

**TRISMOKA CHALLENGE****Il caffè al centro della sfida per studenti e professionisti**

Sei studenti di scuola alberghiera. Sei baristi professionisti. Tutti accomunati dalla voglia di migliorarsi, di crescere nella conoscenza della materia prima e dell'arte di trasformarla. Sono loro i finalisti del Trismoka Challenge 2015, il campionato barista caffetteria per le province di Brescia e Bergamo che si svolgerà dal 21 al 23 febbraio nello stand Trismoka all'interno di Golositalia&Aliment nel centro fiere di Montichiari.

Il 21 e il 22 sono in programma le fasi di qualificazione per accedere alla finalissima di lunedì 23.

In palio c'è il titolo di campione provinciale con il diritto di accedere alle finali nazionali del Campionato Italiano Baristi Caffetteria, il titolo campione «Re Cappuccino», premio messo in palio da Centrale del Latte e il trofeo «Gino Uberti» dedicato al miglior under 18 in gara.

Tutti e 12 i correnti dell'edizione 2015 sono giovani: dalla studentessa più giovane che abbia mai partecipato 15 anni, al barista professionista che a 44 anni ha deciso di sfruttare questa occasione per confrontarsi e crescere.

Per gli studenti e per i baristi ci sono stati due diversi percorsi di avvicinamento: per i professionisti fin dall'estate, utilizzando prevalentemente i canali social, sono stati contattati baristi interessati a mettersi in gioco offrendo loro un training di orientamento e formazione sul mondo delle competizioni del Campionato Italiano Baristi Caffetteria, con la campagna «Barista da gara». I baristi hanno partecipato gratuitamente ai training in Trismoka. Al termine del training una cinquantina di professionisti ha accettato di passare alla fase di allenamento e selezione sotto la guida del formatore e pluricampione provinciale Davide Cavaglieri.

Diverso il percorso degli studenti. Dall'inizio dell'anno scolastico Trismoka ha tenuto percorsi formativi in 7 istituti alberghieri sul tema «introduction to coffee», che hanno visto coinvolti 400 studenti. Il percorso segue il programma del modulo formativo del «Coffee Diploma System» valido in tutta Europa parlando di caffè dalle sue origini fino ai vari metodi di estrazione in tazza. Ogni scuola ha selezionato 3 studenti da inviare alle selezioni interne di Trismoka.

I 21 studenti selezionati poi si sono confrontati nelle gare svolte in azienda il 14 e il 15 gennaio e da qui sono stati selezionati i migliori 6.



A sinistra i finalisti con il patron di Trismoka Paolo Uberti e il formatore Davide Cavaglieri. Qui sopra Simone Pademi nelle finali di Rimini

**LA FINALE DI RIMINI****Davide sfiora il podio, Simone da applausi**

Il formatore Trismoka Davide Cavaglieri

Un 23enne che sfiora il podio piazzandosi al quarto posto ex aequo. E il più giovane partecipante alla competizione che, a soli 18 anni, è arrivato ad un passo dalla finalissima, piazzandosi settimo assoluto. E' un bottino di tutto rispetto quello che Trismoka porta a casa dalle finali nazionali del campionato Baristi Caffetteria, disputatesi a Rimini lo scorso fine settimana.

Più del piazzamento assoluto infatti conta il raggiungimento di traguardi di tutto rispetto con dei giovanissimi, testimoniando una volta di più il valore dell'attività di formazione che la torrefazione di Paratico da anni ha scelto come proprio punto di riferimento.

«Questi ragazzi sono riusciti a trasformare una sostanza nervina che gratifica il palato e stimola la mente, in un prodotto che è arrivato direttamen-

te al cuore - ha spiegato al termine delle gare il patron Paolo Uberti».

Piazzando due giovani baristi tra i numeri uno della caffetteria italiana, Trismoka ha ottenuto un risultato importante, conferma dell'impegno per diffondere cultura, qualità, professionalità e attenzione ai giovani nel mondo del caffè.

Il team Trismoka ha portato alla finale del Campionato Italiano Baristi Caffetteria, Simone Pademi, 18 anni, campione provinciale del Trismoka Challenge 2014 e Davide Cavaglieri, 23 anni, formatore della Trismoka Coffee School. Anche il presentatore delle gare e pluricampione italiano Francesco Sanapo (6° miglior barista al mondo al mondiale 2013) ha avuto parole di stima e apprezzamento per Simone e Davide, per la loro voglia di mettersi in gioco già da giovanissimi.