La prima sfida incorona Belussi: vola in semifinale

Davanti alle telecamere anche Francesca Marini si è fatta onore al banco tra caffetteria e aperitivi

La gara

■ La prima sfida ha dato il suo verdetto. Uno dei concorrenti procede nella gara, l'altro ha concluso la sua avventura con Strabar.

È Davide Belussi, 28enne di Villa Carcina, barista professionista, il primo semifinalista del nuovo format di Teletutto che punta a scoprire il miglior barista di Brescia e provincia per questo 2018. Nella serata ospitata al Miralago Coppelia di Padenghe ha superato la giovane sfidante, la 19enne di Salò, Francesca Marini, da tre anni dietro il bancone di un locale.

Strapressure. La prima prova cui la giuria ha sottoposto gli aspiranti Strabar è stata quella della pressione: realizzare il maggior numero di caffè a regola d'arte mentre il cronometro inflessibile segna lo scorrere di tre minuti. «Negli orari di punta e con il locale pieno i clienti hanno voglia di essere serviti rapidamente, ma ogni caffè deve essere un piacere e deve essere preparato al meglio», ha detto il conduttore Giorgio Zanetti lanciando la prova.

Entrambi i concorrenti hanno preparato 12 espressi nel tempo concesso. «È già difficile in queste condizioni quando si lavora, - ha spiegato Francesca - ma con davanti anche le telecamere la pressione è stata al massimo». Un pensiero condiviso anche da Davide: «È giusto così, la pressione c'è sempre». La giuria ha valutato in parità la prima prova.

La prossima gara faccia a faccia sarà in onda giovedì 15 su Teletutto: da non perdere

Stramisteriosa. La seconda prova è stata quella che ha voluto misurare la creatività, e la conoscenza della basi, dei baristi in gara nella preparazione di bevande miscelate. Sotto la scatola infatti la giuria ha fatto mettere alcuni ingredienti specifici: con uno sguardo era necessario capire come metterli insieme per realizzare un cocktail. Ma con un ulteriore livello di difficoltà: nella scatola è anche presente un elemento di disturbo, una distrazione che non serve alla preparazione della bevanda voluta dalla giuria.

E per tutti i giurati. Nella prova l'emblema della bresciania, il Pirlo.

Anche in questo caso la prova è finita in parità.

Stratecnica. La sfida si è decisa dunque sulla preparazione di quattro caffè shakerati, «un altro sistema per bere un espresso» come ha sottolineato Paolo Uberti, patron di Trismoka. Una preparazione in cui la shakerata fa la differenza: «Serve che sia prolungata per fare più schiuma», ha spiegato Paolo Piazza.

Francesca, tradita dall'emozione, ha commesso un errore tecnico nel finale e Davide, che non ha sbagliato quasi nulla, è stato eletto vincitore della puntata». //

Vincitore. Davide Belussi, 28 anni, è approdato alla semifinale // REPORTER

La sfida. I concorrenti presentano i loro cocktail

Eliminata. Francesca Marini, 19 anni, in gara fino alla fine

StraBar
LA SFIDA DEI BARISTI BRESCIANI

IN COLLABORAZIONE CON

trismoka artisti del caffè
Sanfelici
Brescia Centrale del Latte
Valdoglio
NBS
Trend Servizi
Confcommercio Imprese per l'Italia Brescia
Confesercenti della Lombardia Orientale
Giblor's Brescia e Milano
PARTNER TECNICO
cefos

«La motivazione deve sostenere la competenza»

L'esperto

■ Un esperto formatore e docente mette in primo la competenza. E non poteva essere altrimenti. Luca Ramoni, formatore Cefos e presidente della giuria di Strabar, dopo il casting e la prima sfida diretta tra baristi ha raccontato di aver trovato «ragazzi e ragazzi tutti entusiasti e motivati ma non sempre con una competenza eccellente e su questo aspetto ho dato il mio parere nella scelta degli otto finalisti». Per Ramoni infatti «alcuni erano più preparati sulla caffetteria, altri sulla miscelazione ma tutti, accanto alla grande emozione, hanno mostrato una profonda passione per il proprio lavoro».

Per i giurati «la selezione è stata entusiasmante e noi gruppo di giudici ci siamo trovati da subito affiatati e con le idee chiare su come cercare il miglior barista bresciano, e questo ha portato anche ad una corretta ed equilibrata calibrazione nei giudizi e nelle scelte fatte». Entrando nel dettaglio, Ramoni ha chiarito come «la valutazione si basava su competenza tecnica e la capacità di presentazione, il contenuto e la forma, non solo la preparazione delle bevande ma anche come le hanno presentate: il barista non è nascosto in cucina e quindi è importante la relazione verso il cliente». //

Presidente. Luca Ramoni

VkVSlyMjVm9sb0Vhc3lSZWFkZXJfR2RicyMjIzBmNDExYzE0LTFjM2EtNDJmMy1iMzkyLTliOTM4MTBlYWI4MCMjIzIwMTgtMTEtMDIUMDk6NTg6MzgjIyNWRVI=