

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



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 Changer**" 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