



## **Triestespresso Campus, Andrej Godina: «Contenuti innovativi per nuovi modelli di business per il mondo del caffè»**

**Triestespresso Campus** è un evento ideato da **Triestespresso Expo** in collaborazione con il caffesperto **Andrej Godina** in occasione dell'edizione della fiera che si terrà **dal 25 al 27 ottobre 2018** nel capoluogo giuliano. **Andrej Godina**, direttore artistico dell'evento, ha voluto ideare un programma che potesse soddisfare i bisogni di visitatori e operatori del settore sempre più esigenti i quali si trovano ad affrontare nuove sfide e progetti di business sempre più complessi, in mercati internazionali e che necessitano di crescente innovazione.

«**Triestespresso Campus** - spiega **Andrej Godina** - è un contenitore all'interno del quale trovare contenuti innovativi per lo sviluppo di nuovi modelli di business per il mondo del caffè. Il visitatore sarà ispirato dalle attività delle tre macro aree allestite per l'occasione e troverà nuovi spunti d'ispirazione da applicare alla propria attività. Oggi il mondo del caffè è legato globalmente da un network di persone ed esperti che sempre di più hanno l'occasione di interagire e conoscersi: in questo la **Specialty Coffee Association** ha ricoperto un ruolo importante nel promuovere lo sviluppo di una nuova "community" di operatori in grado di superare ogni tradizionale e obsoleto schema di lavoro. Le aziende si trovano oggi nella condizione di rinnovarsi ogni giorno per adeguare la loro offerta alle continue moderne sollecitazioni dei mercati al livello internazionale. In questo contesto **Triestespresso Campus** vuole dare risposte, spunti innovativi, pillole educative agli operatori e nel contesto della fiera svolgerà un ruolo di amplificatore al servizio del visitatore».

**Triestespresso campus** troverà spazio nella **Centrale Idrodinamica del Porto Vecchio di Trieste**.

L'allestimento dell'area prevede tre macro aree con un fitto programma di attività: "**Meet2Learn**", "**Green2Roast**" e "**Bean2Cup**".

### **MEET2LEARN**

Triestespresso Expo è un appuntamento di riferimento per tutti gli operatori del settore caffè che nell'edizione 2018 si arricchisce di un nuovo evento, il **Triestespresso Campus**. Sotto la direzione artistica di **Andrej Godina**, caffesperto, PhD in Scienza, Tecnologia ed Economia nell'Industria del caffè, il campus offre ai visitatori della fiera contenuti innovativi per lo sviluppo e l'ideazione di nuovi concetti di business. L'area del campus, ubicata nella centrale Idrodinamica del Porto Vecchio di Trieste è divisa in aree tematiche una delle quali è la "**Meet2Learn**". L'area dedicata alla formazione dell'operatore di settore propone un fitto programma di relazioni tecniche che spaziano da pillole formative sul Coffee Skills Program della Specialty Coffee Association alla ricerca scientifica sul Dna della pianta del caffè, dalla presentazione di case histories di start up innovative nel campo del caffè al processo di decaffeinizzazione del caffè verde, per poi presentare nella giornata del 26 ottobre il tema della **CSR – Corporate Social Responsibility** nel mondo del caffè. Di rilievo l'intervento alle ore 14 di presentazione del **progetto Mantano** che propone e supporta una filiera sostenibile di produzione del caffè di qualità promossa da Agata, torrefazione tedesca di Mannheim.

L'area è guidata da Andrej Godina che sottolinea: "Il Triestespresso Campus vuole essere un contenitore ricco di nuovi spunti per l'operatore di settore e di relazioni tecniche formative che possono in qualche modo educare il visitatore internazionale al mondo del caffè di estrema qualità. Assieme a Triestespresso Expo abbiamo fortemente voluto gli interventi dedicati alla CSR, ovvero alla responsabilità sociale d'impresa e ai temi legati all'Impresa 4.0. La CSR è stata recentemente recepita dall'ordinamento Italiano incoraggiando le grandi aziende ad essere socialmente responsabili. Il caffè può essere un argomento interessante per parlare di CSR in quanto la sua filiera è lunga e frastagliata, ingloba numerosi attori che operano nei paesi di produzione così come nei paesi consumatori di caffè. È stata anche volontà della fiera assieme a **Umami Area Honduras** invitare per l'occasione **Francisco Villeda Panchito**, agricoltore, al fine di inglobare nel

programma la sua presenza e gli eventi “**Meet the farmer**” attraverso i quali i visitatori potranno conoscerlo, parlargli, sapere di più sul lavoro in piantagione e assaggiare assieme a lui il suo caffè. La giornata del 26 ottobre dedicata alla CSR prevede alle ore 13 una straordinaria tavola rotonda con **Andrej Godina** – Umami Area, **Maurizio Morini** – CSR Network, **Fabrizio Polojaz** – Associazione Caffè Trieste, **Mario Bruscano** – Interkom, **Michele Cannone** – Lavazza, **Marco Vitale** – Food Chain, **Corinna Pape**, Ettl coffee roastery che tratterà il tema della responsabilità sociale nella filiera del caffè dalla prospettiva del coltivatore di caffè fino a quella della grande industria di livello internazionale. Alle ore 14 l'intervento di **Mathias Kaps**, **Christian Roeser**, **Johannes Epping** sul **progetto Mantano**, un nuovo approccio di responsabilità sociale applicato alla filiera di produzione del caffè di qualità.”

Il messaggio che l'area vuole dare all'area “**Meet2Learn**” è quello di suscitare una profonda riflessione dell'operatore di settore nei paesi consumatori di caffè sulla sostenibilità economica e sociale del caffè nei paesi produttori: non è più possibile pensare che il caffè sia una commodity il cui prezzo definito dalle borse merci internazionali non tenga conto dei costi di produzione del caffè nei paesi d'origine. Per esempio in questo ultimo periodo il prezzo di mercato del caffè è talmente basso che il produttore non è più in grado neanche di coprire le spese di produzione.

La formazione del Triestespresso Campus passa attraverso gli interventi didattici di **Alberto Polojac** sul controllo qualità del caffè verde, di **Massimo Barnaba** sul controllo qualità del processo di tostatura e di **Andrej Godina** sull'analisi sensoriale del caffè.

Nella prima giornata del **25 ottobre** alle ore 12 l'editore **Medicea Edizioni** presenta in anteprima internazionale il nuovo manuale tecnico dal titolo “Caffè verde in un libro”, la prima pubblicazione in lingua italiana di livello base e intermedio per il mondo del caffè verde e che costituisce un utile strumento didattico per il modulo Green Coffee del Coffee Skills Program della Specialty Coffee Association.

Per continuare sugli eventi dedicati alla formazione e alla R&S nel campo del caffè il giorno **26 ottobre** alle ore 16 due relatori presenteranno i risultati del progetto IPCOS - European Industrial Doctorate. Il primo intervento sarà prof. **Federico Berti** dell'Università di Trieste dal titolo “Opportunity for academia and industry collaboration” ovvero di come l'industria e il mondo accademico possono collaborare trovando nuove vie sinergiche per la ricerca finanziata nel campo del caffè. Il secondo intervento dal titolo “Analytical study of the distribution of chlorogenic acids in different coffee species” presentato dalla dr. **Anggy Lusanna Gutiérrez Ortiz** dell'Università di Trieste tratterà un tema più tecnico frutto del progetto Ipcos.

Il **27 ottobre** alle ore 12 un intervento della prof. **Giuseppina Scavuzzo** dell'Università di Trieste tratterà il tema dal titolo “Coffee Tales. Architettura d'interni per il caffè e le sue storie” assieme ad **Alberto Polojac** della Bloom Coffee Academy. La trattazione riguarderà lo studio degli spazi e il layout da applicare a una struttura formative per il caffè con una filosofia di innovazione, design ed ergonomia.

Per i giovani baristi e per chi desidera pensare all'inizio di una nuova attività nel mondo del caffè specialty alle ore 13 del 27 ottobre c'è l'intervento di **Andrea Cremone**, barista trainer, di **Fabio Milani**, EBS school e di Johannes Epping che terranno una presentazione sui nuovi modelli di business della micro torrefazione e dei bar specialty. A livello internazionale, da quando la Specialty Coffee Association ha iniziato dagli anni 2000 a diffondersi a livello globale, sempre più giovani baristi si appassionano ai temi legati al caffè di qualità e sempre più spesso decidono di iniziare nuove start up legate alla tostatura o alla somministrazione di caffè di qualità. Questo trend internazionale, recepito lentamente dalla specialty coffee community italiana, è un trend di sicuro successo.

Alle ore 15 del **27 ottobre** un altro intervento da non perdere è quello di **Ansgar Elfgen** che ha deciso di abbandonare il lavoro precedente e dedicarsi al mondo del caffè: assieme ad altri soci ha comprato una piantagione di caffè in Honduras il cui responsabile **Francisco Villeda** sarà presente in fiera e allo stesso tempo ha iniziato un nuovo business sulla vendita di caffè tostato di qualità in Germania, dove vive. Il suo modello di business è letteralmente “dalla pianta alla tazza”: una storia imprenditoriale innovativa da ascoltare e replicare.

## GREEN2ROAST

Triestespresso Campus è un evento dedicato ai visitatori della fiera Triestespresso expo che presenta nelle sue tre aree spunti ed eventi innovativi ideati e con la direzione artistica di **Andrej Godina**, caffesperto, PhD in Scienza, Tecnologia ed Economia nell'Industria del caffè. L'entrata al Triestespresso Campus e la partecipazione al fitto programma di eventi è gratuita per i visitatori della fiera. Uno degli argomenti su cui il campus incentra la sua attenzione è il processo di tostatura: l'area **Green2Roast** è specificamente allestita con diverse macchine tostatrici e offrirà la possibilità di avere informazioni, presentazioni delle differenti tecnologie di tostatura dei chicchi e sessioni live di tostatura. Nell'area sarà funzionante una tostatrice di ultima generazione con alimentazione elettrica che sarà a disposizione dei visitatori che potranno prenotare sessioni personalizzate di tostatura di 30 minuti con gli esperti di **Umami Area**.

La tostatura del caffè è un passaggio fondamentale e critico per la produzione di un caffè di qualità che può esaltare, o nello stesso tempo compromettere, la qualità di tazza. Tostare caffè di qualità oggi significa farlo con le ultime tecnologie disponibili sul mercato: a questo scopo la macchina in funzione è il modello FZ94 di Coffee Tech Engineering, Israele, che permette non solamente di modulare tre resistenze elettriche ma anche di modificare la velocità di rotazione del tamburo e la velocità dell'aria all'interno del tamburo. Durante le sessioni pubbliche di tostatura un filtro elettrostatico per i fumi di tostatura provvederà alla completa pulizia dell'aria rendendo la postazione di tostatura autonoma senza necessità di un collegamento ad un camino. Durante la tre giorni di tostatura verranno presentate anche le innovative tecnologie di tostatura di **Petroncini del Gruppo Ima e di IMF** con gli interventi rispettivamente di **Roberto Pedini** e **Giorgio Mosca**. La tostatrice FZ94 verrà presentata e gestita da **Massimo Barnabà**, caffesperto e **Andrea Onelli**, trainer Umami Area.

Il caffè verde che sarà a disposizione dei partecipanti per le sessioni di tostatura è offerto dalle aziende importatrici di caffè verde **Sandalj Trading Co.** e **Imperator, Umami Area Honduras** con il suo **finca Rio Colorado specialty coffee**, e **Demus** con il caffè verde decaffeinato. Nell'Area **Green2Roast** sarà anche presente **Francisco Villeda Panchito**, il responsabile della finca Rio Colorado in Honduras che presenzierà alle sessioni di tostatura del suo caffè.

L'area dedicata alla tostatura s'impreziosisce anche delle sessioni dimostrative di tostatura del caffè per il controllo qualità in laboratorio che verranno eseguite su **Ikawa Pro Sample Roaster**. Ikawa è un'azienda Britannica che da anni produce e commercializza un tostino da laboratorio innovativo che utilizza esclusivamente la trasmissione del calore tramite convezione, ovvero un flusso di aria calda che permette al firmware della macchina di gestire con precisione e ripetibilità qualsiasi curva di cottura. Ikawa Pro è controllato e gestito tramite **una app** che permette la completa configurazione del processo di tostatura, consentendo all'utente di disegnare sullo schermo i profili di temperatura e le curve di gestione della velocità dell'aria. A Trieste, in anteprima per l'Italia, viene presentato il nuovo modello **Ikawa Pro V3** che si arricchisce di un'ulteriore sonda di temperatura e un migliorato firmware di gestione dei profili di tostatura. Ikawa Pro verrà presentato da **Andrea Onelli** ed **Ermanno Perotti**, trainer Umami Area.

Un'ulteriore fiore all'occhiello dell'area **Green2Roast** è l'utilizzo con la **tostatrice FZ94 di Coffee Tech** della piattaforma di gestione per la torrefazione **Cropster**. La macchina tostatrice sarà collegata a un computer, collegato a internet, permettendo la gestione delle sessioni di tostatura in termini di visualizzazione e registrazione delle curve di tostatura. La piattaforma web è in grado di gestire l'acquisizione di tutte le informazioni sui profili di tostatura della macchina tostatrice e visualizzarli in tempo reale sul maxi schermo che sarà presente nell'area. **Marco Cremonese**, trainer Umami Area, presenterà le funzionalità della piattaforma Cropster e assisterà alle sessioni di tostatura.

## BEAN2CUP

Triestespresso Expo è la fiera di settore leader nel campo del caffè espresso che ogni due anni offre agli operatori uno spazio esclusivo dove poter scoprire le ultime novità di settore. In questo contesto Triestespresso Expo, assieme al caffesperto **Andrej Godina**, PhD in Scienza, Tecnologia ed Economia nell'Industria del Caffè organizzano la prima edizione di Triestespresso Campus, un contenitore aperto ai visitatori della fiera dove poter scoprire nuovi spunti imprenditoriali per un mercato internazionale del caffè in continua e veloce evoluzione.

All'interno di Triestespresso Campus l'allestimento dell'area **Bean2Cup** è dedicata alla degustazione del caffè espresso erogato con macchine superautomatiche. Il metodo espresso è tra i più conosciuti e usati al mondo, soprattutto quando si rivolge l'attenzione ad alcuni paesi dove viene utilizzato per preparare ricette con il latte come il macchiato, cappuccino, flat white. Il comparto dei costruttori italiani di macchine caffè espresso offre una vasta gamma di modelli con tecnologie innovative che permettono un'alta efficienza, grande ergonomia e grande capacità di erogazione. Con questo spazio Triestespresso Expo e il suo direttore artistico **Andrej Godina** vogliono dimostrare che una tazza di caffè espresso di qualità può essere erogata anche da macchine automatizzate a patto che la materia prima si di qualità e i settaggi dell'attrezzatura siano corretti. Il vantaggio delle macchine per espresso superautomatiche è quello di poter operare in qualsiasi luogo senza l'ausilio di un barista esperto e che in taluni modelli di business nel mondo della ristorazione possono erogare le bevande in modalità self service, come già oggi succede in alcuni alberghi per il momento della colazione. L'area **Bean2Cup** arricchisce il suo palinsesto anche con workshop pratici e degustazioni condotte da **Andrea Cremone**, barista trainer di Umami Area che durante le giornate offrirà pillole formative sulla preparazione del caffè in vari metodi di preparazione.

Durante la tre giorni di fiera personale esperto di Umami Area accompagnerà il visitatore in un percorso del gusto con caffè erogati da macchine bean 2 cup che prepareranno caffè specialty, miscele per l'espresso di alta qualità e il caffè di singola piantagione finca Rio Colorado, piantagione in Honduras condotta dal capataz **Francisco Villeda Panchito**. Francisco è un piccolo coltivatore di Las Capucas, un piccolo villaggio nell'Honduras occidentale, socio fondatore della cooperativa **Cocafcal** [www.mycapucascoffee.coop](http://www.mycapucascoffee.coop) e socio di Umami Area Honduras, [www.umamiareahonduras.com](http://www.umamiareahonduras.com). Al Triestespresso Campus Francisco Villeda accompagnerà le sessioni di assaggio del suo caffè erogato con le macchine messe a disposizione da alcune tra le più importanti aziende italiane del settore.

I caffè preparati nell'area **Bean2Cup** saranno raccontati da baristi esperti ed erogati direttamente dai visitatori che, gratuitamente, potranno accedere all'area allestita alla centrale idrodinamica del Porto Vecchio di Trieste. Le macchine a disposizione del pubblico sono del gruppo **Evoca, Bianchi Industry Brasilia, La Cimbali, Egro - Rancilio Group**.

Andrej Godina, direttore artistico di Triestespresso Campus: "Il mondo del caffè espresso è un patrimonio di storia, cultura, tecnologia e innovazione tutto italiano. Nel corso del XX secolo la bevanda caffè espresso si è evoluta accompagnata dall'evoluzione tecnologica delle macchine caffè espresso fino ad arrivare al giorno oggi dove, i costruttori italiani di attrezzature, offrono al mercato tecnologie innovative per creare nuove opportunità di business. Per questo motivo Triestespresso Campus offre un'area completamente dedicata alle macchine bean to cup dove saranno a disposizione dei consumatori le migliori tecnologie di estrazione per un percorso del gusto unico: le tazzine di espresso avranno uno spettro aromatico complesso di floreale, mandarino, pompelmo e limone, frutta rossa, albicocca, fichi e prugne secchi, pan tostato, cioccolato fondente, caramello, vaniglia, miele, melassa, liquirizia. Le degustazioni di **Bean2Cup** saranno guidate e faranno scoprire gli aromi e i gusti di caffè eccezionali made in Italy da **Mondicaffè - Roma, Oriental Caffè - Pistoia, Caroma - Bolzano, Conti Caffè - Roma, Gocce di Cioccolato - Torino, Tazze Pазze - Genova**".

La nona edizione di **Triestespresso Expo**, in programma dal 25 al 27 ottobre nei magazzini 27, 28, 30 e nella Centrale Idrodinamica del Porto Vecchio, è la più importante fiera internazionale B2B dedicata alla filiera dell'industria del caffè espresso. Organizzata da Camera di Commercio Venezia Giulia e dal Comune di Trieste e realizzato da Aries Società Consortile a r.l. in collaborazione con l'Associazione Caffè Trieste e la Federazione Italiana Pubblici Esercizi (Fipe) e grazie alla sponsorizzazione di Crédit Agricole FriulAdria, questa manifestazione così significativa conferma il ruolo di Trieste Capitale del Caffè.

Tutte le informazioni sul sito [www.triestespresso.it](http://www.triestespresso.it)