

PALINTESTO EVENTI DEFINITIVO

VENERDI' 16 SETTEMBRE 2022

10.00-10.40

La Moka: come estrarre al meglio il caffè con il metodo tradizionale moka

A cura di Caffè Varanini

11.00-11.40

Una visita al museo: Un viaggio alla scoperta degli strumenti per estrarre il caffè, dall'ibrik all'espresso.

A cura di Caffè Milani

13.00-13.40

Latte Art @Home: trucchi e consigli per realizzarla a casa.

A cura di Caffè Ottolina

14.00-14.40

Acqua e caffè: le acque sono tutte uguali? Quale la migliore?

A cura di Brita TP

15.00-15.40

Beautiful places of Coffee: un atlante di profumi.

A cura di Università del Caffè di Illycaffè

16.00-16.40

Le bevande a base di caffè da fare a casa: il cappuccino

A cura di Pedrini

17.00

APERICAFFE' a cura di Toschi

SABATO 17 SETTEMBRE

10.00-10.40

Aperitivo al caffè: una base per stupire gli amici

A cura di Toschi e Caffè Varanini

11.00-11.40

Beautiful recipes of Coffee: una selezione di prelibatezze

A cura di Università del Caffè di Illycaffè

13.00-13.40

Acqua e tè: le acque sono tutte uguali? Quale la migliore?

A cura di Brita

15.00-15.40

La French Press: metodi alternativi di preparazione del caffè

A cura di Pedrini

16.00-16.40

Home Made Sweet & coffee: Dolci e caffè, l'abbinamento perfetto

A cura di Caffè Ottolina

17.00

APERICAFFE' a cura di Toschi

DOMENICA 18 SETTEMBRE

10.00-10.40

Tra espresso e filtro: Degustazione guidata tra caffè della stessa origine, ma con estrazioni e caratteristiche ben diverse

A cura di Caffè Milani

11.00-11.40

Beautiful colors of coffee: una biografia a colori.

A cura di Università del Caffè di Illycaffè

14.00-14.40

Moka Challenge

A cura di Pedrini e Brita

15.00-15.40

Moka Challenge

A cura di Pedrini e Brita

16.00-16.40

Moka Challenge

A cura di Pedrini e Brita

17.00

PREMIAZIONI MOKA CHALLENGE E APERITIVO TOSCHI

LUNEDI' 19 SETTEMBRE

10.00-10.40

Smoothiefee: Ricette da sorseggiare a base di caffè

A cura di Caffè Ottolina

11.00-11.40

Una visita al museo: Un viaggio alla scoperta degli strumenti per estrarre il caffè, dall'ibrik all'espresso.

A cura di Caffè Milani

13.00-13.40

Water Pairing: l'acqua e l'abbinamento cibo e bevande

A cura di Brita

14.00-14.40

Il caffè espresso: dai grani al mono porzionato.

A cura di Caffè Varanini

15.00-15.40

La French Press: come estrarre al meglio il caffè con il metodo French Press

A cura di Pedrini

16.00-16.40

Aperitivo al caffè: una base per stupire gli amici

A cura di Toschi e Caffè Varanini

17.00

APERICAFFE' a cura di Toschi