



**Proclamazione.** L'esplosione di gioia del campione che si è confermato

## TRISMOKA DANIELE RICCI RESTA CAMPIONE

### Challenge 2016

■ Passione per il caffè, professionalità, emozioni: ecco i protagonisti del Trismoka challenge, la competizione che ha animato per tre pomeriggi lo stand dell'azienda di Paratico all'interno della fiera Golositalia&Aliment al centro Fiera del Garda di Montichiari, patrocinata da Provincia di Brescia e Scae Italia. Undici i giovani partecipanti, con un unico comune obiettivo: la qualificazione valida per le provincie di Brescia e Bergamo al campionato nazionale Baristi Caffetteria, che si terrà il prossimo

gennaio nell'ambito del Sigep di Rimini.

**La sfida.** La gara, giunta quest'anno alla sua dodicesima edizione, si è sviluppata attraverso le semifinali nelle giornate di sabato 27 e domenica 28 febbraio, per giungere poi alla finale lunedì 29.

Sono stati necessari mesi di preparazione, sotto l'attenta guida di Davide Cavaglieri, responsabile formazione di Trismoka, per permettere ai partecipanti, studenti delle scuole alberghiere e baristi professionisti, di offrire la propria migliore performance, lottando con l'emozione: a ciascuno spettava il compito di preparare in quindici minuti un

espresso, una bevanda a base di latte e una creazione personalizzata a base di caffè.

**La giuria.** A valutare il loro lavoro, quattro giudici sensoriali e due tecnici, supervisionati da Davide Cobelli, coordinatore nazionale formazione di Scae Italia.

Un viaggio nel mondo del caffè, condotto dai ragazzi attraverso l'illustrazione delle caratteristiche di piantagioni, storia, lavorazione, sensazioni al palato, trasmettendo tutta la passione che li ha avvicinati a

questa realtà, così come un buon barista deve saper fare.

**I risultati.** A guadagnare il gradino più alto del podio, per il secondo anno consecutivo, è stato Daniele Ricci, studente al quinto anno dell'istituto alberghiero Mantegna. Secondo classificato e vincitore del premio per il miglior cappuccino offerto da Centrale del latte, Simone Paderni, barista della gelateria Sotto Zero di Roncadelle. Entrambi si sono così qualificati per il campionato nazionale. Terze, a pari merito, Arianna Peli del ristorante San Marco di Polaveno e la studentessa bergamasca Martina Alleri, alla quale è stato consegnato anche il premio Gino Uberti come migliore under 18.

Competizione sì, ma in un clima di forte amicizia e partecipazione reciproca: il Trismoka challenge 2016 si è concluso tra complimenti e abbracci tra tutti i partecipanti.

Un'esperienza prima di tutto di crescita. //

## Una Coffee School per forgiare baristi da gara

### Formazione

■ Un caffè è una piccola opera d'arte. Non basta dunque un buon prodotto per gustare un ottimo espresso, ma sono necessari professionisti ben formati, competenti in ognuno degli aspetti che entrano in gioco quando ci si trova dietro al bancone.

È questo il principio che ha portato alla nascita e allo sviluppo della Trismoka Coffee School, che si avvale della collaborazione di formatori autorizzati da Scae (Specialty coffee association of Europe) e in grado di mettere in campo due importanti progetti didattici: un percorso dedicato a studenti e docenti degli istituti alberghieri e un'accademia professionale per baristi e ristoratori desiderosi di crescere e migliorare.

«Proponiamo corsi aperti a tutti coloro che hanno voglia di imparare - spiega Paolo Uberti, presidente di Trismoka -. Abbiamo per esempio approfondimenti sulla latte art e corsi professionali della durata di tre giorni durante i quali vengono toccati vari aspetti: dalla raccolta del caffè alle tecniche di lavorazione, dalla preparazione non solo di espresso e cappuccino ma anche di bevande a base di caffè fino alla spiegazione di come stare dietro al banco-



**Al lavoro.** Concorrenti in gara

ne. È possibile partecipare anche a workshop gratuiti». Catalogo dei corsi e informazioni dettagliate si possono trovare sul sito internet [www.trismoka.it](http://www.trismoka.it).

«Trismoka Coffee School è una struttura che aiuta a far crescere sia gli studenti che chi già si dedica a questa professione - prosegue Uberti -. È una grande soddisfazione veder crescere i giovani, offrire loro un'opportunità in più di lavoro: solo baristi ben formati possono proporre il miglior espresso, anche a fronte di un prodotto eccellente di partenza, trasmettendo al cliente tutto ciò che si cela dietro una tazzina da caffè. La formazione è fondamentale per fare questo mestiere». //



**Martina premiata ricordando Gino Uberti**

La studentessa bergamasca Martina Alleri è stata riconosciuta dalla giuria come migliore giovane in gara. A lei il premio Gino Uberti, intitolato alla memoria del fondatore della torrefazione di Paratico e promotore dell'impegno dell'azienda per la formazione dei ragazzi.



SELEZIONI BRESCIA-BERGAMO  
CAMPIONATO ITALIANO BARISTI

IN COLLABORAZIONE CON



**trismoka®**  
artisti del caffè

**MONO ORIGINE** | CAFFÈ SPECIALI  
DI ALTISSIMA  
QUALITÀ

PANAMA, COLOMBIA, COSTA RICA  
KILIMANJARO, NICARAGUA

VIENI A PROVARLI A GOLOSITALIA - PAD.5 - STAND 149-167