

SM
La San Marco

a company of
Groupe SEB

Ferrara 2024

DISCOVERY

Master Class



La San Marco incontra i migliori Torrefattori d'Italia

FERRARA - 9 E 10 APRILE 2024

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

PROGRAMMA FERRARA

- 9:00 Benvenuti a Ferrara, presso l'IMA Coffee Hub - Via del Fantino, 2, 44047 Sant'Agostino (FE)
- 9.30 Discorso di benvenuto di Nicola Panzani, Amm. Delegato di IMA Petroncini
- 9.40 Introduzione alla giornata da parte dell'Ing. Roberto Nocera, Direttore Generale de La San Marco
- 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
- 10:45 **Maurizio Barbi:** l'importanza delle attrezzature per garantire la qualità di prodotto dalla tostatura fino all'erogazione

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.
- 12.30 Visita guidata del laboratorio di IMA

Presentazione della nuova tecnologia a LEVA AUMENTATA.

Lunch break

- 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 e spazio alle domande e osservazioni

RELATORI



MAURO ILLIANO

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

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

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.



MAURIZIO BARBI

Maurizio Barbi è un professionista di grande esperienza nel campo del caffè, con una carriera che si estende per 39 anni. La sua specializzazione si concentra sulla valutazione della qualità del caffè verde, l'arte del blending di caffè e l'uso delle attrezzature specialistiche. Oggi, Maurizio offre i suoi servizi come consulente indipendente, ed è anche attivo nel ruolo di formatore e giudice tecnico nel settore.