

IN CORSA PER VINCERE



Martina Alleri.
17 anni, studentessa al Riva



Mary Lucia.
17 anni, studentessa al Riva



Elisa Dossi.
17 anni, studentessa al Riva



Simone Paderni.
19 anni, già campione nel 2014



Arianna Peli.
24 anni, barista San Marco Polaveno



Giulia Peloni.
17 anni, studentessa dell'Olivelli



Albo d'oro. La foto della consegna del trofeo 2015 a Daniele Ricci da parte di Paolo Uberti

IN CORSA PER VINCERE



Paolo Uberti.
Patron Trismoka



Daniele Ricci.
18 anni, campione in carica



Federico Saretto.
40 anni, docente del Mantegna



Cristina Sossi.
18 anni, studentessa Mantegna



Chiara Zanini.
29 anni, bar Alghisi alla seconda



Marco Zuffada.
27 anni, caffè Zeta Coccaglio

TRISMOKA ELEGGE IL CAMPIONE 2016 DELL'ESPRESSO

Competizioni

■ Gli allenamenti sono finiti. Le selezioni superate, la preparazione è ormai alle spalle. Da oggi la competizione entra nel vivo e nel giro di pochi giorni si conoscerà il nome del nuovo campione per le province di Brescia e Bergamo del Campionato Italiani Barista Caffeetteria. La competizione, portata nel bresciano dalla passione per la formazione e la cultura del caffè dal patron di Trismoka Paolo Uberti, anche quest'anno è ospitata all'interno dei padiglioni di Golositalia & Aliment che apre i battenti al Centro Fiera del Garda di Montichiari.

La Formula. Come ormai tradizione Trismoka ha selezionato, con due diverse modalità, undici finalisti. Da un lato i vertici della torrefazione di Paratico hanno promosso progetti specifici che hanno coinvolto prima gli insegnanti e poi gli studenti di diversi

IL PROGRAMMA

Sabato 27 febbraio. Nel padiglione 5 di Golositalia & Aliment spazio alla prima fase delle qualificazioni. Dalle 14 si confronteranno i primi sei concorrenti.

Domenica 28 febbraio. Dalle 14 spazio alla seconda batteria di semifinali con le sfide che decreteranno gli ultimi nomi per la finalissima del giorno successivo.

Lunedì 29 febbraio. Dalle 14, sempre al padiglione 5, 14,00 si la Finalissima con i 6 concorrenti che saranno riusciti a passare il turno. Alle ore 16.30 verrà proclamato il campione Bresciano. Il primo classificato passerà di diritto alla Finale Nazionale (Cibc) 2017 che si svolgerà al Sigep di Rimini a gennaio 2017.

Web e tv. La finale può essere seguita su Teletutto, canale 12, oppure sul sito di Trismoka in streaming

istituti alberghieri di Brescia e Bergamo e tra loro individuato ragazzi appassionati e preparati che avrebbero voluto mettersi alla prova con delle gare, dall'altro coinvolgendo i baristi del territorio in seminari di approfondimento sulle tematiche del caffè, dalla produzione all'import fino alla tostatura e all'individuazione della migliore qualità da portare nella tazzina. Anche a loro è stato illustrato il mondo delle competizioni, delle opportunità di confronto e di crescita che queste offrono e tra loro sono emersi i nomi dei possibili concorrenti.

Percorso di avvicinamento. Studenti e professionisti dopo un percorso di allenamento e miglioramento, sia tecnico che culturale, hanno affrontato la prima fase delle selezioni da cui sono usciti i nomi degli undici che in queste ore vedremo a Montichiari.

Sotto gli occhi attenti della giuria tecnica e delle centinaia di curiosi che si affolleranno allo stand nel corso della fiera, i concorrenti dovranno preparare quattro espressi, quattro bevande a base di latte e altrettante bevande personalizzate a base di caffè.

Livello internazionale. Nel corso del Trismoka Challenge si seguono i regolamenti Wbc, ossia World Barista Championship adottati e condivisi in più di quaranta nazioni nel mondo.

Il primo classificato alla finale di lunedì pomeriggio passerà di diritto alla Finale Nazionale (Cibc) 2017 che si svolgerà al Sigep di Rimini a gennaio 2017.

Il vincitore della finale di Rimini sarà il Campione Italiano per un anno, si aggiudicherà la «tazzina dei campioni» e parteciperà di diritto alle finali del Campionato Mondiale Wbc.

Nel Trismoka Challenge è stato previsto anche un premio speciale, il trofeo Gino Uberti in memoria del fondatore di Trismoka, per il miglior under 18 in gara.

Per Paolo Uberti «Solo un operatore preparato ed attento può valorizzare ottimamente una buona materia prima, offrendo al cliente la possibilità di degustare un caffè o un cappuccino davvero a regola d'arte». //



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



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