**TRISMOKA CHALLENGE 2024
La sfida del caffè sbarca per la prima volta a Bergamo**

**Manca poco alla fase finale dell’edizione 2024 del contest del caffè capace di unire spettacolo, formazione e mondo del lavoro, che prenderà il via il 1° novembre per la prima volta a Bergamo, testimonianza di un legame culturale che continua a unire le città e le due province, anche dopo l’anno da Capitali della Cultura.**

**Bergamo, 25.10.2024** - Dall’**1 al 3 novembre**, per la prima volta nel contesto della **Fiera Campionaria di Bergamo**, che si svolgerà dal 30 ottobre al 3 novembre, ritorna la **Trismoka Challenge**, con importanti **novità**. In occasione della **diciottesima edizione**, la fase finale del **coffee show** - da alcuni anni dedicato esclusivamente al mondo degli Istituti Alberghieri di Brescia, Bergamo e Milano - ritorna infatti alle proprie origini e vedrà nuovamente competere insieme **baristi professionisti** e **studenti** su un palcoscenico fieristico, in un confronto generazionale che si preannuncia sicuramente ricco di sorprese e formativo, per tutti gli attori coinvolti.

Sette gli studenti di altrettanti Istituti Alberghieri e cinque i baristi coinvolti, per un totale di 12 finalisti. Ad ogni concorrente saranno concessi **15 minuti**, durante i quali dovranno preparare **4 espressi**, **4** **cappuccini** e **4 bevande**, alcoliche o analcoliche, a base di **caffè**. Un quarto d’ora interminabile, durante il quale vincere paure e ansie, concentrando tutte le proprie energie per fare emergere le qualità tecniche, ma soprattutto la passione e il talento che hanno contraddistinto il percorso di ciascun partecipante fino a qui.

Essenziale per raggiungere l’obbiettivo e trionfare, sarà riuscire a valorizzare 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,** rappresentati dal recente progetto **Miss Moka**.

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, dove a seguirli attentamente c’è stato il **Responsabile della Formazione**, **Michael Boffelli**.

Anche i baristi, inoltre, dopo aver avuto l’opportunità di allenarsi nella scuola Trismoka, sono stati protagonisti, insieme agli altri finalisti, 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.

A giudicare le prove di semifinali e finali nella tre giorni di gare ci sarà una **giuria d’eccezione** ed eterogenea nella sua composizione, con rappresentanti della **stampa** e dei **media**, professionisti di aziende partner del settore come **Eureka** e **BWT**, ma anche campioni del calibro di **Federico Pinna**, ex-corsista della Trismoka Coffee School e recente vincitore del Campionato Italiano Baristi 2024; oltre all’influencer del caffè **Valentina Palange**.

La scelta di riportare a sfidarsi 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’Iseo, offre l’opportunità di vivere un’esperienza capace di far crescere come individui e professionisti, mettendo a disposizione un palcoscenico sul quale confrontarsi, migliorare e superare le proprie paure. Un’opportunità unica, che arricchirà il percorso di ogni concorrente, dal più giovane al più esperto. Nel curriculum di tutti, infatti, ci sarà l’aver gareggiato con attrezzature e materie prime top di gamma, osservati da professionisti del settore, su un palcoscenico d’eccezione; oltre alle conoscenze acquisite nell’importante percorso di preparazione e selezione, che li ha condotti fino alla fase finale.

Fondata nel **1981** da **Gino Uberti** e oggi guidata dal figlio **Paolo**, da ormai più di quarant’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 5000 baristi in oltre vent’anni. Ma anche attraverso visite guidate e appuntamenti periodici aperti a tutti che l’azienda organizza per educare il consumatore finale ad un gusto consapevole.

Commenta così **Paolo Uberti**: «*Da sempre crediamo nel valore della formazione, fattore imprescindibile per la crescita di ogni settore. E negli anni l’abbiamo dimostrato attraverso numerose iniziative. 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*».

Lezioni con le scuole, più di 80 corsi l’anno aperti a tutti, percorsi personalizzati per la preparazione a competizioni e da quest’anno anche un percorso finalizzato al conseguimento del **Diploma IFTS** **di Specializzazione Tecnica Superiore** nel mondo del caffè, erogato in partnership con **Accademia Symposium**. Un **investimento culturale** sul futuro, necessario però per valorizzare adeguatamente il mestiere del barista con le sue competenze e per far crescere tutto il settore.

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. Un contesto sfidante, nel quale dimostrare il proprio valore e crescere attraverso il confronto con professionisti: modelli da seguire, esempi di come si possa trasformare una passione in professione, e di quanto si possa arrivare lontano un passo dopo l’altro.

Non mancheranno dunque le **emozioni** tra pochi giorni alla Fiera Campionaria, così come si preannuncia alto il livello della competizione, che di anno in anno cresce. L’invito a passare in fiera è rivolto a tutti, per assistere alle gare e per avere l’opportunità di scoprire - e per chi vuole anche acquistare - il gusto unico di un caffè che non è un semplice prodotto, ma una vera e propria **esperienza**.