



jobe voca caffè

DI QUALITÀ?

just speciality coffee

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

Padiglione 18 - N80/N85

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 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 Srl*
 - 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 - 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 Ossendloek*
- 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, iplik 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 *Alberto 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 Corsiri*
- 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 alcoli 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*

ore 17:00 orangutan coffee project: come la sostenibilità ambientale si sposa con la qualità

- 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 Corsiri*
 - 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 calibrazione 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 Ossendloek*
 - 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 Corsiri*
 - ore 16:00 degustazioni di caffè centro americani by *Pura Vida Caffè*

LUNEDI 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

- 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 preimbuono 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 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 Corsiri*
 - ore 16:00 degustazioni di caffè presidio Slow Food preparati a filtro - 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 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 Cremenese*
- 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 *Maiuro 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*



pulitori certificati per caffetteria



main sponsor:



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 *Pulycaff, 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 lo bevo caffè di qualità - HOST 2013 special edition and its schedule by *Andrej Godina & Francesco Sanapo and Mario Setti - Nuovi 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 *Prunella Meschini*

13:00 Aeropress competition - by *Alberto Cocci*

14:00 cupping of Orangutan 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 *Pulycaff, 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 Delpierre, 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 Orangutan coffee project: how environmental sustainability matches with quality by *Regina Frey & Holger Welz*

espresso and brew bar

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

sponsor:



main sponsor:



media partner:



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 *Sandalj 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 *Pulycaff, certified coffee equipment cleaners*

10:30 cupping area – finding the right water temperature for decaf espresso coffees by *Giovanni 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 – trifecta 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 Barbarisi*

12:00 creating a blend for the espresso by *Edy Bieker*

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 *Daniele 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*

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 – Hareanna 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 Orangutan 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 Cremonese*

coffee living room

11:00 the roasting process - by *Brambati Spa*

12:00 how to obtain the ideal water for coffee by *Sergio Barbarisi*

13:00 quality control and chemical analysis for small roasters by *Giovanni Bortoli*

14:00 the history of coffee machines and of the 10 brewing methods - by *Mauro Carli*

15:00 dewaxed coffee - by *Giovanni Bortoli*

17:00 Italian coffee excellences and conclusion of lo 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 *Sandalj 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 trifecta competition by *Bunn & caffè Pascucci*

15:00 cupping of Italian coffee blends by *Art Caffè*

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 Bieker & 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*