

*direzione artistica*  
**Andrey Godina** coffee expert  
**Francesco Sanapo**  
campione italiano di caffetteria 2013

Padiglione 18 - N80/N85

## VENERDÌ 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 Kashitseva.

### area cupping / training

ore 10:00 area cupping  
la pulizia dell'attrezzatura per l'espresso  
by *Pulycafi, 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 e biologici  
by *Alberto Poljac & 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*

### coffee living room

ore 10:30 presentazione dell'evento

lo bevo caffè di qualità edizione speciale HOST 2013 e annuncio del palinsesto. - *by Andrey Godina & Francesco Sanapo e Mario Setti - Nuovi Eventi Musicali*

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

ore 14:00 il caffè nell'editoria specializzata la triologia - *by Franco e Mauro Bazzara*

ore 15:00 estrarre in espresso la tazza migliore cambiando la temperatura dell'acqua  
by *Coffee Pro Kim Ossendöck*

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 Cocianich*

### 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 Barri campione italiano Ibrik Championship*

ore 12:00 degustazioni di caffè C.A.C.E.  
Alto Palomar Organic Fairtrade Peru - *by Punella Meschini*

ore 13:00 campionato Aeropress - *by Alberta Cocco*

ore 14:00 degustazioni di caffè dall'Indonesia, isola di Sumatra – *Orangutan Coffee Project - by Regina Fey*

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 Kashitseva.

### area cupping / training

ore 10:30 area cupping  
la pulizia dell'attrezzatura per l'espresso  
by *Pulycafi, 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 Despiere campione mondiale World Coffee in Good Spirits Championship*

### 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 Chioldo*

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 Specialty Coffee Association of Europe*

ore 16:00 il caffè porzionato quale soluzione per un caffè di qualità nella ristorazione - *Pietro Manzini*

sponsor:



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

### espresso e brew bar

ore 10:00 a colazione con il campione caffè Etiopia, foresta di Harenna Presidio Slow Food  
ore 11:00 degustazione di una selezione di caffè addetti alla ristorazione - *by caffè Pascucci*

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

ore 13:00 campionato Bacchi Espresso caffè monorigine arabica Sandalf Trading Co. Campionato assaggiatori espresso – saper riconoscere lo stesso caffè estratto a temperature dell'acqua differenti – caffè monorigine biologici  
by *Imperator*

ore 14:00 degustazioni di una miscela di caffè all'italiana – Espresso Professional Blend  
by *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 Kashitseva.

### area cupping / training

ore 10:00 area cupping  
la pulizia dell'attrezzatura per l'espresso  
by *Pulycafi, 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 Poljac & Eddy Righi*

ore 14:00 learn&share – triecta 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*

### 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 Bleker*

ore 13:00 i cambiamenti chimici della bevanda espresso: la perfetta calibratura della macchina  
by *Demustab Srl*

ore 14:00 il packaging per la conservazione del caffè tostato - *by Soulpack Srl*

ore 15:00 il marketing nel mondo del caffè  
by *Danielle Casprini - Sesamo*

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 Spa*

### espresso e brew bar

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

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 Ossendöck*

ore 13:00 campionato assaggiatori espresso riconosce il caffè monorigine  
by *Sandalf Trading Co.*

ore 14:00 degustazioni di caffè monporzionati specialty  
by *Caffitaly System Spa*

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 Kashitseva.

### area cupping / training

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 *Pulycafi, pulitori certificati per caffetteria*

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

**caffè** a  
**360°**

edizione speciale host 2013

espresso brew bar | coffee living room | area cupping training

ore 12:30 area cupping – assaggiare caffè specialty con il Cup of Excellence approach  
by *Edy Bleker & Lorenzo Martinelli*

ore 14:00 learn&share – modulare il profilo di preimmissione 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*

### 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 Poljac*

ore 13:00 il caffè in Italia  
by *Patrick Hoffer, Comitato Italiano Caffè*

ore 14:00 caffè e salute: il caffè decaferato  
by *Max Fabian*

ore 15:00 la nutrizione terapeutica: il cibo (e anche il caffè) come farmaco  
by *Alberto Marzò Nocchi*

ore 16:00 il porzionato può essere anche specialty?  
by *Caffitaly System Spa*

ore 17:00 la corretta macinatura del caffè e come la pulizia incide sulla predizione di macinatura  
by *Alberto Cocco & Gianfranco Carubelli*

### espresso e brew bar

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

ore 11:00 degustazione di una selezione di caffè africani preparati con il metodo Ibrik  
by  *Davide Barri campione italiano Ibrik Championship & Pura Vida Caffè*

ore 12:00 degustazione di caffè decaffeinato porzionato  
by *Caffitaly System Spa & 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 preparati a filtro - *by Slow Food Italia*

## MARTEDÌ 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 cupping / training

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*

### 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 decaferato - *by Giovanni Bortoli*

ore 17:00 le eccellenze italiane del caffè e conclusioni dell'evento lo bevo caffè di qualità  
by *Andrey Godina e Francesco Sanapo*

### 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  
by *Sandalf Trading Co.*

ore 12:00 degustazione di arabica monorigine porzionato  
by *Caffitaly System Spa*

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

ore 14:00 campionato triecta  
by *Bunn & caffè Pascucci*

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

main sponsor:



media partner:  
COFFEECOLORS | sesamo.net



*art direction*  
**Andrej Godina** *coffee expert*  
**Francesco Sanapo**  
*italian barista champion 2013*  
hall 18 - N80/N85



## FRIDAY, 18 OCTOBER:

10:00 - 13:00 espresso/brew bar area opening – "breakfast with the champion" event with the Russian World Latte Art Champion Victoria Kashirtseva.

### ☛ training / cupping area

10:00 cupping area – cleaning the espresso equipment by *Pulycaffi, certified coffee equipment cleaners*  
11:00 learn&share area – decaf specialty coffee brewed with espresso, aeropress and other extraction methods  
by *Demus Spa & DM Italia Srl*  
12:30 cupping area – cupping of organic single-origin Arabica coffees - by *Alberto Polojac & Cinzia Linardi, Italian Cup Tasters Champion*  
14:00 learn&share area – the rules for a perfect coffee filter - by *Giulia Spanio & Eddy Righi*  
15:30 cupping area – how water temperature affects the espresso coffee profile - by *Paolo Dalla Corte*

### ☛ coffee living room

10:30 presentation of 10 bevo caffè di qualità - HOST 2013 special edition and its schedule  
by *Andrej Godina & Francesco Sanapo and Mario Setti - Nuova Eventi Musicali*  
13:00 the barista: profession or improvisation? by *Eddy Righi*  
14:00 coffee in specialized publishing – a trilogy by *Franco & Mauro Bazzara*

15:00 extracting the best espresso by changing water temperature  
by *Coffee Pro Kim Ossenblok*  
16:00 the technology of filter coffee machine by *Giulia Spanio*  
17:00 the internationalization and strategic sourcing process in coffee industry – by *Maurizio Cocciarich*

### ☛ espresso and brew bar

10:00 breakfast with the champion – Huehuetenango Highlands coffee, Guatemala, Slow Food Presidium  
11:00 cupping of a selection of organic single-origin Arabica coffees prepared with filter, Ibrik and espresso methods - by *Davide Berti, Italian Ibrik Champion*  
12:00 cupping of Organic and Fairtrade C.A.C.E. Alto Palomar coffee, Peru - by *Purella Meschini*  
13:00 Aeropress competition - by *Alberto Cocci*  
14:00 cupping of Oranguan Coffee Project coffees from Sumatra Island, Indonesia - by *Regina Frey*  
15:00 latte art battle – competition by *Caffè Corsini*  
16:00 cupping of decaf specialty single-origin coffees by *Demus Spa*

## SATURDAY, 19 OCTOBER:

10:00 - 13:00 espresso/brew bar area opening – "breakfast with the champion" event with the Russian World Latte Art Champion Victoria Kashirtseva.

### ☛ training / cupping area

10:30 cupping area – cleaning the espresso equipment by *Pulycaffi, certified coffee equipment cleaners*  
11:00 learn&share area – different water filtering systems for espresso machines  
by *Paolo Dalla Corte*  
12:30 cupping area  
cupping of Fairtrade single-origin Arabica coffees by *Elena Meneghetti & Cinzia Linardi, Italian Cup Tasters Champion*  
14:00 learn&share area  
the rules for a perfect espresso  
by *Eddy Righi*  
15:30 learn&share area  
mixing coffee with alcoholic drinks  
by *Victore Duplrier, World Coffee in Good Spirits Champion*

### ☛ coffee living room

11:00 the role of water in coffee equipment cleaning by *Gianfranco Carubelli*  
12:00 higher education courses on quality control in the coffee production process  
by *Human Academy*  
13:00 filter coffee in the world  
by *Lina Chioldo*  
14:00 how to obtain a decaf specialty coffee  
by *Massimiliano Fabian*  
15:00 specialty coffees and coffee education  
by *David Veal, executive director of the Specialty Coffee Association of Europe*  
16:00 portioned coffee as a solution for quality coffee in the catering industry  
by *Pietro Manzini*  
17:00 Oranguan coffee project: how environmental sustainability matches with quality  
by *Regina Frey & Holger Weiz*

### ☛ espresso and brew bar

10:00 breakfast with the champion  
Harema Forest Wild coffee, Ethiopia,  
Slow Food Presidium

11:00 cupping of a selection of coffees for the catering industry - by *caffè Pascucci*

12:00 menu of Caffitaly System coffees in capsules for the catering industry

13:00 Bacchi Espresso competition – single-origin Arabica coffees by *Sandali Trading Co.*  
Espresso tasters Championship – recognizing the same type of coffee when it is extracted at different water temperatures – organic single-origin coffee  
by *Imperator Srl*

14:00 cupping of an Italian coffee blend  
Espresso Professional Blend - by *Art Caffè*  
15:00 latte art battle – competition  
by *Caffè Corsini*  
16:00 cupping of decaf coffee blends  
by *Demus Spa*

## SUNDAY, 20 OCTOBER:

10:00 - 13:00 espresso/brew bar area opening – "breakfast with the champion" event with the Russian World Latte Art Champion Victoria Kashirtseva.

### ☛ training / cupping area

10:00 cupping area – cleaning the espresso equipment by *Pulycaffi, certified coffee equipment cleaners*  
10:30 cupping area – finding the right water temperature for decaf espresso coffees  
by *Giovanri Bortoli & Eddy Righi*

11:30 cupping area – how to evaluate the espresso: the cupping form - by *Enrico Meschini*  
12:30 cupping area – green coffee classification and cupping of specialty coffees brewed manually and with the filter method  
by *Alberto Polojac & Eddy Righi*  
14:00 learn&share – triecta rules – by *Giulia Spanio*  
15:00 learn&share – how filter diameter affects the final espresso – by *Paolo Dalla Corte*

### ☛ coffee living room

11:00 different water filtering systems for the catering industry - *Sergio Barbarsi*  
12:00 creating a blend for the espresso  
by *Edy Bleker*  
13:00 chemical changes in the espresso: perfect machine calibration - by *Demuslab Srl*  
14:00 packaging for roasted coffee preservation  
by *Soulpack Srl*  
15:00 marketing in the world of coffee  
by *Daniela Casprini - Sesamo*  
16:00 the correct coffee roast profile - by *Brambati Spa*  
17:00 can single serve coffee be the solution for the catering industry? - by *Caffitaly System Spa*

### ☛ espresso and brew bar

10:00 breakfast with the champion – Italian coffee blend  
by *Espresso Professional Blend*  
11:00 cupping of Huehuetenango Highlands coffee, Guatemala, and Harema Forest Wild coffee, Ethiopia, Slow Food Presidium  
by *Cinzia Linardi, Italian Cup Tasters Champion*  
12:00 cupping of Fairtrade single-origin Arabica coffee extracted at different temperatures  
by *Coffee Pro Kim Ossenblok*  
13:00 Espresso tasters competition recognizing single-origin coffees  
by *Sandali Trading Co.*  
14:00 cupping of single serve specialty coffees  
by *Caffitaly System Spa*  
15:00 latte art battle – competition by *Caffè Corsini*  
16:00 cupping of Central American coffees  
by *Pura Vida Caffè*

## MONDAY, 21 OCTOBER:

10:00 - 13:00 espresso/brew bar area opening – "breakfast with the champion" event with the Russian World Latte Art Champion Victoria Kashirtseva.

### ☛ training / cupping area

10:30 cupping area  
cleaning the coffee equipment: comparative tasting of coffees prepared with clean and dirty appliances  
by *Pulycaffi, certified coffee equipment cleaners*  
11:30 learn&share – the correct preservation of roasted coffee, comparative tasting of the same type of coffee preserved in different packages  
by *Soulpack Srl*  
12:30 cupping area – cupping of specialty coffees with the Cup of Excellence approach  
by *Edy Bleker & Lorenzo Martinelli*  
14:00 learn&share - calibrating pre-infusion chamber in espresso brewing  
by *Paolo Dalla Corte*  
15:30 cupping area  
regular and decaf version of the same coffee prepared with filter, manual drip and espresso methods  
by *Demus Spa, Imperator Srl, Bunn*

### ☛ coffee living room

11:00 the botany of coffee  
by *Giorgio Graziosi, Università degli Studi di Trieste*  
12:00 countries of origin of espresso blends  
by *Alberto Polojac*  
13:00 coffee market in Italy  
by *Patrick Hoffer, Comitato Italiano Caffè*  
14:00 coffee and health: dewaxed coffee  
by *Max Fabian*  
15:00 therapeutic nutrition: food (and coffee) as cure  
by *Alberto Marzio Nocchi*  
16:00 can portioned coffee be a specialty coffee?  
by *Caffitaly System Spa*  
17:00 the correct coffee grind and the influence of cleaning on grind precision  
by *Alberto Cocci & Gianfranco Carubelli*

### ☛ espresso and brew bar

10:00 breakfast with the champion – Harema Forest Wild coffee, Ethiopia, Slow Food Presidium  
11:00 cupping of a selection of African coffees prepared with the Ibrik method  
by *Davide Berti, Italian Ibrik Champion, & Pura Vida Caffè*  
12:00 cupping of portioned decaf coffee  
by *Caffitaly System Spa & Cinzia Linardi, Italian Cup Tasters competition*  
13:00 Espresso tasters championship

recognizing the espresso blends  
by *Fairtrade*  
14:00 cupping of Oranguan Coffee Project coffee, Sumatra  
15:00 latte art battle – competition  
by *Caffè Corsini*  
16:00 cupping of Slow Food Presidium coffees  
by *Slow Food*

## TUESDAY 22 OCTOBER:

10:00 - 13:00 espresso/brew bar area opening – "breakfast with the champion" event with the Russian World Latte Art Champion Victoria Kashirtseva.

### ☛ training / cupping area

10:30 coffee menu for the catering industry  
by *Erminia Nodari*  
11:30 chemistry in coffee equipment cleaning  
by *Gianfranco Carubelli*  
12:30 coffee cupping with SCAE and SCAA approach  
by *Cinzia Linardi & Lorenzo Martinelli*  
13:30 the influence of roast colour on final product characteristics  
by *Brambati Spa & Marco Cernonese*

### ☛ coffee living room

11:00 the roasting process - by *Brambati Spa*  
12:00 how to obtain the ideal water for coffee  
by *Sergio Barbarsi*  
13:00 quality control and chemical analysis for small roasters  
by *Giovanri Bortoli*  
14:00 the history of coffee machines and of the 10 brewing methods - by *Mauro Carli*  
15:00 dewaxed coffee - by *Giovanri Bortoli*  
17:00 Italian coffee excellences and conclusion of 10 bevo caffè di qualità  
by *Andrej Godina & Francesco Sanapo*

### ☛ espresso and brew bar

10:00 breakfast with the champion – Huehuetenango Highlands coffee, Guatemala, Slow Food Presidium  
11:00 cupping of single-origin Arabica coffees  
by *Sandali Trading Co.*  
12:00 cupping of portioned 100% Arabica coffees  
by *Caffitaly System Spa*  
13:00 cupping of single-origin Arabica coffees  
by *Pura Vida Caffè*  
14:00 triecta competition  
by *Bunn & caffè Pascucci*  
15:00 cupping of Italian coffee blends  
by *Art Caffè*

sponsor:



main sponsor:

