

# ПРОГРАММА DRINKS STAGE

12 апреля

## СТАНЦИЯ 1

## СТАНЦИЯ 2

11:00

11:30

Новые гаджеты в индустрии заваривания кофе: полезные и бесполезные. Роман Алиев, "Ростерия Зерновая".

Кофе в аэропрессе: рецепты чемпионов и новые техники! Денис Нехаев, Coffee Workshop.

12:00

12:30

Холодный просчет «Создание вкуса». Руслан Мингазов, Номад 11:11 & LEDOCOOL.

Авангардный эспрессо. Илья Поликарпов, KRAKATAU.

13:00

13:30

Том Круз одобряет, или невероятные приключения Маверика в России. Евгений Шот, Bravos.

Бариста до 30. Работа по душе. Алексей Стаканов, "Аромэ Самара".

14:00

14:30-15:00

Кофе – это эмоция. Марина Пушкарева, "Кутята Coffee Shop".

ПЕРЕРЫВ

15:00

15:30

Какао – это больше, чем кажется. Саша SHOKOS.

16:00

16:30

Бармен Шоу «Сиропы Sroom в коктейлях на основе чая и кофе». Александр Родоман, Sroom Syrup.

Эспума, мыльные пузыри и кофе по-ямайски: мастер-класс Alpro о креативных способах использования растительных напитков. Дмитрий Лошманов, Alpro.

17:00

17:30

Новая культура потребления чая в современном городе. Полина Сорокина, ОБЛАКА.

Кордиалы в кофейне: зачем и кому? Иван Пикулёв, PROFFSYRUP.

# ПРОГРАММА DRINKS STAGE

13 апреля

СТАНЦИЯ 1

СТАНЦИЯ 2

11:00

11:30

Разбор основных препятствий в создании качественного латте-арта. Алика Миронова и Андрей Кириллов, Insane Latte Art.

12:00

12:30

Качественно Нельзя Быстро. Дмитрий Корюкин, "Даблби".

Bean-to-bar шоколад, трюфеля и какао в стиле капучино. Владислав Кузьмин (Crosby), Анастасия Морозова (CHOICE chocolate).

13:00

13:30

Способ улучшения заваривания кофе альтернативными способами. Маргарита Амелина, "Кофейная Марка".

Розетта: тонкости рисования. Иван Гаврилов, "Тепло", "Маяк вкуса" Краснодар.

14:00

14:30-15:00

Альтернативные способы заваривания чая. Артем Каханский, Torrefacto.

ПЕРЕРЫВ

15:00

16:00

Новая технология улучшения вкусоароматических характеристик базового кофе. Михаил Янченко, Mikale.

16:00

16:30

Новый тренд в кофе: низкокалорийные кофейные напитки. Георгий Харебашвили, My Sweet Dust.

Пять рычагов управления экстракцией. Ваинская Анастасия, Russian Barista.

17:00

17:30

Какао церемониального качества как новый тренд в кофейнях и барах. Нунэ Рохас, Cacao Spirit.

18, 20, 24 – арифметика эспрессо. Екатерина Селантьева, Brew Riot.