

Trismoka Challenge di qualità

Novità per il campionato italiano baristi ad Aliment

Una gara che vuole crescere e che, accanto alla formazione dei baristi e degli studenti, quest'anno scommette anche sull'innalzamento della qualità della materia prima: per portare ancora più in alto il livello della competizione infatti Trismoka, torrefazione di Paratico, ha studiato per le gare del campionato italiano baristi, in programma ad Aliment dal 21 al 23 febbraio al centro fiera di Montichiari, dei caffè davvero speciali, studiati e realizzati ad hoc per i concorrenti del Trismoka Challenge.

A fianco della linea di prodotti da bar tradizionali della torrefazione, i concorrenti potranno utilizzare per la loro competizione tre monorigini eccellenti: Panama Shb Cafe de Eleta, Salvador, Guatemala e Santos Pergamino Sul De Minas.

Il Trismoka Challenge, nelle intenzioni del patron Paolo Uberti, «per l'azienda è un'occasione per spingere l'acceleratore nella direzione dell'innovazione e della ricerca, una competizione che sprona il team a trovare nuove soluzioni e nuovi prodotti». Per questo «andiamo alla ricerca in tutto il mondo di prodotti straordinari da sperimentare e selezionare, alla ricerca di quei caffè che una volta trasformati ci sanno trasmettere emozioni e sensazioni».

Nel dettaglio si tratta del Panama Shb Cafe de Eleta, raccolto a mano tra 1200 e 1700 metri e lavato con fermentazione in vasca di almeno 24 ore e che in tazza ha un sapore di malto con tinte floreali, di ibisco e leggero agrumi. Salvador, raccolto nella finca «El Mirago De Santa Rita» di qualità Orange Pacamara, è raccolto a 1500/1600 metri. Estratto in tazza con metodo espresso, presenta una crema elastica e persistente a trame molto fitte, a livello olfattivo provoca una sensazione di nullo. armonico e



In senso orario da sinistra Paolo Uberti, Simone Paderni, Giulia Pezzoli e Daniele Ricci

fresco che ricorda la mela verde e una sensazione che ricorda l'amaretto.

Il terzo è il Guatemala Shb, raccolto nella piantagione «La Providencia» dalle coffee di qualità Bourbon, Typica e Caturra. In tazza acidità e amarezza si confondono in una vena leggermente agrumata, dando spazio poi a cacao e noce fresca. Infine il Santos Pergamino Sul De Minas, proveniente dal Brasile, coltivato nella regione Minas Gerais e trattato con lavorazione semi-lavata.

Estratto con metodo espresso presenta una crema di colore chiara e all'assaggio esprime sapori che vanno dal cacao amaro alla mandorla