

TRISMOKA CHALLENGE RINNOVA LA SFIDA PER BARISTI DA GARA



In gara. I concorrenti con il patron di Trismoka Paolo Uberti

Competizioni

Sei studenti e sei professionisti. Ragazzi e ragazze, giovani imprenditori o esperti della tazza, a caccia del titolo e di una opportunità di continuare la corsa verso le fasi nazionali e internazionali del

World Barista Championship.

Il campione. Tutto è pronto per l'edizione 2016 delle fasi provinciali per Brescia e Bergamo del Campionato Italiano Barista Caffeetteria in programma ad Aliment al centro Fiera del Garda di Montichiari dal 26 al 29 febbraio.

L'uomo da battere di questa edizione è Daniele Ricci, studente al quinto anno dell'istituto Mantegna di Brescia. Diciotto anni, origini italo-brasiliane, nel giro di due anni si è avvicinato al mondo del caffè di qualità e con determinazione si è affermato tra i baristi di Brescia vincendo il Trismoka Challenge 2015 e il

trofeo «Gino Uberti» come miglior under 18. Alle finali del Campionato Italiano Baristi di Rimini ha gareggiato con classe e determinazione ed è stato menzionato comunque dalla giuria per la tecnica utilizzata in gara.

Fresca di finali italiane è anche la concorrente che arriva da Cremona, Barbara Boccelli, al suo secondo Trismoka Challenge. Lo scorso anno ha terminato al secondo posto, conquistando il trofeo «Cappuccio Regale» per aver realizzato il miglior cappuccino in gara. Tra i concorrenti spicca un altro ex campione, Simone Paderni, barista 19enne che nel 2014 vinse, in veste di studente, il Trismoka Challenge portandosi a casa tutti i titoli in palio.

Gli studenti che partecipano al Trismoka Challenge provengono dagli istituti che hanno aderito al progetto Trismoka per la Scuola e hanno partecipato alle selezioni interne in Trismoka. Si tratta di Cristina Sossi 18 anni, Daniele Ricci 18 anni, Elisa Dossi 17 anni, Giulia Peloni 17 anni, Martina Allieri 17 anni e Mary Lucia 19 anni.

Professionisti. I baristi che partecipano al Trismoka Challenge sono professionisti che hanno deciso di mettersi in gioco frequentando i corsi della Trismoka Coffee School, il centro di formazione barista dell'azienda.

I baristi hanno partecipato ad uno workshop dedicato al Campionato Italiano Baristi e si sono confrontati durante le selezioni interne Trismoka, e ottenuto l'accesso alla competizione. Sono Arianna Peli 24 anni, Barbara Boccelli 35 anni, Chiara Zanini 29 anni, Federico Saretto 40 anni, Marco Zuffada 27 anni e Simone Paderni 19 anni. //

Coffee School: la professionalità cresce e diventa arte

La struttura



Creazioni. Una opera d'arte... in tazzina

Trismoka Coffee School, il centro di formazione barista dell'azienda, è la scuola dei baristi da gara, punto di riferimento in tutto il Nord Italia per chi, nel settore, voglia provare a fare il salto di qualità.

Da più di 15 anni il binomio formazione - competizione è la filosofia trainante del centro di formazione: la filosofia infatti è quella di affiancare ai tradizionali corsi professionali per baristi l'opportunità di misurarsi con le gare.

Trismoka ha sempre avuto un occhio di riguardo al mondo delle competizioni per baristi, vedendo nel confronto un elemento chiave nella crescita di un professionista.

Attualmente il responsabile della formazione della Trismoka Coffee School è Davide Cavaglieri, a soli 25 anni già pluricampione storico del Trismoka Challenge e più volte presente sul podio alle finali nazionali del Campionato Italiano Baristi Caffeetteria.

I formatori sono Authorized SCAE Trainer, formatori certificati presso la prestigiosa associazione internazionale.

Oltre ad organizzare il Trismoka Challenge lo scorso anno la Trismoka Coffee School ha prodotto e realizzato un nuovo format di gara: Milano Latte Art Challenge, una sfida internazionale basata sulla disciplina della Latte Art che ha visto coinvolto i migliori baristi al mondo specializzati nell'arte a base di latte.

L'evento si è svolto durante lo scorso Host 2015, la fiera internazionale dell'ospitalità al centro fiere di Milano, e ha visto in gara 14 concorrenti provenienti da tutto il mondo.

Nella competizione targata Trismoka campioni nazionali di latte art ed esperti baristi per tre giorni hanno indennizzato lo stand della torrefazione di Paratico attirando un vasto pubblico.

La prima edizione della competizione è stata vinta da Agnieszka Rojewska, campionessa nazionale di latte art della Polonia e titolare del Brisman Kawowy Bar di Poznan. //

Nel 2015 lanciata Milano Latte Art Challenge con campioni in gara da tutto il mondo



SELEZIONI BRESCIA-BERGAMO
CAMPIONATO ITALIANO BARISTI

- DAL 27 AL 29 FEBBRAIO -

GOLOSITALIA & ALIMENT

CENTRO FIERE DEL GARDA - MONTICHIARI (BS)
STAND. TRISMOKA - PAD.5 - 149-167

IN COLLABORAZIONE CON



NOVITÀ
I NUOVI CAFFÈ

MONO
ORIGINE

CAFFÈ SPECIALI
DI ALTISSIMA
QUALITÀ

PANAMA, COLOMBIA, COSTA RICA
KILIMANJARO, NICARAGUA

trismoka®
artisti del caffè

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