

Golositalia & Aliment

Gran finale al Centro Fiera del Garda



LA SFIDA. Ricci, studente all'alberghiero Mantegna, trionfa al Trismoka Challenge, vincendo il primo premio assoluto e anche il trofeo speciale Gino Uberti per under 18

Il barista più bravo è Daniele e ha 17 anni

Il re dell'espresso ora può puntare al campionato italiano di Rimini
Battuto il favorito: Simone Paderni più «vecchio» soltanto di un anno

Arianna Lenzi

Una volta decretato vincitore dell'undicesima edizione della «Trismoka Challenge» dalla voce di Andrea Lattuada, coordinatore di Scae Italia, Daniele Ricci si è commosso e ha stretto in un abbraccio tutta la sua famiglia, accorsa nei padiglioni di via Brescia per assistere alla terza giornata di gara.

Una grandissima vittoria e un'altrettanto intensa soddisfazione per il diciassettenne, studente all'istituto alberghiero «Mantegna» di Brescia, approdato alla competizione dopo una durissima selezione svoltasi a gennaio nell'azienda Trismoka di Paratico.

Daniele, che con la vittoria di ieri si è aggiudicato di diritto l'accesso al «Campionato Italiano Barista e Caffetteria»,

Uberti, patron di Trismoka, uno sguardo è volato alla platea, nel mezzo della quale ad applaudire e gridare il suo nome c'era anche il suo «prof», Federico Saretto.

«Tutti i baristi in gara hanno dimostrato qualità eccellenti, ma sono fiero di Daniele e del suo straordinario lavoro di ricerca, approfondimento e preparazione - ha sottolineato Saretto, docente di sala bar all'alberghiero di via Fura -. Così come i baristi devono lavorare al meglio sul proprio caffè, estraendolo in maniera magistrale, allo stesso modo gli insegnanti dovrebbero lavorare sui propri alunni: tirare fuori il meglio, il talento e la passione che da soli possono spingerli a prove straordinarie».

CON IL GIOVANE campione si è complimentata tutta la famiglia Uberti: dalle mani di Zelinda, moglie di Gino Uberti nel ricordo del quale è stato istituito il premio riservato ai giovani, Daniele Ricci ha ricevuto il trofeo "Under 18": all'interno della coppa di plexiglass erano stati inseriti chicchi di caffè crudi, ancora verdi.

«Chicchi che sono il simbolo dei giovani in cui Trismoka ha sempre creduto e sempre continuerà a credere, lavorando per trasmettere loro valori umani e lavorativi importanti» ha ammesso Paolo Uberti.

Il premio «Re Cappuccino» è andato alla seconda classificata, la 34enne Barbara Boccelli, barista alla caffetteria «Blue Moon» di Cremona.

«È straordinario e raro vedere, quotidianamente, i baristi emozionarsi nel fare un espresso - ha concluso Daniele Cavaglieri, pluri-campione che ha partecipato a sei finali nazionali e master trainer della "Trismoka Coffee School" -. I ragazzi della "Trismoka Challenge 2015" ci hanno ricordato quanto servire un caffè significhi prima di tutto servire passione, e non solo caffeina». ●



Daniele Ricci (17 anni, studente del «Mantegna») impegnato nella preparazione delle bevande al caffè

Il pluri-campione Cavaglieri: «Questi ragazzi ci ricordano che servire caffè è creare passione»

che andrà in scena a gennaio 2016 al Sigep di Rimini, ha scalzato gli altri sei finalisti in gara, guadagnando la bellezza di 415 punti. Con eleganza, pacatezza e precisione ha superato persino Simone Paderni, il campione uscente diciottenne, sul quale erano puntate tutte le luci dei riflettori.

«Il mio sogno si è realizzato qui, oggi, e non posso chiedere altro - ha ammesso l'ancor più giovane bresciano, che oltre al primo premio assoluto si è aggiudicato anche il trofeo speciale "Gino Uberti", per baristi under 18 -. Un grazie speciale alla mia famiglia, agli amici e a chi mi ha sostenuto e spronato a dare il meglio di me».

Mentre Daniele riceveva il trofeo dalle mani di Paolo