



**HOST, FIERAMILANO 23-27 OTTOBRE 2015  
HALL 22 STAND Q40 R39**

## **MOKARICO, PIU' CULTURA NEL CAFFE'**

**La storica torrefazione fiorentina, la prima e unica al mondo  
a ricevere la triplice certificazione di qualità, propone a HOST  
un calendario di appuntamenti sul caffè e i suoi riti.**

### **Venerdi 23 ottobre**

mattina:

- presentazione del nuovo caffè Mokarico "Ellinikos", a cura di Teodoro Natiotis (concessionario Mokarico per la Grecia)
- presentazione del nuovo caffè Mokarico "specialty" a cura di Tommaso Bongini

pomeriggio:

- preparazione di bevande fredde a base di caffè Mokarico, tra le quali il famoso cappuccino freddo alla Greca, a cura di Teodoro Natiotis.

### **Sabato 24 ottobre**

mattina:

- presentazione del nuovo caffè Mokarico "Ellinikos", a cura di Teodoro Natiotis (concessionario Mokarico per la Grecia)
- presentazione del nuovo caffè Mokarico "specialty" a cura di Tommaso Bongini

dalle ore 11 alle 13:

- "SLOW COFFEE: il mercato italiano è pronto?". Scambio di idee e punti di vista tra Dario Ciarlantini, Trainer e coordinatore per SCAE Italia (Specialty Coffee Association of Europe) e Luigi Odello, presidente del Centro Studi Assaggiatori, presidente dell'Istituto Internazionale Assaggiatori di Caffè e segretario generale dell'INEI, Istituto Nazionale Espresso Italiano.

pomeriggio:

- preparazione di bevande fredde a base di caffè Mokarico, tra le quali il famoso cappuccino freddo alla Greca, a cura di Teodoro Natiotis.



## **Domenica 25 ottobre**

mattina:

- presentazione del nuovo caffè Mokarico “Ellinikos”, a cura di Teodoro Natiotis (concessionario Mokarico per la Grecia)
- presentazione del nuovo caffè Mokarico “specialty” a cura di Tommaso Bongini

dalle ore 13 alle 14:

- Latte Art session con Chiara Bergonzi, vice campionessa mondiale 2014 di Latte Art e campionessa italiana della stessa specialità. Chiara Bergonzi e Caffè Mokarico: per un caffè capolavoro!

pomeriggio:

- preparazione di bevande fredde a base di caffè Mokarico, tra le quali il famoso cappuccino freddo alla Greca, a cura di Teodoro Natiotis.

## **Lunedì 26 ottobre**

mattina:

- presentazione del nuovo caffè Mokarico “Ellinikos”, a cura di Teodoro Natiotis (concessionario Mokarico per la Grecia)
- presentazione del nuovo caffè Mokarico “specialty” a cura di Tommaso Bongini

dalle ore 11 alle 12:

- “Il caffè si dà le Arie”: progetto che nasce in collaborazione con il ristorante “Gli Artisti” di Borgo San Lorenzo (FI). Associare al caffè elementi di cucina molecolare: una esperienza tanto innovativa quanto semplice, per stimolare le papille gustative e far vivere un assaggio del tutto unico. Tradizione e innovazione nella stessa tazzina!

dalle ore 13 alle 14:

- “Latte Art Session” con Chiara Bergonzi, vice campionessa mondiale 2014 di Latte Art e campionessa italiana della stessa specialità. Chiara Bergonzi e Caffè Mokarico: per un caffè capolavoro!

dalle ore 15 alle 16:

- “Il caffè si dà le Arie”: progetto che nasce in collaborazione con il ristorante “Gli Artisti” di Borgo San Lorenzo (FI). Associare al caffè elementi di cucina molecolare: una esperienza tanto innovativa quanto semplice, per stimolare le papille gustative e far vivere un assaggio del tutto unico. Tradizione e innovazione nella stessa tazzina!

## **Martedì 27 ottobre**

mattina:

- presentazione del nuovo caffè Mokarico “Ellinikos” a cura di Teodoro Natiotis (concessionario Mokarico per la Grecia)
- presentazione del nuovo caffè Mokarico “specialty” a cura di Tommaso Bongini