

# The Milan Coffee Festival

## / GUIDA EVENTO

12 - 14 NOVEMBRE 2022





# SCHEDULE/ SABATO

## THE LAB

by MUMAC Academy / Faema

- 10:30** **Neuroscienza culturale e caffè: l'approccio Thimus**  
Stefania Pompele, Sensory Analyst Specialist e Chiara Vertua, Business Development Manager
- 11:15** **Acqua e caffè: le acque sono tutte uguali? Quale la migliore?**  
Elena Scordamaglia, Brita
- 12:00** **Officine Fratelli Bambi tra artigianato e design assieme a La Marzocco**  
Stefano Della Pietra, Head Designer La Marzocco e Officine Fratelli Bambi
- 13:30** **Il Barista parlante**  
Chiara Bergonzi, Roaster & Trainer SCA
- 14:15** **La degustazione del caffè espresso**  
Andrea Guerra, SCA Italy
- 15:00** **Patisserie & Drink Pairing**  
Fabrizio Barbato, owner of L'Île Douce
- 15:45** **1895 Contemporary Breakfast**  
Marco Pedron, Executive Pastry Chef presso CRACCO EN LIMITED
- 16:30** **Lo sviluppo della caffetteria moderna in Italia: come aprire un coffee hub**  
Carlos Bitencourt, Cafezal's owner

## LATTE ART LIVE

by Alpro / La Marzocco / Cafezal

- 10:30** **Dal cuore al cigno**  
Francesco Marrazzo di The Pure Cafè
- 11:30** **The plant based beverages in the world: A worldwide growth trend**  
Damien Burgess
- 12:30** **L'importanza del caffè nella latte art**  
Angelo Segoni trainer, barista ed esperto del caffè
- 13:30** **Facciamo un tulip?**  
Thomas Fontana
- 14:30** **Dal cuore alla rosetta**  
Alessandro D'Antoni
- 15:30** **La cura che merita il cappuccino in caffetteria**  
Sayuri Kitami, barista di Ditta Artigianale

## ROAST MASTERS™

by Slayer / Grindie / Alpro / Brita / Monin / Mr Black / Smirnoff

### QUALIFYING ROUNDS

- 10:30** **Round 1**  
Etna Roasters and Vannelli Coffee
- 11:45** **Round 2**  
Orso Laboratorio Caffè and Round K Coffee & Roaster
- 13:00** **Round 3**  
Picapau Coffee Roastery and Caffè Pascucci
- 14:15** **Round 4**  
Cafezal Specialty Coffee and Nudo
- 15:30** **Round 5**  
Bloom Specialty Coffee and Lavazza
- 16:45** **Qualifying Round 6**  
Il Manovale
- 17:45** **Results Announced**

# EXPERIENCE DA PRENOTARE/ SABATO

## COFFEE MASTERCLASS

by Sage

10:30 / 11:30 / 12:30 / 14:30 / 15:30 / 16:30

## COCKTAIL MASTERCLASS

by Smirnoff

10:30 / 11:30 / 12:30 / 14:30 / 15:30 / 16:30

## 1895 SPECIALTY COFFEE RITUAL

1895 Coffee Designers by Lavazza

10:30 / 11:30 / 12:30 / 14:30 / 15:30 / 16:30

## 1895 MEETS MIXOLOGY

1895 Coffee Designers by Lavazza

10:30 / 11:30 / 12:30 / 14:30 / 15:30 / 16:30

# SCHEDULE/ DOMENICA

## THE LAB

by MUMAC Academy / Faema

- 10:30 Water Pairing: quando l'acqua gioca un ruolo fondamentale in abbinamento a cibi e bevande**  
Elena Scordamaglia, Brita
- 11:15 Beans vs Leaves: Coffee or Tea?**  
Rita Saiu and Alessandro Coda,  
MUMAC Academy Coffee Specialists
- 12:00 Storia di uno scandalo tutto italiano: un euro non basta!**  
MC: Gianni Tratzi, Founder Mezzatazza Consulting, Panelist: Davide Cobelli (SCA Italy National Coordinator), Alberto Polojac (Quality manager di Emperor srl), Francesco Sanapo (CEO presso Ditta Artigianale, Firenze), Carlos Bitencourt (Founder & Managing Director Cafezal, Milano), Giuseppe Gallelo (co-owner presso Gelsomina Pasticceria, Milano)
- 12:45 Questo non è il solito coffee pairing: ogni cosa è più buona con il caffè, se sai come farla**  
Alice Monti, Mirabilia Coffee' owner.
- 13:30 L'importanza della macinatura nelle varie preparazioni del caffè**  
Dario Ciarlantini, SCA Italy
- 14:15 MUMAC presenta: history, lab and coffee**  
Anna Cento, MUMAC Curator
- 15:45 101 tips about AeroPress**  
Mary Siletti, Italian AeroPress Champion 2021-2022
- 16:30 Il vino incontra il caffè**  
Nicoletta Loreti, imprenditrice agricola Cantina del Tufaio, Zagarolo (RM).  
Francesco Giovanichelli, owner and roaster of Spazio Caffè Firenze

## LATTE ART LIVE

by Alpro / La Marzocco / Cafezal

- 10:15 Latte Art Masterclass**  
Fabio Colicchia
- 11:15 Alpro Top Bar**  
Damien Burgess
- 12:15 Meet the Latte Artist**  
Gianni Cocco
- 13:15 Impara la latte art insieme a Lina di Cafezal!**  
Lina Zheng
- 14:15 Latte art con Sayuri di Ditta Artigianale: la cura che merita il cappuccino in caffetteria**  
Sayuri Kitami
- 15:15 "Facciamo un tulip?" Impara la latte art con Thomas Fontana**  
Thomas Fontana

## ROAST MASTERS™

by Slayer / Grindie / Alpro / Brita /

Monin / Mr Black / Smirnoff

### QUARTER FINALS

- 10:30 QF 1 (1 vs 8)**  
**12:00 QF 2 (2 vs 7)**  
**13:30 QF 3 (3 vs 6)**  
**15:00 QF 4 (4 vs 5)**

**16:45 Round Results Announced**

# EXPERIENCE DA PRENOTARE/ DOMENICA

## COFFEE MASTERCLASS

by Sage

**10:30 / 11:30 / 12:30 / 14:30 / 15:30 / 16:30**

## COCKTAIL MASTERCLASS

by Smirnoff

**10:30 / 11:30 / 12:30 / 14:30 / 15:30 / 16:30**

## 1895 SPECIALTY COFFEE RITUAL

1895 Coffee Designers by Lavazza

**10:30 / 11:30 / 12:30 / 14:30 / 15:30 / 16:30**

## 1895 MEETS MIXOLOGY

1895 Coffee Designers by Lavazza

**10:30 / 11:30 / 12:30 / 14:30 / 15:30 / 16:30**

# SCHEDULE / LUNEDI

## THE LAB

by MUMAC Academy / Faema

- 10:30** **Semplifica le tue attività quotidiane con SumUp: SumUp Cassa è il gestionale progettato su misura per il tuo ristorante e la tua caffetteria**  
Gaetano de Maio, Country Manager Italia di SumUp Cassa
- 11:15** **How to become a Champion**  
Emceed by MC Alessandro Coda with Carmen Clemente, World Latte Art Champion, Andrea Villa, Italian Coffee in Good Spirits Champion, Davide Cobelli, Italian Roasting Champion, Giacomo Vannelli, Italian Brewers Cup Champion, Matteo Pavoni, Italian Barista Champion and Niki Di Landa, Italian Ibrik/Cezve Champion
- 12:00** **Il Paese delle Mirabilie: storia di una subscription italiana**  
Alice Monti Owner of Mirabilia Coffee
- 12:45** **Caffè specialty e ricerca. Cosa emerge dalle indagini dell'Università di Firenze e di Accademia del Caffè Espresso**  
Marco Purini, Coffee Specialist di Accademia del Caffè Espresso; Cosimo Taiti, Università degli Studi di Firenze; Diego Comparini, Università degli Studi di Firenze
- 13:30** **Chimica degli acidi nel caffè: quando possiamo parlare di acidità positiva e negativa?**  
Marco Cremonese, SCA Italy.
- 14:15** **Acqua e té le acque sono tutte uguali? Quale la migliore?**  
Elena Scordamaglia, Brita
- 15:00** **Digitalizzazione della filiera del caffè: per un consumo più etico e consapevole**  
Parliamo del futuro del caffè e di digitalizzazione della filiera con Elisa Criscione, founder di Digital Coffee Future

## LATTE ART LIVE

by Alpro / La Marzocco / Cafezal

- 10:30** **The plant based beverages in Italy: From soy to other ingredients to a diverse range**  
Damien Burgess
- 11:30** **Meet the Latte Artist**  
Gianni Cocco
- 12:30** **Il cappuccino da campione con Carmen Clemente, campionessa mondiale di latte art 2022**  
Carmen Clemente
- 13:30** **Cappuccino VS Flat white: chi la vince?**  
Stefano Grillo
- 14:30** **Dal cuore alla rosetta: workshop sulla latte art con Alessandro**  
Alessandro D'Antoni
- 15:30** **Il cappuccino al bar: ce lo spiega Carmela!**  
Carmela Maresca

## ROAST MASTERS™

by Slayer / Grindie / Alpro / Brita /

Monin / Mr Black / Smirnoff

### SEMI-FINALS

**10:30** SF 1

**12:00** SF 2

### FINAL

**14:30** FINAL

**16:00** Winner revealed and crowned

# EXPERIENCE DA PRENOTARE / LUNEDI

## COFFEE MASTERCLASS

by Sage

10:30 / 11:30 / 12:30 / 14:30 / 15:30 / 16:30

## COCKTAIL MASTERCLASS

by Smirnoff

10:30 / 11:30 / 12:30 / 14:30 / 15:30 / 16:30

## 1895 SPECIALTY COFFEE RITUAL

1895 Coffee Designers by Lavazza

10:30 / 11:30 / 12:30 / 14:30 / 15:30 / 16:30

## 1895 MEETS MIXOLOGY

1895 Coffee Designers by Lavazza

10:30 / 11:30 / 12:30 / 14:30 / 15:30 / 16:30