

Trismoka Challenge, il caffè inizia a «salire»

La finale Brescia-Bergamo tra baristi d'eccellenza all'interno di Aliment



Dall'alto in senso orario Barbara Boccelli, Damiano Archetti, Michael Boffelli e Virgilio Lanza

■ È partito il conto alla rovescia per il Trismoka Challenge 2015 che si terrà all'interno di Aliment, al centro fiera di Montichiari, dal 21 al 23 febbraio: l'organizzazione ha diffuso i dettagli tecnici sulla competizione.

Quella promossa da Trismoka, grazie all'impegno del patron Paolo Uberti, è la finale Brescia-Bergamo del Campionato Italiano Baristi Caffetteria, manifestazione che rientra nel campionato del mondo World Barista Championship. Ogni concorrente in gara ha 15 minuti di tempo per servire alla giuria 4 espressi, 4 cappucci e 4 bevande personalizzate al caffè (non alcoliche). La giuria è composta da 4 giudici sensoriali, 2 giudici tecnici e 1 capo giuria.

I giudici tecnici valutano la metodologia e la «mano» con cui vengono preparate le be-

vande, dalla pulizia della postazione sia prima che dopo la performance, alla tecnica di estrazione ottimale per l'espresso (20-30 secondi di estrazione, 7/8 grammi di polvere di caffè per ogni tazza, pressatura di 20 Kg, ecc.).

I giudici sensoriali valutano le singole bevande in base alle caratteristiche base che devono avere (crema, aroma bilanciato, gusto, ecc.), ai sapori dichiarati dal concorrente, alle sensazioni tattili e valutano la professionalità del barista, la qualità dell'esposizione e delle informazioni che questo trasmette.

Nelle scorse settimane Trismoka, torrefazione di Paratico, ha selezionato sul territorio 6 baristi professionisti e 6 studenti di scuola alberghiera che si sfideranno per l'accesso alla finale nazionale di Rimini.