

Napoli 2023

D.SCOVERY
Master Class



La San Marco incontra i migliori Torrefattori d'Italia

NAPOLI - 25 E 26 SETTEMBRE 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 L'APERITIVO IN
CENTRO STORICO A NAPOLI DA "IT'S",
PER UNA DEGUSTAZIONE DI VINO E
PARALLELO COL CAFFÈ

PROGRAMMA NAPOLI

- 9:00 Benvenuti a Napoli, presso il Renaissance Naples Hotel Mediterraneo
- 9.30 Discorso di benvenuto di Roberto Nocera Direttore Generale de La San Marco, Mario Signorini di Nicola Bianco Srl – Concessionario Napoli e Caserta e Pino Picariello di Picariello Invest srl - Concessionario per Avellino e Salerno
- 9.45 **Mauro Illiano:** le nuove tendenze del caffè espresso italiano
- 10:15 **Andrej Godina:** i parametri di estrazione di temperatura e pressione dell'acqua e la loro incidenza sul sapore del caffè

Presentazione della nuova collezione di macinacaffè e del lavoro di Ricerca e Sviluppo

- 11.15 Tecnologie di estrazione meccanica ed elettronica : assaggi in parallelo utilizzando la Leva Class e il modello D. ultimo nato in casa La San Marco

Presentazione della nuova tecnologia a LEVA AUMENTATA.

Light lunch presso il Renaissance Naples Hotel Mediterraneo

- 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, intervento del Sig. Mario Signorini e spazio alle domande e osservazioni
- 17:30 Aperitivo in centro storico a Napoli da "It's | Coffee & Wine Bistrot":
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.