

Friday 18th

12:00 – 12:45 pm **Latte Art Featuring LaCimbali S60 ***
ITA/ENG Manuela Fensore, World Latte Art Champion 2019

12:45 – 1:15 pm **LaCimbali M100 ATTIVA:**
ITA **Una macchina, quattro attitudini**
Filippo Mazzoni, Angelo Sportelli (Gruppo Cimbali)

4:15 – 5:00 pm **Recipe - Ability: how to create a recipe on LaCimbali S30**
ENG Angelo Sportelli, Rob Ward (Gruppo Cimbali), Matte Carlson (KaffeKnappen)

5:15 – 6:00 pm **The Coffee Hunter**
ITA Francesco Sanapo, Italian Cup Taster and Barista Champion

Saturday 19th

9:30 – 10:30 am **Latte Art Featuring LaCimbali S60 ***
ITA/ENG Manuela Fensore, World Latte Art Champion 2019

11:30 – 12:15 pm **The time is NOW to SUPPORT Women in Coffee**
ENG Mansi Chokshi (SCA)

12:30 – 1:15 pm **Sustainability and Resilience in the 21st Century Coffee Industry**
ENG Erika Koss (SCA)

1:15 – 2:00 pm **Gli stili dell'espresso italiano**
ITA Luigi Odello (Centro Studi Assaggiatori)

2:15 – 3:00 pm **#buzzonspecialty Coffee panel discussion: Cafeteria around the world**
ENG moderators: Specialty Pal and Umeko Motoioshi, with Nektarios Machramopoulos (Dimello) - Noah Goodman (Gruppo Cimbali) - Mitya Keller (Cocar) - Alex Ntatsos (Löfbergs)

3:15 – 4:00 pm **Coffee stories: The hand of the producer, come la mano dell'uomo può migliorare un caffè**
ITA Francesco Sanapo, Italian Cup Taster and Barista Champion

4:15 – 5:00 pm **When Barista meets Bartender**
ENG Sonia Elia (Brand Ambassador Franklin&Sons), Alessandro Giammatteo (Gruppo Cimbali)

5:15 – 6:00 pm **Quanto influisce l'acqua in una tazza di caffè?**
ITA Alberto Contini (Brita), Raimondo Morreale (Il Druper Coffee)

Sunday 20th

9:30 – 10:30 am **Latte Art Featuring LaCimbali S60 ***
ITA/ENG Manuela Fensore, World Latte Art Champion 2019

10:30 – 11:15 am **Il latte 2.0**
ITA Elisa Castellini (Parmalat)

11:30 – 12:15 pm **Panel Discussion: Design e tendenze in caffetteria alla base dello sviluppo dei prodotti Faema. I nostri designer racconteranno l'ispirazione alla base delle loro creazioni**
ITA moderator: Maria Vittoria Rinaldi (Gruppo Cimbali) with Valerio Cometti (V12 Design), Emanuela Bucci (Bucci Design), Nicola Guelfo (Giugiario Design)

12:30 – 1:15 pm **The @WastingCoffee Guide To Not Wasting Coffee**
ENG Umeko Motoioshi, Coffee Influencer

1:15 – 2:00 pm **Il trattamento dell'acqua per l'espresso perfetto è anche sostenibile?**
ITA Sergio Barbarisi (BWT)

2:15 – 3:00 pm **#buzzonspecialty Coffee panel discussion: Italian Microroasters**
ENG moderator: Specialty Pal with Chiara Bergonzi (Lot Zero Specialty Coffee) - Nicoletta Montini (Lady Café) - Emanuele Bernabei (Picapau) - Emanuele Tomassi (Tomassi Coffee) - Davide Cobelli (Garage Coffee Bros) - Gianluca Lavacca (Il Manovale)

3:15 – 4:00 pm **Verticale tra monorigini di caffè e cioccolato**
ITA Gianluca Fusto (Maître Pâtissier Gianluca Fusto Consulting), Paolo Scimone (His Majesty The Coffee)

4:15 – 5:00 pm **Locali multispecializzati: come il design d'autore può rispondere alle esigenze e alle tendenze di un settore in evoluzione**
ITA Giampiero Mariottini (ISA S.p.A.)

MUMAC Academy Arena

Meet and greet our
coffee guru, tech & nerds



LA CIMBALI

*Attività realizzata presso il corner S60 / Activity carried out at S60 corner

Monday 21st

10:30 – 11:15 am **Fully Manual vs. Fully Automatic**
ENG Angelo Sportelli, Rob Ward (Gruppo Cimbali)

11:30 – 12:15 pm **L'heritage diventa racconto e anticipa il futuro 4.0**
ITA Barbara Foglia, Luigi Morello (Gruppo Cimbali),
Enrico Maltoni (Collezione Enrico Maltoni)

1:15 – 2:15 pm **Espresso Cupping**
ITA Davide Spinelli (IMS)

2:15 – 3:00 pm **Coffee-Fi: the digital transformation by Gruppo Cimbali**
ENG Maurizio Tursini, Jacopo Bambini (Gruppo Cimbali),
Filippo Torriani (Deloitte)

3:15 – 4:00 pm **#buzzonspecialty Coffee panel discussion:**
ENG **Caffetteria Italiana**
moderator: Specialty Pal with Eleonora Bodini and Valentina
Montesi (Filter Coffee Lab) - Matteo Cecconi (Caffè dei Cavalieri
Pisa) - Davide Roveto (La Briocheria) - Antonia Trucillo (Caffè
Trucillo) - Alberto Nevola (Tostato Specialty Coffees) - Luca
Mortillaro (Bar Nicol) - Giulio Amorosetti (Tram Depot)

4:15 – 5:00 pm **M100 ATTIVA: One machine, four attitudes**
ENG Filippo Mazzoni, Angelo Sportelli (Gruppo Cimbali)

Tuesday 22nd

9:30 – 10:30 am **Latte Art Featuring LaCimbali S60 ***
ITA/ENG Manuela Fensore, World Latte Art Champion 2019

10:30 – 11:30 am **Gli stili dell'espresso italiano**
ITA Filippo Mazzoni (Gruppo Cimbali)

12:30 – 1:15 pm **Coffee panel discussion: Le mani nella terra, incontri con
coltivatori del caffè dall'Africa ai Caraibi**
ITA/ENG/SPA Alice Fanti (CEFA) with Alessio Baschieri (CEFA Director),
Nury Furlan (CEFA) and guests from Guatemala, El Salvador,
Honduras, Nicaragua, Costa Rica, Dominican Republic,
Kenya.

*Attività realizzata presso il corner S60 / Activity carried out at S60 corner



LA-CIMBALI

MUMAC Academy Arena

Meet and greet our
coffee guru, tech & nerds

host | Milano

October 18-22, 2019 fieramilano
Pad. 24 stand L52-N51-L60-N61

mumacacademy.com

@mumacacademy