Il 22 settembre torna a Milano WeCoffee Club, l'evento dedicato a tutti i baristi

20250912120953cocktailcaffe-73a64bff

Il 22 settembre da Combo Milano torna WeCoffee Club, progetto di Gianni Tratzi (Mezzatazza), Chiara Buzzi (autrice, esperta di comunicazione) e Gruppo Rita (Rita Cocktails e Rita’s Tiki Room) che si pone l'obiettivo di essere un appuntamento gratuito dedicato a baristi, bartenders, addetti ai lavori e coffee lovers per condividere punti di vista, informazioni e know how in materia di caffè.

L’evento si presenta con un **doppio approccio – tecnico e amatoriale –** cercando di facilitare e stimolare le connessioni tra i vari attori che operano nel settore così come tutti quegli appassionati che guardano al caffè (specialty) con sempre più interesse e profondità. Una giornata dove incontrare roasters, imprenditori, consulenti, coffee experts, opinion leaders, esperti di distillazione, bartenders, creare connessioni, sinergie e darsi finalmente risposte e spiegazioni sulle tante curiosità e domande che ogni giorno ci si pone verso questo ingrediente/prodotto/commodity.

AREA TALK – IL PROGRAMMA

L’appuntamento è previsto per lunedì 22 Settembre 2025 da Combo-Milano in Ripa di Porta Ticinese 83 dalle 10.00 alle 19.00. **Cinque talk con ospiti internazionali, due masterclass, due degustazioni guidate, due incontri riservati agli operatori,** un coffee bar e un cocktail bar aperti per tutto l’arco della giornata. Ogni utente avrà accesso gratuito alla caffetteria e diritto a un cocktail alcolico / analcolico presso il cocktail bar. Il servizio di ristorazione è a cura di Combo Milano.

Si parte alle 10:30 con il primo talk dal titolo **"Be a Game Chenger" powered by Brita** sul tema dell’acqua e della sua importanza nella filiera caffè: ne parleranno Cosimo Libardo, Board Member SCA ed Enrico Metti - Sales Director Brita. Modera Mattia Battagion – Autore ChoraMedia – Will Ita.

Alle 11:45 il talk **"Il caffè è un prodotto finanziario"** in cui Dario Fociani (Alinea Coffee Roasters - Faro Roma) e Andrea Matarangolo (Trainer, green coffee buyer, esperto dei territori d'origine),

discuteranno delle dinamiche e delle criticità di produzione, di importazione e di mercato. Modera Gianni Tratzi.

La pausa pranzo vede protagonisti la coppia social Giano e Franci di Cosa Mangiamo Oggi, che parleranno di **"Come cambia la comunicazione del cibo"**, attraverso il percorso che li ha portati da consumer curiosi e attenti, ad essere tra le figure più richieste nella gastronomia per strutturare un contenuto di qualità e renderlo efficace e fruibile verso il grande pubblico.

Alle 14:30 si parla di **"Falsi miti e credenze sul caffè"** con Federica Trombetta (Marketing Manager Costadoro,) Eddy Righi (Italian Coffee Legend e Pascucci Caffè), modera Anna Prandoni (direttore Linkiesta Gastronomika).

E ancora alle 15:30 si parlerà di **"Caffè e design"** con Marco Di Zinno (Head of Production Roest), Valerio Cometti (Designer Rocket Italia e Marta Kokosar - Docente IED). Il talk è moderato da Chiara Buzzi.

L'ultimo panel della giornata **"Quando è #sbatti trovare personale"** è coordinato dalla giornalista de Linkiesta Lidia Baratta, esperta di diritto del lavoro ed economia, con l'intervento di Vasiliki Pierrakea (Vicepresidente di Terziario Donna Confcommercio Milano e ristoratrice), Giacomo Gironi (Maître di sala - Hémicycle Paris), Francesco Sanapo (Founder Ditta Artigianale).

La giornata si conclude con un ospite d'eccezione quale **Klaus Thomsen, pioniere del mondo del caffè, co-founder di Coffee Collective e Coffee Collective Bakery.** In dialogo con Chiara Buzzi e Gianni Tratzi, Klaus Thomsen terrà un dialogo sullo stato dell'arte del caffè a livello internazionale, portando sul palco la sua esperienza tanto come imprenditore quanto un in merito a produzione e piantagioni.

AREA MASTERCLASS - IL PROGRAMMA

14.30 - Martini, evoluzione di un'icona

Flavio Angiolillo - founder Firmily Group (1930, MAG Café, Iter, Tripstillery) e Federico Volpe, Brand Ambassador Martini Italia

16.15 - Tips and tricks behind Starbucks Roastery

Andrea Villa - Tre volte vincitore del titolo di Coffee in Good Spirits, Andrea Villa è il Deus ex Machina dietro la proposta di miscelazione della Starbucks Roastery di Milano; Christian Orsini - Operations

Service Manager

17.00 - Non me ne intendo. Assaggi in libertà

Bolle, bianchi, rossi, orange per cinque assaggi in libertà con due guide d'eccezione. Laboratorio di degustazione insieme a:

Graziano Nani - Branded Content Editing Supervisor Chora Media & Will Media _Pietro Fasola - Triple A Wine Brand Ambassador

Area TECH - con prodotti e macchine by Rocket Italia Ceado Aeropress Roest, ROASTING SPECIAL(T) Powered by Falcon

Sessioni guidate tutto il giorno da Lorenzo Cazzulini (Specialty Sales Falcon Ltd) con la partecipazione speciale di Siruma Coffee (farmer direttamente dalla Colombia, export partner di Falcon).

12.00 - ROASTING DESIGN with Marco Di Zinno Powered by ROEST

(appuntamento per professionisti e settore B2B)

Come ridefinire il concetto di esperienza gustativa e di palato, avvalendosi di tecnologie d'avanguardia, strategie coinvolgenti e un forte impegno verso la sostenibilità.

COFFEE by Nowhere Coffee Roasters / Ditta Artigianale / Nudo / Caffè Carnera / Aliena / Peck