



Alcuni temi del Workshop

L'area espositiva, di circa 220 mq, sarà animata tutti i giorni con una serie continua di eventi e workshop di forte richiamo il cui calendario è in via di definizione.

La Moka: *come estrarre al meglio il caffè con il metodo tradizionale moka*

Gara della Moka: *una gara speciale per gli amanti del caffè*

Il caffè espresso: *caratteristiche e metodo di assaggio ideale*

Cultura e caffè: *un viaggio breve ma intenso nel mondo del caffè*

Acqua e caffè: *le acque sono tutte uguali? Quale la migliore?*

Le bevande a base di caffè da fare a casa: *dal cappuccino al macchiato*

Metodi di estrazione alternativi: *dalla napoletana al metodo filtro*

Lavare la Moka? *cura degli strumenti e delle attrezzature*

La trasformazione del caffè: *dalla piantagione alla tazzina*

La degustazione del caffè: *imparare ad assaggiare*

Cocktail HOMI Experience: *ricette tutte da scoprire*

Aperitivo al caffè: *una base per stupire gli amici*

La tazza ideale: *quale tazza per quale caffè?*

Le aziende che parteciperanno alla Coffee Experience avranno a disposizione una vetrina di grande visibilità nell'area virtuale **#HOMICommunity**, presente sulla piattaforma EXPOPLAZA, dedicata alla scoperta di prodotti, idee e novità nel settore degli articoli per tavola e cucina, con un focus sugli oggetti e la loro storia.