

## PROGRAMAÇÃO RIO COFFEE NATION

### SEXTA-FEIRA 18/10

Horário	14h00	15h00	16h15	17h00	17h45	18h15	19h00
Palco Receitas (gratuito)	Abertura Oficial do evento	Palestra : Dominando o Mundo dos cafés especiais por <b>Guilherme Rio - As Café</b>	Método Sifão por <b>Joicy Masini - Café Orfeu</b>	O café na Cerveja, da cevada torrada às Coffee Beers por <b>José Padilha - Sommelier</b>	Método V60 por <b>Carlos Lima - Barista</b>	Coquetel de café com cachapa Pindorama, por <b>Waguinho - Bartender</b>	Happy hour do Café com música

14h00

Oficinas	Etapas da competição de Melhor Barista - apenas para competidores inscritos
----------	---

### SÁBADO 19/10

Horário	11h30	12h45	13h30	14h15	15h00	15h45	16h30	17h15	18h00	19h00
Palco Receitas (gratuito)	Palestra: Como transformar a paixão por café em negócio, por <b>Rodolfo Barbosa, Café Pop</b>	Método Coador de pano por <b>Thiago Romano, Nolita Roastery</b>	Rotas do Vale do Café por <b>Wanderson Farias-Setur</b>	Método Chemex harmonizado com Chocolate por <b>Joicy-Café Orfeu e Priscilla França</b>	Receita de Mousse Capuccino, cacau Bahia, café e canela por <b>Elia Schram, Babbo Osteria</b>	Método Aero Press por <b>Osnei Casarino, barista</b>	Receita de Sablé Breton com creme de café e chocolate, por <b>Paula Pradini, Empório Jardim</b>	Coquetel Ka-kao por <b>Alex Miranda, bartender Ferro e Farinha</b>	Coquetel Café Negroni por <b>Alex Mesquita, bartender, Elena Horto</b>	Happy hour do Café com música

11h00

12h15

13h35

15h00

Oficinas valor R\$ 140,00 aprox. 1h00 de duração	SEBRAE - gratuita. Tartine de fraldinha com aioli de café com as Chefs <b>Ro Gouveia e Ciça Roxo</b>	Receita de Bavaroise de banana com caramelo e café, com <b>Flavia Quaresma</b>	Desenvolvendo habilidades sensoriais no Café, com <b>Hallyson Ramos</b>	Introdução à classificação de cafés com <b>Osnei Cesarino</b>
--	--	--	---	---

### DOMINGO 20/10

Horário	11h00	12h30	13h15	14h00	14h45	15h30	16h15	17h00
Palco Receitas (gratuito)	Final Campeonato Melhor Barista do Rio Coffee Nation	Método Prensa Francesa por <b>Jezianna Garcia, Barista Q Grader</b>	Tiramixou, choux, sorvete de mascarpone com café e doce de leite, por <b>Pedro Coronha, Koral</b>	Método Kalita por <b>Hallyson Ramos, barista</b>	Método Chemex por <b>Jacques Neto</b>	Receita especial Rio Coffee Nation por <b>João Diamante, Diamantes na Cozinha</b>	Coquetel Espresso Martini por <b>Luciano Costa, barista</b>	Final Melhor Café Torrado para Espresso do Rio Coffee Nation

11h00

15h30

Oficinas (pagas)	Métodos de preparo, certif. BSCA com <b>Adriana Valinhas, 4 horas, R\$ 350,00</b>	Torra em Café especiais: Como é na prática com <b>Jacques Neto, 2 horas, R\$ 250,00</b>
------------------	---	---