AGENDA
COFFEE FEST MADRID

14, 15 Y 16 DE FEBRERO
EN IFEMA, PABELLÓN 14

SÁBADO 14

AUDITORIO PRINCIPAL

SARA SANTANA
El diario del agua. Cerebelo, sofaera y decisiones que cambian la taza.
11:30 a 12:30

MARISOL PRIZÓN
Sonar sin notar: el sello desafinado como una nota más.
12:30 a 13:30

ELVIRA PEDRIZA Y LUCAS VENTURA MEDINA YIRMA MARTÍNEZ
Descubriendo Canaphos en el Mercado de Especialidad
13:30 a 14:30

MARCOS GONZÁLEZ
Dafta Ultra. 50 maneras de encontrar la naranjada Perfetto.
15:30 a 16:30

KAT MELHEIM
What Roasters Need to Know.
16:30 a 17:30

MICHALIS DIMITRAKOPOULOS
Quality is the Age of Content.
17:30-18:30

ROASTER VILLAGE

FERNANDA CARVALHO
Mixings on a bag. The influence of coffee blend composition on sensorial expectations and experience on tasting specialty coffee.
11:30 a 12:30

JESÚS SALAZAR
¿Cómo sentir tener café en el futuro?
12:30 a 13:30

JONATHAN RAMÍREZ E OVIANE VILLAFÁS
Tendencias del café de especialidad en Costa Rica
13:30 a 14:30

CHRISTOPHER FERAN
Trouble on the high ©. Why Coffee Costs What It Costs?
15:30 a 16:30

PACK KATIOSMISAKUL
The Future of Thai Coffee.
16:30 a 17:30

JOLIE MARLENE
From the Land of a Thousand Hills: Rwandan Coffee with A Story.
17:30 a 18:30

COMPETICIONES

DATA DE CAFÉ PRO
11:00 a 14:00
CHEM SUPRACAFÉ

CAMPEONATO MEJOR CAFÉ CON LECHE
Stand Control lockers Asturiana
15:00 a 18:00
CHEM RARCILLO SUPRACAFÉ

TORNEO ESPRESSO PRO
15:00 a 18:00
RARCILLO SUPRACAFÉ

COMPETICIONES

SPANISH COFFEE ROASTING CHAMPIONSHIP
9:00 a 18:00

SPANISH BARISTA CHAMPIONSHIP
10:00 a 18:30

MASTERCLASS

ÁNGEL FUJIANA Y COFFEELIFE
Habilidades de la economía de cafetaleros colombianos
10:00 a 12:00

MAE COFFEE
12:00 a 14:00

SARA SOLANES
Maneras ARM Lab: a Comparación Sensorial
15:00 a 17:00

ENRIKO CANTERGIANI
"Why does transparency matter?..."
17:00 a 18:00

ZONA CUPPING

FALCON COFFEES
10:00 a 12:00

MAE COFFEE
12:00 a 12:00

FINCA SHOP
12:00 a 14:00

SHAHIAN
15:00 a 17:00

FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA
15:00 a 17:00

HECHO EN ISLARAUDA
17:00 a 18:00

CROP TO CUP COFFEE
17:00 a 18:00

DOMINGO 15

AUDITORIO PRINCIPAL

MARCOS GONZÁLEZ
"Nieves Gascón, de Campeón de España al Mundial de Wilde."
11:30 a 12:30

PEPE JAÓN
"Tormenta consciente: Reinventar modelos de productividad de aeroalmacenes y café moderno.
12:30 a 13:30

FÉRMIN FELIX DOIC SANTOS, LUCIA SANDIS Y LAURA SAVIGNI, SALVIN, ANATOMI, MARIONA AND RUBIO
Mi mesa ha sido... Reverse health in the coffee industry.
13:30 a 14:30

TEGS
ENTREGA DE PREMIOS
15:00 a 16:30

SUBASTA CAFÉ VERDE
16:30 a 18:30

ROASTER VILLAGE

TANITY HARTOMO
Rediscovering Liberica and Excelsa from Forgotten Varietals to The Modern Stage
11:30 a 12:30

VERÓNICA HEGAR
Matcha Masters: Cupping Battle
12:30 a 13:30

DAVID GASULL
El Aqua, factor clave para café sensorialmente libre de cuerpo.
13:30 a 14:30

MARIAM ERIN
Innovation in Coffee & Service in the Middle East
15:30 a 16:30

SUNDHEE TARIK
Manger Powered Coffee Manifesto.
17:30 a 18:30

COMPETICIONES

TORNEO CLÁSICO LATTE ART PRO
ELIMINATORIAS 11:00 a 14:00
FINAL 15:30 a 18:00
RARCILLO SUPRACAFÉ

COMPETICIONES

SPANISH COFFEE ROASTING CHAMPIONSHIP
9:00 a 18:30

SPANISH BARISTA CHAMPIONSHIP
10:00 a 18:00

MASTERCLASS

REIHM COFFEE
10:00 a 12:00

RODRIGO DURAN
Espresso 113
10:00 a 12:00
17:00 a 18:00

MAE COFFEE
12:00 a 14:00

JOSUANA BERNARDES
Cafe ou Bebe Gelado: Innovations Beyond Cold Brew Coffee Drinks Made with Dairy, Delicious to Wholesale Users, and Ice Cream.
12:00 a 13:00

LUZ STELLA ARTALJO
"El Grain: 220. Nuevo enfoque como evaluador de calidad de cafés verdes. Cómo comprar bien y pensando en Specialty y beneficio.
13:00 a 14:00

BORAM UM
"From MBO to Building a Brand: Solving High Quality Coffee in the Coffee Business (Premium by Brand)
15:00 a 17:00

EMIEN QUADGRAMMA
Tomorrow's Quality Control: Classic pairs Vision Expressions and Cuphs
15:00 a 17:00

GLORIA PEDRIZA Y LUCAS VENTURA MEDINA YIRMA MARTÍNEZ
"Fenomenismo: presentación subiendo de nivel. Cómo pasar de ser un mero espectador a ser parte de la experiencia sensorial.
17:00 a 18:00

ZONA CUPPING

BELCO
11:00 a 12:00

VIDES 58
10:00 a 12:00

OH LA LATTE
12:00 a 14:00

LOHAS BEANS
12:00 a 14:00

CAFÉ LI SÜ
15:00 a 17:00

ETOP COFFEE
15:00 a 17:00

HECHO EN ISLARAUDA
17:00 a 18:00

MAE COFFEE
17:00 a 18:00

LUNES 16

AUDITORIO PRINCIPAL

JACK SIMPSON Y BORAM UM
"Back to Prepare for the World Barista Championship?"
11:30 a 12:30

TOP 100 BCS
13:00 a 15:30

SAMO SHRIKE
"Coffee authority. Key to coffee quality"
16:30 a 17:30

FRANCISCO ANDRÉS PIEDRA
Cafés de Costa Rica: especialidad en un entorno de incertidumbres
17:30 a 18:30

ROASTER VILLAGE

DARVERIS
La Ciencia aplicada al compras.
11:30 a 12:30

KIM OSSENBLOK
El mercado que el mercado necesita: Hug. Transformamos, enseñamos y acompañamos en el mapa de especialidad.
12:30 a 13:30

STEFANOS DOMARATIOTIS
The Future of Coffee Spaces: From coffee shops to hospitality platforms.
13:30 a 14:30

CAMPEONATO COLD BREW
15:30 a 18:00
SUPRACAFÉ

COMPETICIONES

CHALLENGE DE LATTE ART EN MATCHA
10:30 a 14:00
RARCILLO FESMER

CAMPEONATO FILTRO
15:30 a 18:00
SUPRACAFÉ CHEM

COMPETICIONES

SPANISH COFFEE ROASTING CHAMPIONSHIP
9:00 a 18:00

SPANISH BREWERS CUP CHAMPIONSHIP
10:30 a 17:00

MASTERCLASS

JUNIOR CAPOLINGUA
Cafés y Tostas en Jaén: Son cafés en el entorno de cada de tostas
10:00 a 12:00

KIM OSSENBLOK
Como disparar tus ventas cuando pero regresar la cantidad como ayudar de cafe
10:30 a 12:30

MAE COFFEE
12:00 a 14:00

JAVIER VIDAL
Molecule, Aroma, Sensoriamento e innovación
12:00 a 14:00

ZONA CUPPING

BELCO
10:00 a 12:00

PROMISING SHOPS
12:00 a 14:00

FINCA SHOP
15:00 a 17:00

CINNIMIN
10:00 a 12:00

TOUTON
12:00 a 14:00

KHIPU COFFEE
15:00 a 17:00

AMAGAFÉ
14:00 a 16:00

HECHO EN ISLARAUDA
17:00 a 18:00

FEDERACIÓN NACIONAL DE CAFETEROS DE COLOMBIA
17:00 a 18:00