

/ SABATO

THE LAB

- 10:00 **90 Anni di caffè: breve storia della bevanda attraverso le pagine de LA CUCINA ITALIANA**
Maddalena Fossati Dondero, Direttore de **La Cucina Italiana** & Marina Migliavacca, divulgatrice storica, saggista, romanziera e giornalista
- 10:30 **SCA presenta: Soluzioni "Plastic free"**
Eddy Righy, **Caffè Pascucci**
- 11:25 **Specialty PaL and the Moka Pot Revolution**
Valentina Palange & Luca Rinaldi, Coffee Lovers, Bloggers & Content Creators, **Specialty PaL**
- 12:00 **Il mondo in una tazza di caffè**
Anna Muzio, giornalista & Andrea Cuomo, Editor, **Il Giornale**
- 12:35 **Women In Coffee**
Panel discussion con: Nadia Rossi, Giornalista e coffee lover, **Bargiornale**; Serena Falcitano, Barista, **Ditta Artigianale**; Manuela Fensore, World Latte Art Champion 2019 & Trainer, **Barlady Café Academy**; Simona Colombo, Group Marketing and Communications Director, **Gruppo Cimbali**; Ilaria Nocentini, Barista e Trainer, **Espresso Academy**; Simonetta Spissu, **Comunicaffè**; Helena Oliviero, **Italian Cup Tasters Champion 2018 & Independent Trainer**; Valeria Caddeo, **Barista**. Moderatrice: Valentina Palange, Coffee Lover, Blogger & Content Creator, **Specialty PaL**
- 13:30 **Lavazza presenta: We are the solution**
Dennis Zoppi, Hotel Bar Consultant e Mixology Coach, Producer di **New Spirits Generation**
- 14:05 **SCA presenta: Psicologia del Consumatore**
Matteo Barbarossa, **Caffè Barbarossa**
- 15:00 **La Marzocco presenta l'Accademia Del Caffè Espresso: Formazione, Cultura, Innovazione**
Marta Kokosar, General Manager & Massimo Battaglia, Direttore Ricerche, **Accademia del Caffè Espresso**
- 15:35 **La nuova frontiera del Gusto**
Francesco Sanapo, Founder, **Ditta Artigianale**
- 16:30 **Coffee Pairing with Chocolate starring Gianluca Fusto and MUMAC Academy**
Gianluca Fusto, Maître Chocolatier & Pâtissier with Trainers **MUMAC Academy**
- 17:05 **Nice & Nasty Coffee e Cocktails Takeover**
Anastasia Artamonova, Photographer e Founder, **Nice & Nasty** & Franco Tucci Ponti, Mixologist

ROAST MASTERS

THE HEATS

- 10:30 **Disciplina 1 - The Single Origin**
- 12:30 **Falcon Coffee Roasters Cupping**
- 13:15 **Disciplina 2 - The Espresso Blend (Part 1)**
Programma completo disponibile presso l'area Roast Masters

ROAST MASTERS BREW BAR

- 12:00 **Roast Masters Competitor Take-Overs**
Santa Fara Caffè; I Druper Coffee & More; Pierre Café; Torrefazione Lady Caffè; Belleville Brulerie; Autumn Coffee Roasters; Spirit of Coffee; Picapau Coffee Roastery

/ LUNEDÌ

THE LAB

- 10:30 **SCA presenta: Un Mondo in Fermento**
Alberto Polojac, **Bloom Coffee School**
- 11:25 **MUMAC Academy presents: Coffee and All the Fun of Sugar Free Pastries**
Trainers, **Mumac Academy** with **EUTOPIA Milano**
- 12:00 **Lavazza presenta: Lavazza i Terra! La Habana Lavazza**
- 12:35 **Aprire un Specialty Coffee Shop in Italia**
Burak Alici, Founder, **QVIDTVM**
***Presentazione in lingua Inglese**
- 13:10 **SCA presenta: Il Barista Parlante**
Chiara Bergonzi, Roaster & Coffee Expert, **Lot Zero**
- 14:05 **La Marzocco presenta: Coffee Workflow**
Gianni Cocco, Italian Coffee Trainer Aicaf, **Italian Academy of Coffee Masters**
- 14:40 **I Social media nell'industria Italiana del Caffè**
Michael Gardenia, Content Creator and Founder, **Fusillo Lab**; Anastasia Artamonova, Photographer and Founder, **Nice & Nasty Bar**; Federico Pezzetta and Federica Balestrieri, Professional Photographers & Content Creators, **CoffeeAndLucas (Romedio Studio)**; Debora Dusina, Social Media Specialist, **Gruppo Cimbali**; Alice Monti, Content Creator, **His Majesty The Coffee**. Moderatrice: Valentina Palange, Coffee Lover, Blogger & Content Creator, **Specialty PaL**
- 15:35 **The Roasters Panel**
Discussion Panel con: Andrea Lattuada, Owner, **Little Bean Roastery**; Antonio Biscotti, Owner, **Torrefazione Griso**; Edoardo Quarta, Owner, **Quarta Caffè**; Gian Andrea Sala, Owner, **Spirit of Coffee**. Moderatore: Gianni Tratzzi, Espresso Specialist at Accademia del Caffè Espresso e Brand Ambassador, **La Marzocco**
- 16:30 **Le cinque ere nella storia del caffè**
Jonathan Morris, Research Professor in Modern European History, **University of Hertfordshire**

ROAST MASTERS

THE FINAL

- 10:30 **Disciplina 1 - The Single Origin**
- 11:45 **Falcon Coffee Roasters Cupping**
- 13:00 **Disciplina 3 - The Pour-Over**
Programma completo disponibile presso l'area Roast Masters

ROAST MASTERS BREW BAR

- 11:45 **Roast Masters Competitor Take-Overs**
Caffelab; Etna Roasters; 9 Grams Coffee; Kalve Coffee; Orso Laboratorio Caffè

LATTE ART LIVE

- 10:30 **Latte Art Speed Challenge con Eva Palma**
Eva Palma, Head Barista, **Ditta Artigianale**
- 11:15 **Barlady Takeover con Carmen Clemente - Partecipa al Workshop sulla Latte Art con l'esperta: Steam, Pour and Design like a Pro!**
Carmen Clemente, Trainer, **Barlady Café Academy**

/ DOMENICA

THE LAB

- 10:05 **Le cinque ere nella storia del caffè**
Jonathan Morris, Research Professor in Modern European History, **University of Hertfordshire**
- 10:30 **Direct Trade: Cosa significa?**
Francesco Sanapo, Founder, **Ditta Artigianale**
- 11:05 **MUMAC Museum by Gruppo Cimbali: Heritage becomes a story and anticipates the future**
Barbara Foglia, Manager, **MUMAC**
- 11:40 **La Marzocco presenta: Coffee Encounters**
Panel Discussion con: Gianluca Rossetti, Chef, **Eataly**, Gianni Tratzzi, Espresso Specialist all'Accademia del Caffè Espresso e Brand Ambassador per **La Marzocco**; Alessandro Foglino, Graphic Designer, **La Marzocco**; Mariangela Negroni, Owner, **Funky Table**. Mediatore: Michael Gardenia, Founder, **Fusillo Lab**
- 12:35 **Coffee Pairing with Panettone. A MUMAC Academy Way to Wish you Happy Holidays**
Trainers, **MUMAC Academy**
- 13:10 **Dal Vecchio al Nuovo: la trasformazione delle caffetterie milanesi negli anni**
Panel Discussion con: Mario Alemi, Owner, **Café 124**; Alessandro Interrante & Salvatore Interrante, Owners, **Bar Affori**; Giuseppe Dabbene, Owner, **Miccone**; Daniele Paino, Owner, **L'Americano che amava le Brioches**; Francesco Sanapo, Founder, **Ditta Artigianale**. Moderatore: Michael Gardenia, Founder, **Fusillo Lab**
- 14:05 **SCA presenta: Metodi Alternativi**
Alessandro Galtieri, **Aroma Caffè Pregiati**
- 15:00 **I Progetti i Terra! e l'approccio sostenibile**
Valentina Palange, Coffee Lover, Blogger & Content Creator, **Specialty PaL**; Nadia Rossi, Giornalista e coffee lover, **Bargiornale**; **Fondazione Lavazza**
- 15:55 **SCA presenta: Specialty, Commerciale e Mercati**
Enrico Romano, C.B.C. **Coffee Trade**

ROAST MASTERS

THE HEATS

- 10:15 **Disciplina 2 - The Espresso Blend (Part 2)**
Programma completo disponibile presso l'area Roast Masters

ROAST MASTERS BREW BAR

- 10:00 **Roast Masters Competitor Take-Overs**
Garage Coffee Bros; Borea Specialty Coffee; Young Cup Coffee; MOK Specialty Coffee; Java Coffee Roasters; Il Manovale; Five Elephant; Peacocks; Emanuele Tomassi

LATTE ART LIVE

- 10:30 **Barlady Takeover con Manuela Fensore, Supershow con la Campionessa Mondiale!**
Manuela Fensore, Campionessa Mondiale di Latte

- Art 2019 e Trainer, **Barlady Café Academy**
- 11:15 **Latte Art Masterclass con Serena Falcitano, per apprendere i segreti del pouring e le nozioni fondamentali della Latte Art**
Serena Falcitano, Barista, **Ditta Artigianale**
- 12:00 **Modbar Technical Series: Cappuccino, Latte & Flat White - Scopri le Differenze!**
Matteo Beluffi, Campione Italiano di Latte Art, sesto classificato ai campionati mondiali Latte Art 2017 e CEO, **Bel.co S.r.l.**
- 13:30 **Latte Art Vegan Demonstration con Merijn Gijsbers**
Merijn Gijsbers, Campione Barista olandese e **Ambassador Alpro**
- 14:15 **Throwdown con Ditta Artigianale - Un testa a testa fra due bariste d'eccezione: Eva Palma e Serena Falcitano si sfideranno nella Latte Art, improvvisando sulla superficie del latte figure richieste dal pubblico. Sarete voi a incoronare la vincitrice!**
Eva Palma & Serena Falcitano, **Ditta Artigianale**
- 15:00 **Modbar: Chi Vince Regna. Tutti i Giorni dalle 3.00pm alle 4.00pm. Il Campione della Latte Art Battle vincerà un fantastico Modbar Goodie-Kit!**
Fabrizio Corti, Product Specialist, **La Marzocco**
- 16:15 **Barlady Takeover con Carmen Clemente - Partecipa al Workshop sulla Latte Art con l'esperta: Steam, Pour and Design like a Pro!**
Carmen Clemente, Trainer, **Barlady Café Academy**

LA CIMBALI & FAEMA ESPRESSO BAR

- 11:00 **Espresso game with Faema E71E: espresso blind tasting**
- 13:00 **Coffee pairing with panettone. A MUMAC academy way to wish you happy holidays**
- 14:00 **Espresso game with Faema E71E: espresso blind tasting**
- 14:00 **Latte art featuring La Cimbali S30 Fully-Automatic Bean-to-Cup Coffee Machine**
Hosted by Manuela Fensore, World Latte Art Champion 2019
- 15:30 **Espresso Negroni with Campari**

THE TRUE ARTISAN CAFÉ

- 10:00 **Sessione della mattina**
Coffee Hat / Griso / Le Piantagioni del Caffè
- 13:30 **Sessione pomeridiana**
LotZero / Young Cup Coffee / Quarta

BRITA BREW BAR

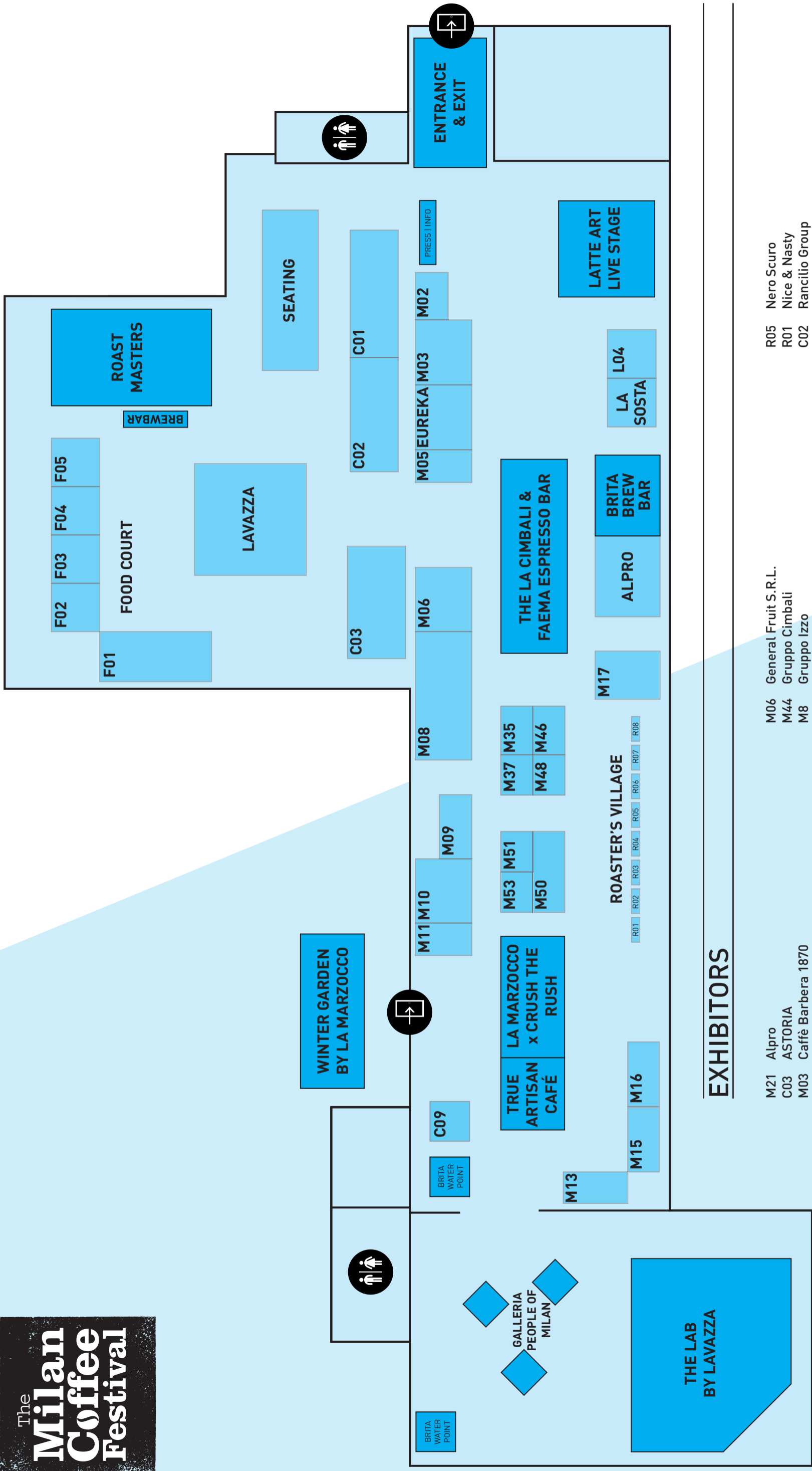
- 10:00 **Colazione con Gian Zaniol, Ambassador Brita**
- 11:00 **Brewing con His Majesty The Coffee**
- 12:30 **Home Brewing con Gian Zaniol, Ambassador Brita e i caffè di LotZero e Garage Coffee Bros**
- 14:00 **Cupping di caffè Colombiani e Brasiliani a confronto**
- 15:30 **'L'acqua fa la differenza': Gian Zaniol, Ambassador Brita, spiega BRITA PROGUARD Coffee**
- 16:30 **'A Bit of Coffee In Good Spirit' con Andrea Villa**



/ PROGRAMMA

30 NOV - 2 DIC 2019





EXHIBITORS

- | | | |
|--------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------|
| M21 Alpro | M06 General Fruit S.R.L. | R05 Nero Scuro |
| C03 ASTORIA | M44 Gruppo Cimbali | R01 Nice & Nasty |
| M03 Caffè Barbera 1870 | M8 Gruppo Izzo | C02 Rancilio Group |
| M22 BRITA | M17 Hario | M51 Rocket Espresso |
| C09 Bugan Coffee Lab | R02 His Majesty The Coffee | M05 Sevengrams |
| M53 BWT Water + More Italia | R07 Il Manovale | L04 The Bridge Bio |
| R04 Cafezal Specialty Coffee | C01 Istituto Espresso Italiano (IEI) | M48 The Seven Elements |
| M11 Caffè Pascucci | M47 Kito Coffee Places | R03 Tomassi Coffee Roaster |
| M15 Ditta Artigianale | M54 La Marzocco | |
| M13 Edo Barista | M37 La Musa Nera Coffee Roasters | FOOD COURT |
| M10 EDQ Quarta Coffee Roasters | L06 La Sosta Specialty Coffee | F03 L'Americano |
| M04 Eureka - Conti Valerio | M50 Le Piantagioni Del Caffè | F04 Forno Brisa |
| M16 Filicori Zecchini | M04 Lavazza | F02 Mascherpa Tiramisù |
| R06 Fresh Black | M09 Maketube | F01 Berberé Pizzeria |
| M35 Gearbox Coffee Roasters | M02 MONIN | F05 Ammu Cannoli Espressi Siciliani |