

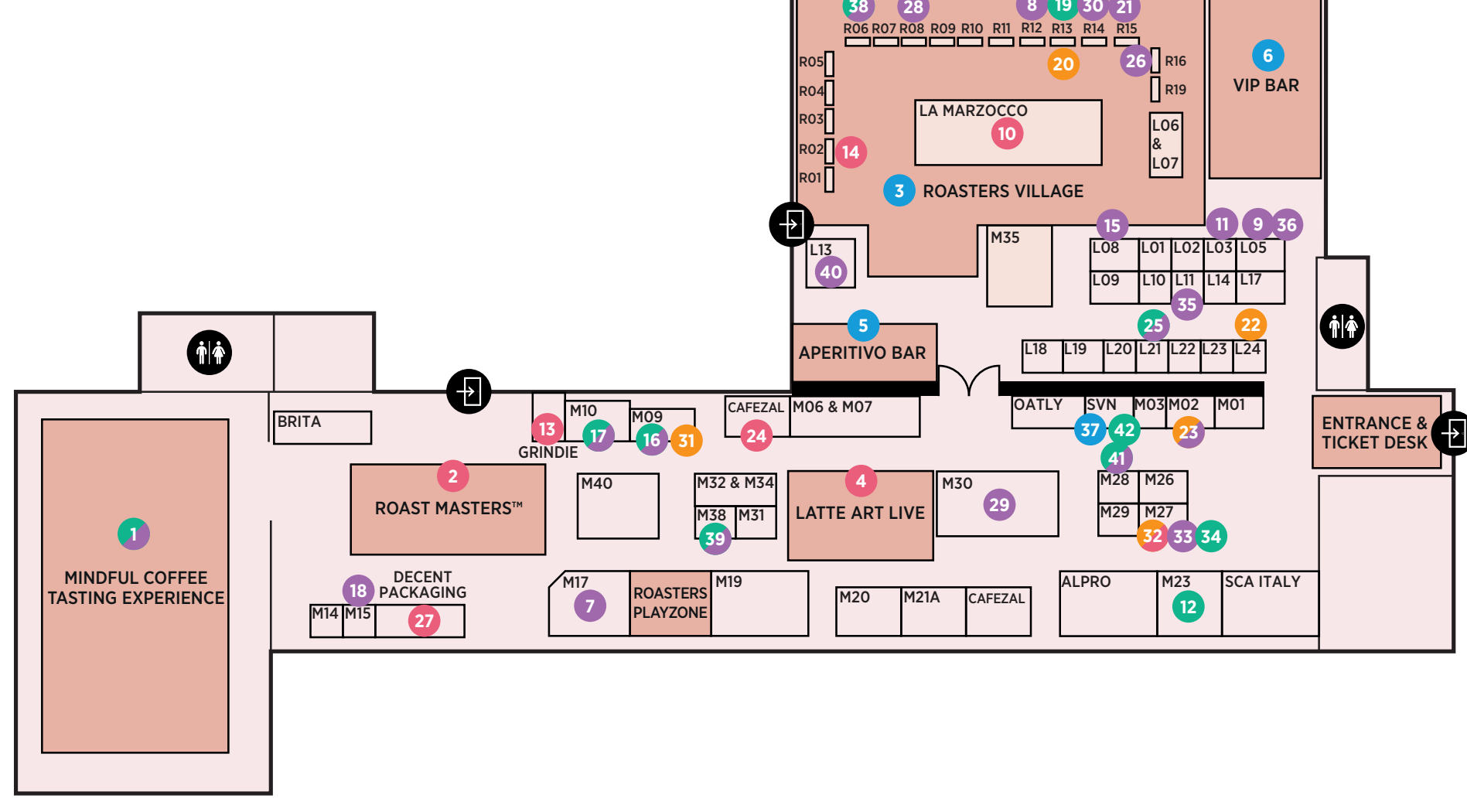
# The Milan Coffee Festival

## / GUIDA EVENTO

2 – 4 DICEMBRE 2023



# MAPPA



## THE MILAN COFFEE FESTIVAL TRAIL

Il Milan Coffee Festival Trail è un circuito di esperienze uniche al Festival, che mette in evidenza punti di interesse e esperienze imperdibili. Con stand da capogiro, workshop, competizioni e lancio di nuovi prodotti, questa guida divertente si concentra su esperienze multisensoriali e interazioni umane di qualità.

### 5 CATEGORIE:

**WORKSHOP** **DEGUSTAZIONI** **MASTERCLASS**

**COMPETIZIONI** **FOOD/DRINK**

### PUNTI DI INTERESSE:

- Mindful Coffee Tasting Experience** con BRITA, Just Breathe e Cafezal
- Roast Masters™** con Stronghold, XLVI, Grindie, Oatly, BRITA, Imperator, IPA Porcellane
- Roasters Village** con La Marzocco
- Latte Art Live** con Modbar, Alpro e Parmalat linea Professional
- Aperitivo Bar** con Smirnoff, Cafezal, SVN Senses, La Marzocco
- VIP Bar** con Smirnoff, Cafezal, SVN Senses, La Marzocco
- Degustazioni di espresso** con Dalla Corte
- Degustazione di espresso** con i torrefattori di Big Wave
- Degustazione di espresso** con Caffè Ernani
- Finale Zero Waste Latte Art Throwdown** di Oatly presso La Marzocco
- Degustazione di caffè specialty** con Chicco Pezzini
- Come preparare l'espresso perfetto a casa** con Sage
- La Finale Nazionale del Master Coffee Grinder Championship** con Grindie
- Gira la Ruota con i torrefattori** di Bay Coffee
- Degustazione di Prodotti Originari e Miscela Artigianali** con Direzione Torrefazione '68
- Degustazione e Workshop** con Costadoro
- Degustazioni sensoriali guidate da ospiti speciali** con Bagan Coffee Lab
- Degustazione di Chai** con David Rio
- Workshop AeroPress** con Vabres Coffee
- Masterclass di Caffè & Mixology** con Etna Coffee
- Degustazione** con Wide Awake Coffee
- Moka Revolution: Estrazione a Caldo e a Freddo** con Pump My Moka
- Masterclass di degustazione e preparazione del caffè** con il caffè specialty di Ben Rahim
- Triple Game Zone** con Cafezal
- Cupping sensoriale** con Grounds Specialty Coffee
- Degustazione di caffè e cacao** con Ander
- La Tazza Umana** con Decent Packaging
- Degustazione di caffè Geisha** con Zar Café
- Degustazione di caffè** con Smeg
- Degustazione di caffè** con CoffeeStorming
- Masterclass su Sostenibilità ed Etica del Caffè** con Costadoro Caffè
- Coffee Masterclass** con Ditta Artigianale
- Tripla Degustazione di Caffè** con Ditta Artigianale
- Live Painting** con Ditta Artigianale
- Cupping e Degustazione in abbinamento con il cioccolato** con Santaromero
- Degustazione Espresso** con Caffè Ernani
- Aperitivo al caffè (Sabato e Domenica, 16:00 alle 17:00)** con barista ospite speciale e SVN Senses
- Degustazione in esclusiva del vero Caffextravergine R. in abbinamento al cioccolato** con Brasiliana
- Workshop e degustazione di caffè** con Jura
- Degustazione di caffè monorigine, blend specialty e Christmas specialty blend** con Bloom Specialty Coffee
- Degustazione di caffè' specialty e workshop** con Quarta Caffè
- Working flair con ospite d'eccezione, il bartender Giorgio Chiarello,** con SVN Senses

# FEATURES

LATTE ART LIVE

ROAST MASTERS™

ROASTERS VILLAGE

MINDFUL COFFEE TASTING EXPERIENCE

APERITIVO BAR

VIP BAR

ROASTERS PLAYZONE

---

# EXHIBITORS

M22	ALPRO
R16	ANDER
M40	APE CESARE
M29	BARGIORNALE
R02	BAY COFFEE ROASTERS
M02	BEN RAHIM
R12	BIG WAVE COFFEE
L13	BLOOM SPECIALTY COFFEE
R06	BRASILIANA
M12	BRITA
M10	BUGAN COFFEE LAB
M08/M21B	CAFEZAL
L05	CAFFÈ ERNANI
L09	CAFFÈ PARADISO
L03	CHICCOPEZZINI
R14	COFFEESTORMING
R19	CORTINOVIS COFFEE ROASTERS
M09	COSTADORO
L06/L07	D612
M17	DALLA CORTE
M15	DAVID RIO CHAI
M16	DECENT PACKAGING
M19	DE'LONGHI
M27	DITTA ARTIGIANALE
M14	DUG
R13	ETNA ROASTER + BAR VABRES
M32/M34	FIORENZATO
M20/M21A/M35	FORNO BRISA
L01	FRESH BLACK LLC
L22	GARAGE COFFEE BROS.
L14	GREEN COFFEEES
M11	GRINDIE
L21	GROUNDS COFFEEES
R03	GUST COFFEE ROASTERS
L17	IDEALCUP
R07	IL MANOVALE
M38	JURA
M36	LA MARZOCCO
M01	LA SOSTA
M30 A	LATTE ART LIVE
M06/M07	MAXICOFFEE
L23	MEZZA TAZZA
L10	MIRABILIA + HUB COFFEE LAB
M03	NEPAL COFFEE PRODUCERS ASSOCIATION
L19	NOWHERE COFFEE
M05	OATLY
R11	PEACOCKS COFFEE ROASTERS
R10	PICAPAU COFFEE ROASTERY
R05	PIZZICOFFEE
L24	PUMP MY MOKA
M28	QUARTA CAFFÈ
M18	ROAST MASTERS PLAYZONE
M23	SAGE APPLIANCES
L11	SANTAROMERO
M26	SAY WHEN BEVERAGES
M24	SCA ITALY
M30	SMEG
L18	SO COFFEE ROASTERS
M04	SVN SENSES
M31	SWEET COFFEE ITALIA
R01	SYMPLE
R04	THE UNDERDOG
L02	TOMASSI COFFEE
L08	TORREFAZIONE '68
R09	TORREFAZIONE CANNAREGIO
R15	WIDE AWAKE COFFEE
R08	ZAR CAFÈ

---

# SCHEDULE / SABATO

## MINDFUL COFFEE TASTING EXPERIENCE

by BRITA / Just Breathe / Cafezal

EXPERIENCES START AT THE  
FOLLOWING TIMES:

11:00 12:00 13:00 14:00 15:00 16:00

## LATTE ART LIVE

by Modbar / Alpro /  
Parmalat Linea Professional

- 11:00 Il Cappuccino italiano con Alpro**  
Matteo Beluffi,  
Brand Ambassador Alpro
- 12:00 Latte Art Workshop**  
Chiara Bergonzi, international  
judge WLAC e Manuela Fensore,  
campionessa del mondo WLAC 2019
- 14:00 Come realizzare la Latte Art come  
un professionista con Modbar:  
trucchi e consigli pratici + Q&A**  
Wissem Ben Rahim, partner  
torrefattore internazionale di  
La Marzocco
- 15:00 Latte Art da professionisti con Alpro**  
Matteo Beluffi,  
Brand Ambassador Alpro
- 16:00 Latte Art Workshop con Parmalat**  
Giuseppe Fiorini, barista e esperto  
di Latte Art

## ROAST MASTERS™

by Stronghold, XLVI, Grindie, Oatly, BRITA,  
Imperator, IPA Porcellane

### TURNI DI QUALIFICAZIONE

- 10:00** Aether coffee  
**10:30** Mixcafe Peru  
**11:00** Qima Coffee  
**11:30** Arusha Roastery  
**12:00** LOT61 Coffee Roasters  
**12:30** Bay Coffee Roasters  
**13:00** Audun Coffee  
**13:30** Brasiliana SAS  
**14:00** Ditta Artigianale  
**14:30** Steampunk Specialty Coffee

### PLAYZONE

- 10:00** Ditta Artigianale  
**13:00** Bay Coffee  
**15:00** Aether Coffee

# SCHEDULE / DOMENICA

## MINDFUL COFFEE TASTING EXPERIENCE

by BRITA / Just Breathe / Cafezal

EXPERIENCES START AT THE  
FOLLOWING TIMES:

11:00 12:00 13:00 14:00 15:00 16:00

## LATTE ART LIVE

by Modbar / Alpro /  
Parmalat Linea Professional

- 11:00 Latte Art da professionisti con Alpro**  
Matteo Beluffi,  
Brand Ambassador Alpro
- 12:00 Latte Art Workshop**  
Chiara Bergonzi, international  
judge WLAC e Manuela Fensore,  
campionessa del mondo WLAC 2019
- 14:00 Latte Art Workshop con Parmalat**  
Giuseppe Fiorini, barista e esperto  
di Latte Art
- 15:00 Multiingredienti e Latte Art con Alpro**  
Matteo Beluffi,  
Brand Ambassador Alpro
- 16:00 Latte Art e caffè specialty**  
**Gran Canaria "ALT ZERO" con Modbar**  
Matteo Borea di La Genovese Caffè

## ROAST MASTERS™

by Stronghold, XLVI, Grindie, Oatly, BRITA,  
Imperator, IPA Porcellane

**10:00 Live Cupping – Tostatura Day 1**

**10:15 Risultati Day 1 Round Annunciati**

### QUARTI DI FINALE

**11:00 QF1 (1 vs 8)**

**12:45 QF2 (2 vs 7)**

**14:30 QF3 (3 vs 6)**

**16:00 QF4 (4 vs 5)**

# SCHEDULE /

# LUNEDI

## LATTE ART LIVE

by Modbar / Alpro /

Parmalat Linea Professional

**11:00 Latte Art da campioni con Alpro**

Matteo Beluffi,

Brand Ambassador Alpro

**12:00 Latte Art Grading System: Il nuovo modo di imparare la Latte Art**

Andrea Villa, Livello Nero LAGS e

Michele Hu, Campione del Mondo

Livello Oro

**14:00 Latte Art Workshop con Parmalat**

Giuseppe Fiorini, barista e esperto di Latte Art

**15:00 Latte Art a freddo con Alpro**

Matteo Beluffi,

Brand Ambassador Alpro

**16:00 Guida pratica, suggerimenti e trucchi per migliorare la tua Latte Art**

Neale Humphrey, senior trainer di Bay Coffee Roasters

## ROAST MASTERS™

by Stronghold, XLVI, Grindie, Oatly, BRITA, Imperator, IPA Porcellane

### SEMIFINALI

10:00 SF 1 (1 vs 4)

12:30 SF 2 (2 vs 3)

### FINALE

15:00

17:00 Vincitore Annunciato

# The Milan Coffee Festival

**SEE  
YOU  
NEXT  
YEAR!  
23-25 NOV 2024**

