente

Il Campionato Italiano Baristi ad Aliment laurea anche il Bar dell'anno del Gdb

Qualità dei prodotti e formazione del personale. Ma anche passione per il lavoro ed entusiasmo dietro il bancone. C'è tutto questo nella fase interprovinciale del Campionato Italiano Baristi Caffetteria che vedrà le sue finali per Brescia e Bergamo dal 24 al 26 febbraio nei padiglioni della fiera di Montichiari in occasione di Aliment.

Ieri mattina nella sala Sant'Agostino di Palazzo Broletto il patron di Trismoka, Paolo Uberti, anima dell'iniziativa, ha presentato alle autorità e al pubblico la nona edizione della manifestazione, tra importanti novità e gradite conferme.

Dopo le selezioni, che si sono svolte nelle scorse settimane, Trismoka ha individuato i 12 finalisti: baristi professionisti che ogni giorno operano dietro il bancone del bar, ma anche i migliori studenti delle classi degli istituti alberghieri della provincia che hanno aderito alla proposta della torrefazione di Paratico.

Nel suo intervento Uberti ha ieri sottolineato come «in questo campionato uno solo potrà essere il vincitore ma l'esperienza, e quindi il suo valore, rimane per tutti coloro che hanno partecipato».



Il patron di Trismoka, Paolo Uberti, alla presentazione della nona edizione della manifestazione

Entrando poi nel dettaglio, ha spiegato che «da sempre scegliere di essere impegnati per la formazione e la qualità è una cifra distintiva della nostra azienda, una scelta che oggi sta premiando: infatti anche in questi mesi noi non abbiamo segnali negativi».

In quest'ottica è da leggere anche l'istituzione del premio alla memoria di Gino Uberti, padre di Paolo, dedicato al miglior concorrente under 18. Nelle vesti di padrone di casa l'assessore provinciale all'Istruzione Aristide

Peli ha voluto porre l'accento «sul valore di questo campionato come vetrina delle eccellenze umane dei nostri studenti e dei nostri baristi, prima ancora che sulla assoluta validità dei prodotti o dei macchinari che utilizzano». Per Peli la gara ha un risvolto formativo importante perché «permette di esprimere il meglio di quanto appreso in classe o in laboratorio oppure in anni di lavoro».

Nel corso della competizione, all'interno della quale ci sarà anche la premiazione

del concorso del Giornale di Brescia «Bar dell'anno 2013», i 12 aspiranti campioni si misureranno nella preparazione di 4 caffè, 4 cappuccini e 4 cocktail non alcolici a base di caffè in 15 minuti e saranno valutati da una giuria di esperti dotata di tablet per proiettare in tempo reale su un maxischermo i giudizi espressi. A dare «l'in bocca al lupo» è stata Paola, una delle concorrenti: «Avere l'entusiasmo della gara ogni giorno dietro il bancone, è il miglior risultato da portare a casa».