

Programma Io Bevo Caffè di Qualità Triestespresso Expo 2016

19 ottobre mercoledì

Coffee living room

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

17:00 Conversazione dal titolo: "La storia della macchina caffè espresso" con Enrico Maltoni, presenta Paolo Latini

18:00 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
- 18:00 Incontro dal titolo: "I protagonisti triestini del caffè: Alberto Hesse, Primo Rovis, Ernesto Illy, Vincenzo Sandalj"
- 19:00 aperitivo Sandalj Trading Company caffè e gin tonic