



**Venerdì 23 ottobre, ore 12-16.30**

**LABORATORIO DI RICERCA SUI TREND**

12.00 *Speakeasy Baritalia*

**Focus: “I segreti dell’aeropress”**

*di Davide Spinelli, campione italiano aeropress 2014*

14.00 *Arena Baritalia*

**Seminario: “La frontiera degli specialty coffee”**

*di Francesco Sanapo, pluricampione italiano baristi*

15.00 *Arena Baritalia*

**Seminario: “La cucina liquida e il caffè”**

*di Filippo Sisti e Luca Vezzali - Carlo e Camilla in Segheria*

16.00 *Speakeasy Baritalia*

**Focus “Il clever, un sistema filtro che unisce qualità e praticità”**

*by Davide Spinelli, docente Work Up Academy&lab*

**Sabato 24 ottobre, ore 12-16.30**

**LABORATORIO DI RICERCA SULLE TECNICHE**

12.00 *Speakeasy Baritalia*

**Focus: “Coffee&tools: il chemex”**

*di Iuri Grandini, barista trainer*

14.00 *Arena Baritalia*

**Seminario: “Tecniche di miscelazione attorno al caffè”**

*di Mirko Turconi, Flavio Angiolillo e Teo Stafforini - Mag Café*

15.00 *Arena Baritalia*

**Seminario: “Non solo espresso: metodi alternativi di estrazione”**

*di Eddy Righi, trainer Scae*

16.00 *Speakeasy Baritalia*

**Focus: “Coffee&tools: il siphon”**

*di Iuri Grandini, barista trainer*

## **Domenica 25 ottobre ore 11-15.30**

### **LABORATORIO DI RICERCA SUI RITUALI**

11.00 *Speakeasy Baritalia*

**Focus: “Un Ibrik da campioni”**

*di Davide Berti, campione mondiale di Ibrik*

12.00 *Arena Baritalia*

**Seminario: “Rituali di servizio del caffè nel mondo”**

*di Andrej Godina, docente Scae*

14.00 *Arena Baritalia*

**Seminario: “Cocktail al caffè: dall’Asia all’America Latina”**

*di Walter Gosso -The Mad Dog e Francesco Corona - Coffee and Good Sprits*

15.00 *Speakeasy Baritalia*

**Focus: “La moka al bar: un rito da inventare?”**

*di Cinzia Linardi, campionessa Cup Tasting 2012-13*

## **Lunedì 26 ottobre, ore 11-18.30**

### **BARITALIA: LA SFIDA A SQUADRE**

#### **LABORATORIO DI RICERCA SUI COCKTAIL CLASSICI**

10.30 Registrazione partecipanti

11.00 Le masterclass di Baritalia

**“Non siamo rockstar: come mettere il cliente al centro dell’attenzione”**

*di Peter Dorelli, leggendario barman dell’american bar del Savoy Hotel di Londra*

11.45 Le masterclass di Baritalia

**“L’avanguardia spagnola, dalla cucina ai cocktail”**

*di Diego Cabrera, pioniere della formula cocktail&gastrobar*

12.30 Le masterclass di Baritalia

**“A lezione con Comini: tre grandi classici reinterpretati dal maestro della miscelazione moderna”**

*di Dario Comini, patron del Notthingam Forest di Milano, tra i primi 50 bar al mondo*

dalle 13.30 Il laboratorio di Baritalia

**“La riscoperta dei classici” – Sfida a squadre**

*in collaborazione con Bevande Futuristtiche, Branca, Campari Academy, Compagnia dei Caraibi, Fabbri 1905, Lucano, Martini, Roner, Strega, Turin Vermouth*

18.30 Chiusura lavori

Nel nostro speakeasy degustazione gratuita di spirit premium e cocktail d’autore