

SESAVMO



ANDREA
Matrangolo
coffee lover

francesco
Santoro
coffee lover

Andrey
Godina
coffee expert

BUNN



Sponsor

Event by



umami
AREA

Durante l'evento
Il Trainer Barista Andrea Matrangolo coordinerà lo staff di professionisti che delizieranno gli ospiti con eccellenti cappuccini in Latte Art e con caffè estratti in modalità espresso o filtro.

La prossima edizione dell'evento "lo bevo caffè di qualità" torna a Trieste per una special edition che avrà luogo all'interno dell'Antico Caffè San Marco.
L'evento culturale no profit volto alla diffusione della cultura del buon caffè, sarà guidato dal caffesperto Andrey Godina assieme al team di Umami Area e ad Alexandros Delthanassis, i quali accompagneranno il visitatore in più giornate intere mente dedicate al caffè.
Nel programma sono previsti dibattiti, presentazioni, workshop, degustazioni, corsi di formazione, competizioni e molto altro ancora che coinvolgeranno personaggi di spicco ed aziende leader nel settore provenienti da tutta la penisola.

TRIESTE SPECIAL EDITION

19 - 22
OTTOBRE
2016

DAL
PRODUT-
TORE
AL
CONSU-
MATORE

iobevocaffè
DI QUALITA' 2016

Antico Caffè San Marco
via Cesare Battisti 18 - Trieste



iobevocaffè
DI QUALITA'
just speciality coffee

PRO-GRAMMA

Antico Caffè San Marco
via Cesare Battisti 18 - Trieste

CAFFÈ
San Marco

iobevocaffè
DI QUALITÀ
just specialty coffee

19 OTTOBRE MERCOLEDÌ

16:00 Inaugurazione dell'evento
"io bevo caffè di qualità" con Francesco Sanapo,
Andrej Godina e Alexandros Delithanassis

16:30 Incontro con la "Rete del caffè sospeso"
che nei giorni dell'evento incentiverà
l'abitudine a lasciare un caffè sospeso per i
meno abbienti

17:00 Vernissage mostra fotografica
"il caffè nel mondo" di Fulvio Eccardi,
presenta Amanda Vertovese

17:30 Conversazione dal titolo: "La storia della
macchina caffè espresso" con Enrico Maltoni,
presenta Paolo Latini

19:00 Poesia di Frontiera,
associazione Italia Cipro

19:00 Io bevo caffè di qualità "lounge aperitive"
con Mr. Towa jazz bossa nova

21:00 Proiezione del film "Caffeinated"

20 OTTOBRE GIOVEDÌ

9:00 Colazione Cappuccino Latte Art
con un campione baristi caffetteria

10:30 Il caffè a filtro:
le regole base per una buona estrazione,
sopra e sotto estratto, degustazione di caffè
dell'Etiopia

11:30 Preparare il caffè a casa con la Bacchi
Espresso: degustazione di caffè del Brasile

12:30 Il caffè espresso by Elektra:
degustazione di caffè dell'Etiopia

14:30 Come preparare il caffè con la moka:
degustazione di caffè dell'Honduras

16:30 Come preparare il caffè espresso a casa
con la macchina a leva, by Elektra

17:30 Degustazione di caffè arabica decaffeinati

19:00 Presentazione della cantina
Ronchi Ro con degustazione

19:30 Presentazione del progetto
Umami Coffee Farm, un progetto sostenibile
ed integrato di coltivazione del caffè arabica
di qualità

14:00 - 18:00 Incontro dal titolo
"Trieste Capitale del Caffè",
sala convegni Magazzino 26,
Punto Franco Vecchio Porto di Trieste

18:30 Presentazione del libro
"Un caffè in Toscana"

21 OTTOBRE VENERDÌ

9:00 Colazione all'italiana
con i trainer baristi Umami Area

10:30 Il caffè espresso by Elektra:
degustazione di caffè dell'India

11:30 Degustazione di miscele caffè
per l'espresso preparate con Bacchi Espresso

12:30 Laboratorio
"il caffè, dalla pianta alla tazzina"

14:30 Degustazione di caffè dell'Etiopia
preparati con l'aeropress

15:30 Corso su come si pulisce
l'attrezzatura del caffè

16:30 Corso su come degustare
il caffè decaffeinato: degustazione caffè
arabica, Colombia e Etiopia

18:30 Presentazione della tenuta in Franciacorta
Villa Crespia con degustazione

19:00 Aperitivo ELEKTRA

22 OTTOBRE SABATO

9:00 Colazione Latte Art con il trainer Barista

10:30 Degustazione di caffè espresso
dell'Etiopia

12:00 Brunch special edition
"Pasta Barone al caffè"

12:30 Il mondo del caffè in una tazzina,
dalla piantagione all'estrazione in espresso

14:30 Corso su come preparare il caffè
con i metodi a filtro

15:30 L'espresso a casa: Elektra espresso

16:30 Degustazione di caffè dell'Honduras

17:00 Incontro dal titolo "Caffemotive,
innovazione tecnologica nel campo del caffè
espresso, il progetto Tabli System"

18:00 Incontro dal titolo:
"I protagonisti triestini del caffè:
Alberto Hesse, Primo Rovis, Ernesto Illy,
Vincenzo Sandalj"

19:30 Aperitivo Sandalj Trading Company caffè
e gin tonic

APERITIVI OFFERTI DA:

L'Arcipelago
Muratori

Ronchi Rò

#iobevocaffediqualita

