

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 Poljacić & 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 - Nlivi 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 Ibrk 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 Cacci*
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 Etiopa, 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 Poljacić & 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*

ore 12:30 area cupping – assaggiare caffè specialty con il Cup of Excellence approach

by *Edy Bleker & Lorenzo Martirelli*

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 Poljacić*
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 precisione di macinatura
by *Alberto Cacci & Gianfranco Carubelli*

espresso e brew bar

ore 10:00 a colazione con il campione
Etiopa, foresta di Harenna Presidio Slow Food
ore 11:00 degustazione di una selezione di caffè africani preparati con il metodo Ibrk
by *Davide Barri campione italiano Ibrk 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 Martirelli*
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 *Pulycafi, 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 Snc*
 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 Cociancich*

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 Coci*
 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 *Pulycafi, 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 *Pulycafi, 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 *Pulycafi, 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 Coci & 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 *Giovanri Bortoli*
 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:

