

HOST 2015 –

“ENJOY THE TABLE”

DAL 23 al 27 ottobre 2015 -

ORARI VISITATORI 9.30-18.30

PARTNER TRAINING EVENT - PROFESSIONAL COFFEE ACADEMY EVENT-

Durata eventi formativi 45 min.

IV° Gran premio della caffetteria Italiana

LAGS (LATTE ART GRADING SYSTEM) – grading & battle

ORARIO	venerdi 23 ottobre	grading	sabato 24 ottobre	grading	domenica 25 ottobre	grading	Lunedì 26 ottobre	grading	Martedì 27 ottobre	grading
9.30-10.30	BREAKFAST Marco Orsini preparerà spremute centrifughe e smoothie con DuoXL Plus		BREAKFAST Giovanni Priolo Pres. Ass. cuochi Milano e prov. interpreta il Breakfast		BREAKFAST		BREAKFAST		BREAKFAST	
10.30-11.15	LE CURE CHE FANNO PIU BUONO L'ESPRESSO Guida alla corretta manutenzione della macchina espresso e del macinacaffè	LAGS Grading	L'ESPRESSO: LE 5 M IN CAFFETTERIA Dalla pianta al caffè espresso: le variabili in causa	LAGS Grading	FINALE NAZIONALE IV GRAN PREMIO DELLA CAFFETTERIA ITALIANA 2015	LAGS Grading	LATTE ART: GRADING BATTLE Il grading nella latte art: cosa è? Latte art Grading battle e test pratici	LAGS Grading	LE CURE CHE FANNO PIU BUONO L'ESPRESSO Guida alla corretta manutenzione della macchina espresso e del macinacaffè	
11.30-	SHOW COOKING Cucina la salute con gusto Chef Danilo Angè	LAGS Grading	SHOW COOKING CHEF DI MAUVIEL Roberto Cuculo	LAGS Grading	SHOWCOOKING	LAGS Grading	SHOWCOOKING	LAGS Grading	SHOWCOOKING	LAGS Grading
13.30	In collaborazione con la dietista Elena Piovanelli WUSTHOF COLTELLI	LAGS Grading	Tecniche di cottura, acciaio, rame, alluminio antiaderente	LAGS Grading	Chef CLAUDIO SADLER	LAGS Grading	Chef Giancarlo Morelli	LAGS Grading		LAGS Grading
13.30-14.15	MACINARE IL CAFFE' correttamente! Volumetrico o on demand?	LAGS Grading	LATTE ART: GRADING BATTLE Il grading nella latte art: cosa è? Latte art Grading battle e test pratici	LAGS battle	FINALE NAZIONALE IV GRAN PREMIO DELLA CAFFETTERIA ITALIANA 2015	LAGS Grading	LE CURE CHE FANNO PIU BUONO L'ESPRESSO Guida alla corretta manutenzione della macchina espresso e del macinacaffè	LAGS Grading	CAPPUCCINI DECORATI La decorazione nel cappuccino	LAGS Grading
14.30-15.15	ASSAGGIARE L'ESPRESSO Il caffè espresso: le variabili sensoriali: vista, olfatto e gusto	LAGS grading	BREWING Tecniche di estrazione del caffè	LAGS battle	FINALE NAZIONALE IV GRAN PREMIO DELLA CAFFETTERIA ITALIANA 2015	LAGS Grading	ESPRESSO E CAPPUCCINO ALL'ITALIANA Le due bevande che hanno reso famosa l'Italia del beverage	LAGS Grading	IL CAFFE' Storia, geografia e botanica della pianta...dal seme alla bevanda!	LAGS Grading
15.30-16.15	ESPRESSO E CAPPUCCINO Le due bevande che hanno reso famosa l'Italia del beverage	LAGS grading	CAPPUCCINI DECORATI La decorazione nel cappuccino	LAGS Grading	FINALE NAZIONALE IV GRAN PREMIO DELLA CAFFETTERIA ITALIANA 2015	LAGS Grading	ANFIM Macinacaffè con Dosatore o On-Demand?	LAGS Grading	Convegno Don't worry eat happy Attenti alle intolleranze alimentari Presentazione manuale	LAGS Grading
16.30-17.15	Convegno Essere e benessere a prof. Lucini		LE CURE CHE FANNO PIU BUONO L'ESPRESSO Guida alla corretta manutenzione della macchina espresso e del macinacaffè		PREMIAZIONI IV GRAN PREMIO DELLA CAFFETTERIA NAZIONALE		BREWING Tecniche di estrazione del caffè			
17.30-18.30	HAPPY HOUR		HAPPY HOUR		HAPPY HOUR		HAPPY HOUR		HAPPY HOUR	