COMUNICATO STAMPA

*Dal 25 al 27 ottobre, a Trieste #TEE18*

**Il Campus di TriestEspresso curato da Umami Area e Andrej Godina**

*Sessioni pratiche, dimostrazioni, pillole formative in un ambiente informale*

*Dalle tecniche di tostatura ai modelli di business per le micro-roastery per finire con le ultime tecnologie delle macchine bean to cup*

Sarà un **punto d’incontro**. Un ambiente **informale** per discutere e confrontarsi su nuove tendenze. Ma anche dove acquisire **solide competenze settoriali e di taglio manageriale**. E, ancora, un luogo dove passare **dalla teoria alla pratica**: grazie all’area dedicata alle **micro-roastery e alle diverse tecnologie di tostatura**, e a quella dedicata all’innovazione e alla **tecnologia bean to cup**. È il **TriestEspresso Campus**, il cuore delle iniziative collaterali della nona edizione di TriestEspresso Expo, la **fiera professionale biennale** in programma dal **25 al 27 ottobre 2018,** organizzata dalla Camera di Commercio Venezia Giulia in collaborazione con l’Associazione Caffè Trieste.

“**TriestEspresso Campus – Business Innovation for Coffee**”, fisicamente collocato nella Centrale Idrodinamica all’interno del complesso fieristico nel Porto Vecchio di Trieste, proporrà continuativamente durante i tre giorni di fiera **appuntamenti formativi e divulgativi, curati da Umami Area e diretti dal caffesperto Andrej Godina**.

Il Campus sarà diviso in **tre macro-aree** tematiche, a partire da quella focalizzata sulla **tostatura “Green2Roast”**. Noi italiani, e non solo!, ci concentriamo troppo sull’estrazione e poco sulla tostatura? Beh, ecco l’opportunità per rimettersi in pari! Attorno a una **piccola tostatrice** si svilupperanno approfondimenti, **dimostrazioni pratiche e occasioni di pratica individuale**. Una full immersion nel mondo della tostatura e delle sue infinite variabili e sfumature.

L’accoppiata **estrazione-innovazione tecnologica** sarà invece la protagonista dell’**area “Bean2cup”.** Sarà un luogo dove poter avvicinare e conoscere meglio questa specifica tecnologia, capirne i vantaggi diretti e in termini di promozione della cultura del caffè. Tutto, ovviamente, non solo da guardare, ma da toccare, testare, gustare.

Infine, lo spazio “**Meet2Learn**” dedicato a **brevi interventi** **formativi**, da circa 45minuti, tenuti da autorevoli relatori. Ci sarà spazio per **pillole formative dal taglio manageriale,** con uno speciale focus sulla **Responsabilità Sociale d’Impresa** e sui i **modelli di business per le mircro-roastery**, o più strettamente legate al settore caffè, così come **presentazioni** di pubblicazioni, progetti o ancora l'opportunità di confrontarsi con un coltivatore.

Così **Andrej Godina**, presidente di Umami Area: “Triestespresso Campus è stato pensato per essere un **contenitore innovativo** dove i visitatori della fiera possano trovare contenuti formativi e possibilità di confronto e di incontro. Le tre aree tematiche offriranno tutti i giorni e continuativamente interventi di relatori autorevoli e sessioni pratiche di tostatura e assaggio di caffè di qualità. L’**intera filiera del caffè sarà rappresentata** con un focus particolare alla **piantagione: un farmer** invitato per l’occasione sarà il protagonista degli eventi “meet the farmer” che racconteranno una storia di duro lavoro in piantagione, di grande passione e dedizione per produrre il migliore caffè.”

…presto il programma e dettagli specifici su ogni area!

**Ufficio stampa TriestEspresso Expo**

Andrea Bulgarelli [andrea.bulgarelli@triestespresso.it](mailto:andrea.bulgarelli@triestespresso.it) – +39 040 6701264

Susanna de Mottoni [press@triestespresso.it](mailto:press@triestespresso.it) – +39 040 6701262 – 392 9479180

[www.triestespresso.it](http://www.triestespresso.it)

#TEE18

Fb triestespresso - Twitter triestespresso