

# GOPPION BARISTA CAMPUS

Campus è un incontro tra Professionisti del Caffè, nostri partner nel lavoro di tutti i giorni in Italia e ora in molti luoghi del Mondo. Una giornata di formazione, esperienze e creatività con workshops interattivi per approfondire la cultura del caffè.

Parleremo di tostatura e miscelazione, di gusto e aromi, di acqua e di sistemi di estrazione. Parleremo sempre e soprattutto di caffè (e alla sera faremo festa).

Barista Campus is a meeting between coffee Professionals, those partners who work with us every day in Italy and now in many other places worldwide.

A day of training, experience and creativity with interactive workshops to learn more about the culture of coffee. We will talk about roasting and blending, flavour and aromas, water and extraction systems. We will talk always and above all, about coffee (and in the evening we'll be partying).

## 30 / 09 / 2016

### Programma della giornata - The Agenda

- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• 9.30 Benvenuto</li> <li>10.00 - 10.30</li> <li>• <b>Quando spazzolare non basta</b><br/>Nozioni di prima manutenzione per macchine del caffè e macinini<br/>Sistema Pulycaff con <b>Gianfranco Carubelli</b></li> <li>10.30 - 11.00</li> <li>• <b>Water &amp; Coffee</b> Sistema Brita con <b>Andrea Infanti</b></li> <li>11.00 - 12.00</li> <li>• <b>Espresso Cupping</b> con <b>Franco Schillani</b></li> <li>12.00 p.m. - 13.00 p.m.</li> <li>• <b>La certificazione Fairtrade</b> con <b>Glenda Spiller</b></li> <li>13.00 - 14.00</li> <li><b>Pausa pranzo</b></li> <li>14.00 - 16.00</li> <li>• <b>Stili di tostatura internazionali: l'espresso italiano</b><br/>con <b>Carlo Odello</b></li> <li>16.00 - 17.00</li> <li>• <b>Storie dai paesi d'origine del Caffè</b><br/>foto e film di <b>Aldo Pavan</b></li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 9.30 am: <b>Welcome</b></li> <li>10.00 a.m. - 12.00 a.m.</li> <li>• <b>International roasting styles: the Italian espresso</b><br/>with <b>Carlo Odello</b></li> <li>12.00 a.m. - 12.30 p.m.</li> <li>• <b>Water &amp; Coffee</b> Brita System with <b>Andrea Infanti</b></li> <li>12.30 p.m. - 13.30 p.m.</li> <li>• <b>Espresso Cupping</b> with <b>Franco Schillani</b></li> <li>13.30 p.m. - 14.30 p.m.</li> <li><b>Lunch break</b></li> <li>14.30 p.m. - 15.00 p.m.</li> <li>• <b>When brushing is not enough</b><br/><b>Basics of ordinary maintenance for coffee machines and grinders</b><br/>Pulycaff System with <b>Gianfranco Carubelli</b></li> <li>15.00 p.m. - 16.00 p.m.</li> <li>• <b>Stories from the countries of origin of Coffee</b><br/>photos and films by <b>Aldo Pavan</b></li> <li>16.00 p.m. - 17.00 p.m.</li> <li>• <b>FairTrade certification</b> with <b>Glenda Spiller</b></li> </ul> |
|--|--|

### Workshop 11.00 - 18.00 | 11.00 a.m. - 18.00 p.m.

- **Coffeetherapy: Estrazioni Speciali in Filtro e in Espresso** con **Gianni Tratzi, DM Italia e La Marzocco**
- **Il caffè in cucina** con **Anna Maria Pellegrino**
- **Fantasia e colore nell'Espresso** con **Stelvio Coscia** e **Il latte e L'Alta Qualità** con **LatteBusche**
- **Coffeetherapy: Special Extractions in Filter and Espresso** with **Gianni Tratzi, DM Italia and La Marzocco**
- **Fantasy and colour in the Espresso** with **Stelvio Coscia** and **Milk and High Quality** with **LatteBusche**
- **Coffee in the kitchen** with **Anna Maria Pellegrino**

### Aree Tecniche 11.00 - 18.00 / Technical areas 11.00 a.m. - 18.00 p.m.

**SanRemo** Macchine Espresso, Coffee Machines - **La Spaziale** Macchine Espresso, Espresso Machines  
**Rancilio** Macchine Espresso, Espresso Machines - **Mazzer** Macinini, Grinders  
con / with Denis Dzekulic

A chiusura della giornata, Goppion presenta / *To end the day, Goppion presents*  
**DOLCE Gran Miscela Italiana**, con / with Mario Lorenzato e / and Robert Golacki

### Dalle ore 19.00 Cena e musica / From 19.00 p.m. Dinner and music

Saranno con noi anche / *We will be joined by*

**Fragolab** con / with Franca Goppion, **Bijoux e / and T-shirt** - **Birra Follina** con / with Giovanni e / and Virginia Gregoletto, **Birra Artigianale / Craft Beer**  
**Ufficio Vitello** con / with Francesco Carraro: **Abbigliamento personalizzato per il Barista / Customised clothing for the Barista**



Ringrazia/ Thanks

