Strabar 2018 il campione è Rivetta

Il 32enne di Castenedolo barista a Ponte di Legno ha battuto in finale la brava Ilaria Plebani

La sfida

■ «Arrivederci alla prossima edizione, e buone feste». Sono state le parole del conduttore, il comico Giorgio Zanetti, a chiudere la prima edizione di Strabar, il nuovo format di Teletutto che in due mesi di sfida e competizioni dietro al bancone ha incoronato, nella puntata andata in onda ieri sera, il miglior barista di Brescia e provincia per il 2018: Federico Rivetta, 32enne originario di Castenedolo ma da tempo al timone del Carpe Diem di Ponte di Legno.

La finale. Ieri sera il pubblico di Teletutto ha visto la finale a cui hanno partecipato Rivetta, che in semifinale aveva battuto Belussi, e Ilaria Plebani, 40enne bergamasca di Mornico al Serio ma da anni professionalmente di casa a Palazzolo sull'Oglio, che nella puntata della scorsa settimana si era imposta sul monteclarense Lancini.

Prima di entrare nel vivo della sfida, dietro le quinte, Giorgio Zanetti, il conduttore ha visto «Federico più emotivo mentre Ilaria sembrava più rilassata». Dietro al bancone poi ha preso corpo la sfida vera e propria, la giuria ha proposto la Strafantasy: cinque ingredienti per costruire un aperitivo ma non solo. Era necessario anche spiegare nel dettaglio le scelte tecniche e di ingredienti e trovare un nome per la creazione.

«Nelle scorse settimane abbiamo messo alla prova la loro creatività sul tema della caffetteria - ha spiegato il presidente di giuria Luca Ramoni - e per la finale abbiamo invece ribaltato la questione, dato che entrambi si erano presentati più forti sulla caffetteria».

Ilaria Plebani ha proposto «Un americano al mare» con Campari, Vermouth e Amaro del mare, «un esperimento che ho fatto in semifinale e che mi sto rigiocando ora» mentre Federico Rivetta ha puntato su «Dream» con succo di melograno, vodka e Amaro del mare: «Mi sono lasciato ispirare dagli ingredienti». Federico Rivetta ha totalizzato 16 punti mentre Ilaria Plebani 12.

Stramisteriosa. Per la finale nella scatola la giuria ha messo le tazze. «Questa volta non ci sono le bottiglie ma vogliamo che ci sia il caffè come protagonista. Ci sono tazzine e bicchieri per fare un buon lavoro, la caffetteria è il loro piatto forte e ora li misuriamo proprio su quello» come ha spiegato il patron di Trismoka Paolo Uberti.

Federico Rivetta ha finito nel tempo stabilito mentre Ilaria Plebani, nei tre minuti, non è riuscita a concludere la preparazione delle diverse varianti di bevande da tazzina. Con questa prova Rivetta ha scavato il solco, portando il conteggio parziale 32 a 20.

L'ultima prova della finalissima è stata la Stratecnica: quattro espressi in bicchieri di vetro con panna fresca in superficie. «Ricordiamoci che deve esserci un ottimo espresso alla base che deve essere particolarmente cremoso altrimenti la panna rischia di cadere sul fondo», come ha sottolineato Paolo Piazza. Proprio per questo nel corso della prova si è usato lo shaker.

L'ultima alzata di lavagne ha visto prevalere ancora Rivetta che ha chiuso il conto: 49 a 32. Al Miralago Copelia di Padenghe sul Garda Federico Rivetta ha conquistato il titolo di Strabar 2018. //

LE RICETTE DELLA FINALE

Drink aperitivo
«Dream»
FEDERICO RIVETTA

- 3 cl di Amaro del mare
- 2 cl di Vodka
- 3 cl di succo di melograno
- Completare con Tonica

Drink aperitivo
«Un americano al mare»
ILARIA PLEBANI

- 1,5 cl di Campari
- 1,5 cl di Amaro del mare
- 3 cl di Vermouth
- Una fetta d'arancia
- Completare con Soda a top o con sifone

Successo. Federico Rivetta solleva il trofeo Strabar // FOTO REPORTER CHECCHI

La giuria. Da sinistra Luca Ramoni, Maddalena Damini, Paolo Uberti e Paolo Piazza