

18 Giugno 2025

Artisti del caffè, al via un'alleanza per rilanciare la professione di barista

Confcommercio Bergamo e Trismoka formalizzano un percorso di eccellenza formativa per i professionisti del caffè





Confcommercio Bergamo e Trismoka presentano una nuova alleanza tra

mondo della formazione e imprese: Trismoka Challenge 2025 è un progetto che unisce formazione professionale e competizione, per valorizzare il ruolo del barista e promuovere la cultura del caffè di qualità. Il nuovo accordo siglato da Confcommercio Bergamo e Trismoka porta alla realizzazione di un percorso formativo di alto profilo dedicato alla valorizzazione della figura professionale del barista e al rafforzamento delle competenze nel settore della caffetteria. Tra gli obiettivi, quello di avvicinare gli studenti al mondo del lavoro, attraverso un percorso pratico sul mondo del caffè e la professione del barista, oltre che accrescere le competenze dei professionisti di settore. Particolare attenzione sarà dedicata al coinvolgimento degli studenti degli istituti alberghieri del territorio bergamasco, creando un ponte diretto tra formazione scolastica e mondo del lavoro.

*«Il caffè resta centrale nell'esperienza di consumo del bar tradizionale e della pasticceria italiana. La figura del barista rappresenta un patrimonio culturale e professionale del nostro territorio che merita di essere valorizzato attraverso riconoscimenti e attestati di qualità -dichiara **Oscar Fusini**, direttore Confcommercio Bergamo- . Questa collaborazione con Trismoka testimonia il nostro impegno nel sostenere l'aggiornamento professionale continuo e nel promuovere l'eccellenza nel settore dei pubblici esercizi, della ristorazione e dell'accoglienza. L'obiettivo non è semplicemente organizzare una competizione, ma creare un ecosistema formativo che contribuisca alla crescita professionale dei baristi del nostro territorio. Vogliamo che ogni partecipante possa arricchire, anche attraverso il gioco della competizione, il proprio bagaglio di competenze e conoscenze».*

*«Da oltre 40 anni Trismoka si impegna nel promuovere la cultura del buon espresso- spiega **Paolo Uberti**, titolare Trismoka - . Siamo felici di annunciare e presentare questa nuova alleanza, grazie alla quale il Trismoka Challenge diventerà sempre più un'importante occasione di formazione gratuita al servizio di baristi, ristoratori e studenti- . Un percorso che prenderà il via nelle prossime settimane con i primi incontri formativi e che si concluderà a novembre con la fase finale ospitata in Fiera Campionaria. Il nostro augurio è che possa esserci grande interesse e adesione nei confronti di questa iniziativa, che non è riservata ai clienti Trismoka, ma si rivolge anzi a chiunque abbia voglia di crescere e mettersi in gioco. Un investimento concreto per la crescita professionale e culturale del settore».*

*«La collaborazione tra Confcommercio e Trismoka racconta perfettamente quanto per Promoberg rappresenti Campionaria - sottolinea **Davide Lenarduzzi**, amministratore delegato di Promoberg - . Quello che siamo qui a raccontare oggi, infatti, è una partnership che mette in pieno risalto la filosofia di una manifestazione storica che accompagna Bergamo, città e provincia, da oltre 40 anni. Una fiera che mira a giocare un ruolo di prim'ordine nelle dinamiche positive e attive tra mondo del commercio e territorio, che unisce formazione professionale e competizione. Un felice connubio, uno scambio proficuo, oltre che una sinergia capace di mettere a terra la mission che Campionaria raccoglie fin dalla sua genesi, la volontà cioè di fare rete e di essere valore aggiunto ad un tessuto imprenditoriale, quale è in questo caso quello lombardo, da sempre riconosciuto come eccellenza. Coltivare e promuovere azioni propositive e propulsive capaci di contribuire a generare lavoro e futuro, sia in termini di business che generazionale, considerato l'alto impatto valoriale della formazione che l'esperienza porta con sé, rappresenta per Promoberg non solo un motivo di grande soddisfazione, ma anche e soprattutto una forte spinta motivazionale nel continuare a generare iniziative di*

questo tipo».

Il percorso formativo

Il corso completamente gratuito- in partenza a luglio- prevede sessioni di approfondimento sul caffè e sulle tecniche di estrazione all'Accademia del Gusto di Osio Sotto - Confcommercio Bergamo e alla Trismoka Coffee School di Paratico (Brescia), con training pratici guidati per perfezionare le competenze tecniche e momenti di confronto e scambio tra professionisti. Tra gli argomenti del corso, l'approfondimento sulla materia prima, dalle origini alle varietà di caffè, sessioni di assaggio, analisi della macinatura ed estrazione e tecniche di montatura del latte. Il progetto si articola in un percorso formativo completo che accompagnerà i partecipanti dalla fase di approfondimento teorico fino alla competizione finale, prevista **durante la Fiera Campionaria di Bergamo, in programma dal 29 ottobre al 2 novembre 2025**. Dodici finalisti si confronteranno seguendo rigorosi standard tecnici, sotto la supervisione di una giuria qualificata composta da giudici sensoriali e tecnici specializzati. La competizione premierà non solo il miglior barista complessivo, ma anche eccellenze specifiche come il miglior cappuccino e il "Digital Ambassador", riconoscendo l'importanza della comunicazione digitale nella promozione della cultura del caffè.

Info: scuola@trismoka.it, info@ascomformazione.it

La gara

Le gare si svolgeranno seguendo il regolamento ufficiale del Trismoka Challenge nell'arco di tre giornate, **durante la 46ª edizione della Fiera Campionaria (29 ottobre - 2 novembre) di Bergamo**, organizzata da Promoberg, evento multisettoriale e da sempre occasione per le aziende di incontrare il pubblico e presentare le novità. Ogni concorrente in gara avrà 15 minuti di tempo per servire alla giuria 4 espressi, 4 cappuccini e 4 bevande personalizzate a base espresso. La giuria sarà composta da 4 giudici sensoriali e 1 giudice tecnico. Il giudice tecnico valuterà la tecnica con cui vengono preparate le bevande, dalla pulizia della postazione sia prima che dopo la performance, alla tecnica di estrazione ottimale per l'espresso. I giudici sensoriali valuteranno le singole bevande in base alle caratteristiche che devono avere (crema, aroma, gusto, ecc..), ai sapori dichiarati dal concorrente, alle sensazioni tattili e infine valuteranno la professionalità del barista, la qualità dell'esposizione e delle informazioni che questo trasmette. Ogni giudice assegnerà un punteggio che sommato concorrerà a formare il punteggio di gara del concorrente. L'evento si svilupperà in tre giornate: le prime due dedicate alla fase di qualificazione, la terza alla finalissima. Per ogni giornata di qualificazione parteciperanno sei concorrenti che andranno a formare una classifica unica. I migliori sei delle due giornate accederanno di diritto alla finale che proclamerà il campione.

La Fiera Campionaria

La Fiera Campionaria di Bergamo, organizzata da Promoberg, è un evento multisettoriale che si terrà dal 29 ottobre al 2 novembre 2025 in Fiera a Bergamo. Si tratta della 46ª edizione di una manifestazione che si conferma un punto di riferimento per il territorio oltre che un'importante occasione di incontro tra domanda e offerta. L'ingresso è gratuito e l'evento offre un ricco programma di eventi collaterali, tra cui show-cooking, mostre, contest e dimostrazioni. La Fiera Campionaria di Bergamo è un evento che coinvolge diversi settori, offrendo ai visitatori un'ampia gamma di prodotti e servizi, dai settori dell'arredamento, della casa, della mobilità e dei servizi. La fiera è anche un'opportunità per le aziende di presentare le proprie novità e incontrare il pubblico.