



D.SCOVERY
MasterClass

La San Marco incontra i migliori Torrefattori d'Italia

GRADISCA D'ISONZO - 13 o 14 APRILE 2023

UN BUON CAFFÈ NON NASCE DALLA FORTUNA, MA DAL PERCORSO CHE COMPIE DAL CHICCO ALLA TAZZINA

L'EVENTO SARÀ UNA STRAORDINARIA
OCCASIONE PER APPROFONDIRE LE
TENDENZE DEL CAFFÈ ESPRESSO IN
ITALIA, LE TECNOLOGIE DI EROGAZIONE
DEL CAFFÈ E DI COME PERSONALIZZARE
IL FLAVORE CON I PARAMETRI DI
ESTRAZIONE

NON MANCHERANNO LA PRESENTAZIONE
DEI PRODOTTI DI PUNTA LA SAN
MARCO, LE DEGUSTAZIONI E LA VISITA
ALL'AZIENDA AGRICOLA CASTELVECCHIO,
PER UNA DEGUSTAZIONE DI VINO E
PARALLELO COL CAFFÈ

PROGRAMMA GRADISCA D'ISONZO

- 9:00 Benvenuti a Gradisca d'Isonzo, sede dell'azienda La San Marco
- 9.30 Discorso di benvenuto del direttore generale dell'azienda La San Marco ing. Roberto Nocera e di Ivan e Andrea Cussigh di GammaBar
- 9.45 **Mauro Illiano:** le nuove tendenze del caffè espresso italiano
- 10:15 **Andrej Godina:** la tecnologia di estrazione del caffè espresso italiano e come i parametri di estrazione possono cambiare il sapore del caffè

Presentazione della nuova collezione di macinacaffè e del lavoro di R&S

- 11.15 **Francesco Costanzo:** la riscoperta della tecnologia di estrazione a leva, assaggi in parallelo tecnologia Leva e D.

Presentazione delle tecnologie CLASS e LEVA AUMENTATA di La San Marco

Pausa pranzo

- 14.00 D.SCOVERY MasterClass
Approfondimento sulla tecnologia di estrazione del caffè espresso con le macchine de La San Marco
L'incidenza dei profili d'estrazione sulla qualità della bevanda in tazza
- 16.00 Conclusione dei lavori con l'ing. Roberto Nocera, un intervento dei Sig.ri Cussigh e spazio alle domande e impressioni
- 17:30 Visita dei vigneti e della cantina presso la prestigiosa azienda agricola Castelvecchio:
degustazione vino, prodotti tipici del territorio e parallelismo caffè & vino

RELATORI



MAURO ILLIANO LE NUOVE TENDENZE DEL CAFFÈ ESPRESSO ITALIANO

Avvocato e giornalista napoletano, Illiano è Curatore della Guida dei caffè e delle torrefazioni d'Italia Camaleonte.

Egli è degustatore e redattore specializzato per l'Associazione Italiana Sommelier di Napoli e socio fondatore dell'Accademia "Napoli Coffee Experience".



ANDREJ GODINA LA TECNOLOGIA DI ESTRAZIONE DEL CAFFÈ ESPRESSO ITALIANO E COME I PARAMETRI DI ESTRAZIONE POSSONO CAMBIARE IL FLAVORE DEL CAFFÈ

Esperto di caffè con una vasta conoscenza scientifica e tecnologica del settore. Ha conseguito un dottorato presso l'Università di Trieste e attualmente è trainer autorizzato dalla Specialty Coffee Association. La sua esperienza nel campo del caffè lo rende una figura di spicco nell'industria e una risorsa preziosa per chiunque desideri approfondire la propria conoscenza del caffè di alta qualità.



FRANCESCO COSTANZO LA RISCOPERTA DELLA TECNOLOGIA DI ESTRAZIONE A LEVA, ASSAGGI IN PARALLELO TECNOLOGIA LEVA E D.

Professionista del settore del caffè che ha iniziato a lavorare nei bar a 13 anni. Grazie alla sua grande passione e determinazione, è diventato un professionista del settore che lo ha portato ad aprire il suo bar, il Gran Caffè Costanzo. Nel 2017 ha stabilito un record mondiale per il maggior numero di tazzine di caffè espresso estratte in 60 minuti. Oggi è una figura di spicco nell'industria del caffè, come organizzatore di eventi, Brand Ambassador per La San Marco, presidente dell'Associazione Maestri Dell'Espresso Napoletano, trainer formatore per la scuola di formazione del caffè e Amministratore Delegato di Caffè Costanzo.