



Palinsesto eventi

“ IO BEVO CAFFÈ’ DI QUALITÀ “ edizione speciale HOST 2013

VENERDI' 18 OTTOBRE:

ore 10:00 - 13:00 opening area espresso/brew bar – evento “a colazione con il campione” con la campionessa mondiale World Latte Art russa Victoria Kashirtseva.

Area Training/Cupping

ore 10:00 area cupping – la pulizia dell’attrezzatura per l’espresso by Pulycaff, pulitori certificati per caffetteria

ore 11:00 area learn&share – il caffè decaffeinato specialty declinato in espresso, in aeropress e i diversi sistemi di estrazione del caffè – by Demus Spa & DM Italia Snc

ore 12:30 area cupping – coffee cupping di caffè arabica monorigine biologici – by Alberto Polojac & Cinzia Linardi campionessa italiana Cup Tasters Championship

ore 14:00 area learn&share – le regole per un caffè filtro perfetto – by Giulia Spanio & Eddy Righi

ore 15:30 area cupping – come la temperatura dell’acqua cambia il profilo di tazza dell’espresso – by Paolo Dalla Corte

Area coffee living room

ore 10:30 presentazione dell’evento **Io bevo caffè di qualità edizione speciale HOST 2013** e annuncio del palinsesto – by Andrej Godina & Francesco Sanapo

ore 13:00 barista: professione o improvvisazione? – by Eddy Righi

ore 14:00 il caffè nell’editoria specializzata – la triologia dei fratelli Bazzara – by Franco Bazzara

ore 15:00 estrarre in espresso la tazza migliore cambiando la temperatura dell’acqua – by Coffee Pro Kim Ossenblock

ore 16:00 la tecnologia della macchina filtro – by Giulia Spanio

ore 17:00 il processo di internazionalizzazione e sourcing strategico per l’industria del caffè – by Maurizio Cociancich

Area Espresso e Brew Bar

ore 10:00 a colazione con il campione – caffè Huehuetenango delle terre alte del Guatemala, presidio Slow Food

ore 11:00 degustazione di una selezione di caffè arabica monorigine biologici preparati a filtro, ibrik e espresso – by Davide Berti campione italiano Ibrik Championship



- ore 12:00 degustazioni di caffè CACE Alto Palomar Organic Fairtrade Perù – by Prunella Meschini
- ore 13:00 campionato Aeropress – by Alberto Cocci
- ore 14:00 degustazioni di caffè dall'Indonesia, isola di Sumatra – Orangutan Coffee Project by Regina Frey
- ore 15:00 latte art battle – competition by Caffè Corsini
- ore 16:00 degustazioni di caffè decaffeinati arabica monorigine specialty – by Demus Spa

SABATO 19 OTTOBRE:

- ore 10:00 - 13:00 opening area espresso/brew bar – evento “a colazione con il campione” con la campionessa mondiale World Latte Art russa Victoria Kashirtseva.

Area Training/Cupping

- ore 10:30 area cupping – la pulizia dell'attrezzatura per l'espresso by Pulycaff, pulitori certificati per caffetteria
- ore 11:00 area learn&share – i diversi sistemi di filtrazione dell'acqua per la macchina caffè espresso – by Paolo Dalla Corte
- ore 12:30 area cupping – coffee cupping di caffè arabica monorigine Fairtrade – by Elena Meneghetti & Cinzia Linardi campionessa italiana Cup Tasters Championship
- ore 14:00 area learn&share – le regole per un espresso perfetto – by Eddy Righi
- ore 15:30 area learn&share – miscelare gli alcolici con il caffè – by Victore Delpierre campione mondiale World Coffee in Good Spirits Championship

Area coffee living room

- ore 11:00 il ruolo dell'acqua nella pulizia dell'attrezzatura per il caffè – by Gianfranco Carubelli
- ore 12:00 i corsi di alta formazione professionale in controllo qualità nel processo di produzione del caffè – by Human Academy
- ore 13:00 il caffè filtro nel mondo – by Lina Chiodo
- ore 14:00 come ottenere un caffè decaffeinato specialty – by Massimiliano Fabian
- ore 15:00 specialty coffees and coffee education – by David Veal direttore esecutivo della Speciality Coffee Association of Europe
- ore 16:00 il caffè porzionato quale soluzione per un caffè di qualità nella ristorazione – Pietro Manzini



ore 17:00 orangutan coffee project: come la sostenibilità ambientale si sposa con la qualità – Regina Frey & Holger Welz

Area Espresso e Brew Bar

ore 10:00 a colazione con il campione – caffè Etiopa, foresta di Harenna Presidio Slow Food

ore 11:00 degustazione di una selezione di caffè adatti alla ristorazione – by Art Caffè

ore 12:00 il menu dei caffè per la ristorazione in formato capsula Caffitaly System

ore 13:00 campionato Bacchi Espresso – caffè monorigine arabica Sandalj Trading Co.

Campionato assaggiatori espresso – saper riconoscere lo stesso caffè estratto a temperature dell'acqua differenti – caffè monorigine Imperator Biologico

ore 14:00 degustazioni di una miscela di caffè all'italiana – Espresso Professional Blend, Art Caffè

ore 15:00 latte art battle – competition by Caffè Corsini

ore 16:00 degustazioni di caffè decaffeinati in miscela – by Demus Spa

DOMENICA 20 OTTOBRE:

ore 10:00 - 13:00 opening area espresso/brew bar – evento “a colazione con il campione” con la campionessa mondiale World Latte Art russa Victoria Kashirtseva.

Area Training/Cupping

ore 10:00 area cupping – la pulizia dell'attrezzatura per l'espresso by Pulycaff, pulitori certificati per caffetteria

ore 10:30 area cupping – trovare la corretta temperatura dell'acqua per l'espresso per i caffè decaffeinati – by Giovanni Bortoli & Eddy Righi

ore 11:30 area cupping – come valutare il caffè espresso: l'uso di una scheda assaggio – by Enrico Meschini

ore 12:30 area cupping – la classificazione del caffè verde e l'assaggio di caffè specialty declinati con il manual brewing e il metodo filtro – by Alberto Polojac & Eddy Righi

ore 14:00 learn&share – trifecta rules – by Giulia Spanio

ore 15:00 learn&share – come il diametro dei filtri per l'espresso cambia il risultato in tazza – by Paolo Dalla Corte

Area coffee living room

ore 11:00 i diversi sistemi di filtrazione dell'acqua per la ristorazione – Sergio Barbarisi

ore 12:00 costruire una miscela per l'espresso – by Edy Bieker



ore 13:00 i cambiamenti chimici della bevanda espresso: la perfetta calibrazione della macchina – by Demuslab Srl

ore 14:00 il packaging per la conservazione del caffè tostato – by Solpack Srl

ore 15:00 il marketing nel mondo del caffè – by Daniele Casprini

ore 16:00 il corretto profilo di tostatura per il caffè – by Brambati Spa

ore 17:00 il sistema porzionato di estrazione espresso per il mercato domestico – by Caffitaly System

Area Espresso e Brew Bar

ore 10:00 a colazione con il campione – miscela di caffè all'italiana Espresso Professional Blend, Art Caffè

ore 11:00 degustazione dei caffè Huehuetenango Caffè delle terre alte e Etiopia foresta di Harenna Presidio Slow Food – by Cinzia Linardi campionessa italiana Cup Tasters Championship

ore 12:00 degustazioni di caffè arabica monorigine Fairtrade estratto a diverse temperature – by Coffee Pro Kim Ossenblok

ore 13:00 campionato assaggiatori espresso – riconoscere i caffè monorigine – by Sandalj Trading Co.

ore 14:00 degustazioni di caffè monoporzionati specialty – by Caffitaly System

ore 15:00 latte art battle – competition by Caffè Corsini

ore 16:00 degustazioni di caffè centro americani – by Pura Vida Caffè

LUNEDÌ 21 OTTOBRE:

ore 10:00 - 13:00 opening area espresso/brew bar – evento “a colazione con il campione” con la campionessa mondiale World Latte Art russa Victoria Kashirtseva.

Area Training/Cupping

ore 10:30 area cupping – la pulizia della attrezzatura per il caffè: degustazione comparata tra un caffè preparato con un'attrezzatura pulita e una sporca – by Pulycaff, pulitori certificati per caffetteria

11:30 learn&share – la corretta conservazione del caffè tostato, sessione di assaggio dello stesso caffè conservato con packaging differenti – by Solpack Srl

ore 12:30 area cupping – assaggiare caffè specialty by Cup of Excellence approach – by Edy Bieker & Lorenzo Martinelli



ore 14:00 learn&share – modulare il profilo di preinfusione nell'erogazione dell'espresso – by Paolo Dalla Corte
ore 15:30 area cupping – uno stesso caffè regular e decaffeinato declinato in filtro, manual drip ed espresso – by Demus Spa, Imperator Srl, Bunn

Area coffee living room

ore 11:00 La botanica del caffè – by Giorgio Graziosi Università degli Studi di Trieste
ore 12:00 i paesi d'origine per la miscela espresso – by Alberto Polojac
ore 13:00 il caffè in Italia – by Patrick Hoffer, Comitato Italiano Caffè
ore 14:00 caffè e salute: il caffè decerato – by Max Fabian
ore 15:00 la nutrizione terapeutica: il cibo (e anche il caffè) come farmaco – by Alberto Marzio Nocchi
ore 16:00 il porzionato può essere anche specialty? – by Caffitaly System
ore 17:00 la corretta macinatura del caffè e come la pulizia incide sulla precisione di macinatura – by Alberto Cocci & Gianfranco Carubelli

Area Espresso e Brew Bar

ore 10:00 a colazione con il campione – Etiopa, foresta di Harena Presidio Slow Food
ore 11:00 degustazione di una selezione di caffè africani preparati con il metodo Ibrik – by Davide Berti campione italiano Ibrik championship & Pura Vida Caffè
ore 12:00 degustazione di caffè decaffeinato porzionato – by Caffitaly System & Cinzia Linardi campionessa italiana Cup Tasters Championship
ore 13:00 campionato assaggiatori caffè espresso – riconoscere le miscele per l'espresso – by Fairtrade
ore 14:00 degustazioni di caffè Orangutan Coffee Project, Sumatra
ore 15:00 latte art battle – competition by Caffè Corsini
ore 16:00 degustazioni di caffè presidio Slow Food – by Slow Food Italia

MARTEDI 22 OTTOBRE:

ore 10:00 - 13:00 opening area espresso/brew bar – evento “a colazione con il campione” con la campionessa mondiale World Latte Art russa Victoria Kashitseva.

Area Training/Cupping



ore 10:30 il menu dei caffè per la ristorazione – by Erminia Nodari

ore 11:30 la chimica della pulizia dell'attrezzatura per il caffè – by Gianfranco Carubelli

ore 12:30 coffee cupping by SCAE and SCAA approach – by Cinzia Linardi & Lorenzo Martinelli

ore 13:30 l'influenza del colore di tostatura nelle caratteristiche di tazza – by Brambati Spa & Marco Cremonese

Area coffee living room

ore 11:00 il processo di tostatura – by Brambati Spa

ore 12:00 come ottenere l'acqua ideale per il caffè – by Sergio Barbarisi

ore 13:00 il controllo qualità e le analisi chimiche per la piccola torrefazione – by Giovanni Bortoli

ore 14:00 storia delle macchine da caffè e dei dieci sistemi di preparazione – by Mauro Carli

ore 15:00 il caffè decerato – by Giovanni Bortoli

ore 17:00 le eccellenze italiane del caffè e conclusione dell'evento *Io bevo caffè di qualità* – by Andrej Godina e Francesco Sanapo

Area Espresso e Brew Bar

ore 10:00 a colazione con il campione – Huehuetenango Caffè delle terre alte presidio Slow Food

ore 11:00 degustazione caffè monorigine arabica monorigine – by Sandalj Trading Co.

ore 12:00 degustazione di 100% arabica porzionato – by Caffitaly System

ore 13:00 degustazioni di caffè arabica monorigine – by Pura Vida Caffè

ore 14:00 campionato trifecta – by Bunn

ore 15:00 degustazioni di miscele italiane di caffè – by Art Caffè