

TRISMOKA Challenge 2025

trismoka[®]
artisti del caffè

A cura di SPM

La sfida del caffè ritorna a Bergamo In Fiera Campionaria è coffee show

Trismoka,
da 45 anni
la cultura
del buon caffè

Il contest. La fase finale dell'edizione 2025 del concorso promosso dalla torrefazione di Paratico unisce spettacolo, formazione e mondo del lavoro. Quattordici i protagonisti in gara

Dal 31 ottobre al 2 novembre, nel contesto della Fiera Campionaria di Bergamo, ritorna la Trismoka Challenge. In occasione della diciannovesima edizione, la fase finale del coffee show vedrà competere insieme baristi professionisti e studenti su un palcoscenico fieristico, in un confronto generazionale che si preannuncia sicuramente ricco di sorprese, ma anche formativo per tutti gli attori coinvolti.

Sei studenti, provenienti da tre istituti alberghieri (Abf Treviglio, Fondazione Isb di Torre Boldone e Istituto Galdus di Milano) e otto baristi si contenderanno a colpi di caffè il titolo finale della competizione. A ciascuno dei 14 concorrenti finalisti saranno concessi 15 minuti, durante i quali dovranno preparare 4 espressi, 4 cappuccini e 4 bevande, alcoliche o analcoliche, naturalmente a base di caffè. In un quarto d'ora i protagonisti della challenge dovranno concentrare tutte le energie per fare emergere le qualità tecniche, soprattutto la passione e il talento. L'obiettivo consiste nel valorizzare

Una sfida di 15 minuti di fronte al pubblico e a una giuria d'eccezione

Un'occasione per mettersi alla prova, confrontarsi e crescere

al massimo i caffè scelti per la gara, tutti firmati Trismoka: dalle miscele più tradizionali e iconiche dell'azienda, fino al mondo delle monorigini e dei caffè specialty, quest'ultimi rappresentati dal recente progetto «Miss Moka»: iniziativa che sostiene le donne coltivatrici di caffè nei paesi del Sud del mondo con l'obiettivo di migliorarne le condizioni di vita.

La cultura del caffè

Nel tempo Trismoka si è attestata come un punto di riferimento per la formazione e la cultura del caffè, a tal punto che anche la Trismoka Challenge si presenta oggi, soprattutto agli occhi dei più giovani, come un trampolino di lancio per il futuro. Nei mesi precedenti alle finali ogni concorrente ha imparato a conoscere i prodotti della torrefazione, scoprendo storie e origini che contraddistinguono ogni caffè. La fase finale della competizione rappresenta infatti l'ultimo atto di un percorso ben più lungo, iniziato mesi prima con i docenti e proseguito poi con gli studenti, impegnati in lezioni, allenamenti e selezioni all'interno della Trismoka coffee school, sotto la guida del responsabile formazione, Michael Boffelli. I finalisti sono stati inoltre protagonisti di un pomeriggio di formazione su argomenti di public speaking, comunicazione digitale e mixology, essenziali oggi per completare le competenze di chi sta dietro al bancone, chiamato ad offrire al consumatore finale un'esperienza unica e a far percepire la qualità del prodotto.

La giuria del contest

A giudicare le prove di semifinali e finali nella tre giorni di gare ci sarà una giuria d'eccezione ed eterogenea nella sua composizione. Per la



I tre vincitori della Trismoka challenge 2024 con il patron dell'azienda Paolo Uberti (primo a sin.)

finalissima, in programma domenica 2 novembre, saranno presenti il giudice tecnico Samuele Perugini (Sales manager Eureka), Francesca Oberti (International key account Bwt Water+More), Andrea Antonelli (Ex campione italiano baristi e latte art), Giorgio Lazzari (giornalista per L'eco di Bergamo specializzato in enogastronomia) e Micaela Carrara (giornalista e presentatrice di Bergamo Tv). E poi naturalmente ci sarà il pubblico della Fiera Campionaria pronto a tifare e sostenere i quattordici partecipanti.

La scelta di far sfidare sullo stesso palco studenti e baristi nasce dal desiderio di Trismoka di mettersi a disposizione soprattutto dei più giovani, per aiutarli nel loro percorso di formazione e facilitarne, come un ponte, la fase di ingresso nel mondo

professionale; in un settore che, oltretutto, da anni soffre la carenza di personale preparato. Con questo progetto la torrefazione con sede a Paratico, sulle sponde del Lago d'Isèo, offre l'opportunità di vivere un'esperienza capace di far crescere i concorrenti come individui e professionisti, mettendo a disposizione un palcoscenico sul quale confrontarsi, migliorare e superare le proprie paure.

Il valore della formazione

«Da quando l'azienda è nata crediamo nel valore della formazione, fattore imprescindibile per la crescita di ogni settore - commenta Paolo Uberti, patron di Trismoka - . Con la Trismoka challenge vogliamo offrire ai giovani un'opportunità per formarsi, mettersi alla prova e iniziare

a muovere i primi passi da protagonisti verso il loro futuro e verso il mondo del lavoro. Il nostro auspicio è quello di aiutare sempre più questi ragazzi e queste ragazze a diventare dei veri e propri manager dietro al bancone, che sappiano trasformare una materia prima semplice ma dalle caratteristiche eccezionali in una tazzina che dona sensazioni aromatiche, gustative, ma anche di percorso culturale uniche. Contribuendo oltretutto a sostenere la consumazione dei caffè nei bar e nei ristoranti, pubblici esercizi, ma anche agorà della socialità. Vogliamo contribuire a lasciare una firma sulla cultura e la formazione del caffè». Lo stand di Trismoka in fiera è il n. 70 all'interno del padiglione B. L'ingresso è gratuito, oggi dalle 10 alle 22 e domani dalle 10 alle 20.

Formazione, qualità e sostenibilità sono valori imprescindibili per la torrefazione di Paratico. Fondata nel 1981 da Gino Uberti e oggi guidata dal figlio Paolo, da ormai 45 anni Trismoka si impegna a promuovere la cultura del buon espresso, in Italia e nel mondo, attraverso diversi spazi ed iniziative: una su tutte la «Trismoka coffee school», nata come scommessa del patron Paolo Uberti e capace di formare più di 5.000 baristi in oltre vent'anni. Trismoka promuove lezioni con le scuole, più di 80 corsi ogni anno aperti a tutti, percorsi personalizzati per la preparazione alle competizioni e finalizzati al conseguimento del Diploma Ifts di Specializzazione tecnica superiore nel mondo del caffè, erogato in partnership con Accademia Symposium. Si tratta di un investimento culturale, necessario per valorizzare adeguatamente il mestiere del barista e per far crescere tutto il settore.

«Il nostro lavoro parte dalla selezione dei chicchi di caffè, che vengono sottoposti a studi e controlli certosini - racconta Paolo Uberti -. Negli anni abbiamo inoltre promosso la formazione degli operatori, partendo dai giovani nelle scuole fino ai professionisti. Siamo inoltre impegnati sul tema della sostenibilità sociale e ambientale: proprio in questa direzione abbiamo promosso il progetto «Miss Moka» per la tutela del lavoro femminile nel Sud del mondo, ottenendo un grande successo, confermato per altro durante l'edizione di Host che si è appena conclusa a Milano. La nostra logica è prima culturale e poi commerciale, tanto che vogliamo anticipare di qualche anno gli obiettivi dell'Agenda 2030 e in tal senso abbiamo già introdotto sacchetti 100% riciclabili - conclude Paolo Uberti -. Ora Trismoka scommette sul mercato bergamasco, convinta di portare una qualità del caffè indiscussa, accompagnata dalla formazione dei baristi, con l'obiettivo di offrire i migliori espressi al mondo in questa provincia».

Trismoka Challenge 2025 - I partecipanti



BARISTA: Roberta Putti
Sorisole



BARISTA: Anna Rotini
Paratico (Bs)



BARISTA: Nadia Giacomelli
Palazzolo sull'Oglio (Bs)



BARISTA: Chiara Riviera
Bagnolo Mella (Bs)



BARISTA: Linda Pennati
Brescia



BARISTA: Alessandro Salogni
Corte Franca (Bs)



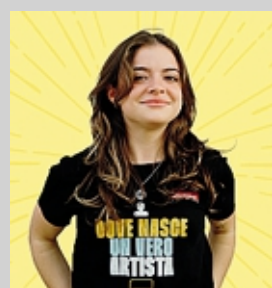
BARISTA: Fausto Arrighini
Iseo (Bs)



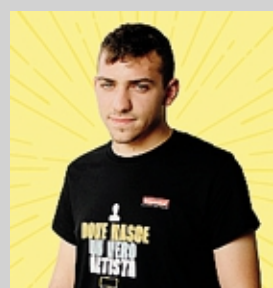
BARISTA: Sara Scaratti
San Paolo (Bs)



STUDENTE: Gabriel Nuzzolese
Calvenzano



STUDENTE: Stella Zaglio
Rozzano (Mi)



STUDENTE: Simone Putelli
Treviglio



STUDENTE: Paolo Erami
Rozzano (Mi)



STUDENTE: Mattia Amaglio
Albino



STUDENTE: Mattia Fanciullo
Cene