



GIORNATA INAUGURALE

giovedì 25 ottobre

ore 10

apertura cancelli di Triestepresso Expo 2018

ore 11

cerimonia di inaugurazione
esterno Magazzino 27

EVENTI TRIESTESPRESSO EXPO 2018

CORSI UNIVERSITÀ DEL CAFFÈ – ILLYCAFFÈ

Centrale Idrodinamica sala C

giovedì 25 ottobre

ore 11.30- 12.15

Find a bean, discover a world inside: coffee chemistry

Silvia Colombari

ore 15.30-16.15

Find a bean, discover a world inside: coffee microscopy

Paola Crisafulli

venerdì 26 ottobre

ore 11.30 – 12.15

Find a bean, discover a world inside: coffee caffeine

Marino Petracco

ore 14-14.45

Find a business, discover its potential: management of the bar

Pierpaolo Segrè

ore 15.30-16.15

Find a bean, discover a world inside: green coffee

Luca Turello

sabato 27 ottobre

ore 11.30-12.15

Find a bean, discover a world inside: green coffee

Gian Luca Malvicini

ore 15.30-16.15

Find a bean, discover a world inside: coffee caffeine

Marino Petracco

SPILL THE BEANS

Scopri le startup protagoniste nel settore del caffè
Centrale Idrodinamica sala C

venerdì 26 ottobre

ore 16.30-16.40 Cafelier
ore 16.40-16.50 Huskee
ore 16.50-17 Oltrecafè
ore 17-17.10 Pbl

MEET THE EXPERT - INCONTRA L'ESPERTO

Consulenze personalizzate
organizzate dal Gruppo Italiano Torrefattori Caffè e da MV Consulting
Magazzino 30 stand n.53

giovedì 25, venerdì 26 e sabato 27 ottobre

ore 10- 18

CORSO DELL'ISTITUTO INTERNAZIONALE ASSAGGIATORI CAFFÈ (IAAC)

in collaborazione con Mazzer
Centrale Idrodinamica sala B

giovedì 25 ottobre

ore 10-18

PREMIAZIONE CONCORSO FIPE - TRIESTESPRESSO "DAI SAPORE AL TUO CAFFÈ"

Centrale Idrodinamica sala B

sabato 27 ottobre

ore 10-16

Giornata dedicata alla presentazione - con degustazione - delle ricette proposte dai partecipanti al concorso "Dai sapore al tuo Caffè" arricchite dai suggerimenti del "Maestro di Spezie" Marco Savona. Le degustazioni avranno inizio alle ore 10 e termineranno con la premiazione alle ore 16.

ASSEMBLEA GRUPPO ITALIANO TORREFATTORI CAFFÈ (GITC)

Centrale Idrodinamica sala B

venerdì 26 ottobre

ore 10-13

CONSIGLIO DIRETTIVO DEL CONSORZIO DI TUTELA DEL CAFFÈ ESPRESSO ITALIANO TRADIZIONALE

Centrale Idrodinamica sala B

venerdì 26 ottobre

ore 13-14

TRIESTESPRESSO CAMPUS 2018

Coffee Innovation for Business

Giovedì 25 ottobre 2018

MEET2LEARN AREA – CENTRALE IDRODINAMICA

ore 11-11.45

Sensory Skills quality control best practices for coffee roastery – Andrej Godina, coffee expert
Green Coffee quality control best practices for coffee roastery – Alberto Polojac, green coffee trader

ore 12-12.45

Public presentation: “Green Coffee Handbook” – Aurora Castellani, Medicea Edizioni
Meet the farmer: “The daily life of a coffee farmer” with Francisco Villeda Panchito – finca Rio Colorado and Pino Fumarola – Umami Area Honduras

ore 13-13.45

Coffee roasting quality control best practices for coffee roastery – Massimo Barnaba, coffee expert

ore 14-14.45

Innovazione nell'industria 4.0: l'uso dei droni nella coltivazione e produzione del caffè – Aries Trieste

ore 15-15.45

“Maestri e Icone”, value of training and the importance of inspiration – be a coffee expert – Andrea Bazzara, Bazzara Coffee

ore 16-16.45

Innovazione di processo e di prodotto come leve per l'entrata sul mercato di nuove micro-imprese – Massimo Chenda, Caffemotive

ore 17-17.45

Coffee Dna analysis: the genetics of the coffee world, past and future of one of the most important crops worldwide – Laura Zoratti, Dna Analytica

GREEN2ROAST AREA – CENTRALE IDRODINAMICA

ore 10.30-12.15

Roasting for espresso with Coffee Tech roaster
Roasting for cupping with Ikawa Pro sample roaster

ore 11.30-12.15

Meet the manufacturer Coffee Tech: roasting with conduction and convection

ore 13.30-14.15

Coffee roasting with Cropster platform: the green module for Quality Control, Marco Cremonese

ore 14.30-16.30

Roasting for espresso with Coffee Tech roaster
Roasting for cupping with Ikawa Pro sample roaster

BEAN2CUP AREA – CENTRALE IDRODINAMICA

ore 10.30-13.15

Espresso blends: taste the unique cup profile of the typical Italian espresso blends with Egro machine.

ore 11.15-12 Meet the bean to cup manufacturer La Cimbali Group

ore 13.15-14 Meet the bean to cup manufacturer Gruppo Evoca

ore 14.15-15 Meet the bean to cup manufacturer Bianchi Industry – Brasilia

ore 16.15-17 Meet the farmer and cup his coffee with Andrea Cremone – Barista trainer, Umami Area Honduras

venerdì 26 ottobre

MEET2LEARN AREA – CENTRALE IDRODINAMICA

ore 11-11.45

Coffee and CSR: new business opportunities – Corinna Pape, Ettl coffee roastery

ore 12-12.45

What is the role of the Corporate Social Responsibility in a food chain and how to apply it to marketing and business – Maurizio Morini – Csr Manager Network

ore 13-13.45

Round table: which are the new coffee businesses behind the Csr

Andrej Godina – Umami Area, Maurizio Morini – Csr Network, Fabrizio Polojaz – Associazione Caffè Trieste, Mario Bruscinò – Interkom, Michele Cannone – Lavazza, Marco Vitale – Food Chain, Corinna Pape, Ettl coffee roastery

ore 14-14.45

Meet the farmer: Csr applied to a cup of coffee, the socially responsible coffee – Johannes Epping, Christian Roser and Mathias Kaps, Starkamcher – Mantano Project

ore 15-15.45

Good practices for Csr: case histories

Ima group: Csr in the world of industrial automation – Daniele Vacchi

Blockchain for food: supply chain transparency – Marco Vitale, Food Chain

ore 16-16.45

Ipcos European Industrial Doctorate: opportunity for academia and industry collaboration - Prof Federico Berti, Università di Trieste

Analytical study of the distribution of chlorogenic acids in different coffee species - dr Anggy Lusanna Gutiérrez Ortiz – Università di Trieste

ore 17-17.45

Innovazione nell'industria 4.0: l'uso dei droni nella comunicazione digitale e nella promozione aziendale - Aries Trieste

GREEN2ROAST AREA – CENTRALE IDRODINAMICA

ore 10.30-11.15

Roasting for cupping with Ikawa Pro sample roaster

Roasting pre blended coffees for espresso with Coffee Tech roaster

ore 11.30-12.15

Meet the manufacturer Ima coffee Petroncini: coffee roasting with modular gas heater, variable air flow and adjustable drum speed – Roberto Pedini

ore 12.30-13.15

Coffee roasting with Cropster platform: the roast intelligence module, Marco Cremonese

ore 13.30-14.15

Meet the manufacturer Imf: roasting with convection

ore 14.30-16.30

Roasting for filter with Coffee Tech roaster

Roasting for cupping with Ikawa Pro sample roaster

BEAN2CUP AREA – CENTRALE IDRODINAMICA

ore 11.15-14

Meet the bean to cup manufacturer La Cimbali Group

ore 14.15-16

Brewing workshop con Andrea Cremone barista trainer with Umami Area Honduras specialty coffees

Sabato 27 ottobre

MEET2LEARN AREA – CENTRALE IDRODINAMICA

ore 11-11.45

Sensory classroom: coffee and wine sensory similarities - Marco Bazzara – Bazzara coffee

ore 12-12.45

Business Model Canvas: how to build your own new coffee business model for Coffee Academy – Ermanno Perotti – Umami Area and Alberto Polojac – Bloom Coffee Academy

Public presentation: "Coffee Tales. Architettura d'interni per il caffè e le sue storie" – prof. Giuseppina Scavuzzo – Università di Trieste e Alberto Polojac – Bloom Coffee Academy

ore 13-13.45

Micro roastery and coffee shop start up: how to produce a specialty coffee, which storytelling and which layout – Andrea Cremone, Johannes Epping, Fabio Milani.

ore 14-14.45

Meet the farmer: the different coffee processing methods and the product diversification – Andrej Godina and Francisco Villeda – Umami Area Honduras

ore 15-15.45

The new business opportunities: a case of smart business concepts and solopreneurship – Ansgar Elfgen – Carl Mertens Wittwe coffee

ore 16-16.45

Bare carbon electrodes as simple and efficient sensors for the quantification of caffeine in commercial beverages – Rozalia-Maria Anastasiadi, Queen Mary University of London
Decaffeinated coffee methods and its quality into the cup – Giovanni Bortoli, Demus Spa

ore 17-17.45 Innovazione nell'industria 4.0: l'uso dei droni per esplorare le nuove potenzialità del futuro

GREEN2ROAST AREA – CENTRALE IDRODINAMICA

ore 10.30-11.15

Roasting for cupping with Ikawa Pro sample roaster
Roasting for espresso with Coffee Tech roaster

ore 11.30-12.15

Cupping session with specialty coffees

ore 12.30-13.15

Meet Ikawa: roasting with technology for laboratory Qc

ore 13.30-14.15

Meet the roasting manufacturer Coffee Tech: airflow influence in coffee roasting profiles

ore 14.30-15.15

Coffee roasting with Cropster platform: the roast intelligence module, Marco Cremonese

ore 15.30-16.30

Roasting for filter with Coffee Tech roaster
Roasting for cupping with Ikawa Pro sample roaster

BEAN2CUP AREA – CENTRALE IDRODINAMICA

ore 10.30-13.15

Meet the farmer Francisco Villeda Panchito and cup his coffee with Egro machine.