

**INTERNATIONAL COFFEE FORUM**  
**RASSEGNA STAMPA CARTACEA**  
**AGGIORNATA AL 16 NOVEMBRE 2025**



# Rassegna del 16/11/2025

10/11/2025 Corriere del Mezzogiorno (ed. Napoli e Campania) <b>pag. 7</b> .....	1
15/11/2025 Cronache di Caserta <b>pag. 10</b> .....	2
15/11/2025 Cronache di Napoli <b>pag. 10</b> .....	3
11/11/2025 Cronache di Caserta <b>pag. 11</b> .....	4
11/11/2025 Cronache di Napoli <b>pag. 11</b> .....	5
02/11/2025 Cronache di Caserta <b>pag. 10</b> .....	6
02/11/2025 Cronache di Napoli <b>pag. 10</b> .....	7

# Talk e degustazioni Due giorni di **caffè** con esperti e baristi

«International Coffee Forum» il 12 e 13 novembre  
Alla Federico II ci sarà tutto il mondo in una tazzina



**S**embra strano, ma quello che oggi è considerato un rituale della napoletanità – sorvegliare “na tazzulella” di caffè – cominciò a essere apprezzato a Napoli solo agli inizi dell'Ottocento, dopo altre città d'Italia e d'Europa. Fu allora che comparvero i caffettieri ambulanti, venditori mattutini che dispensavano caffè urlando il nome del santo del giorno, perché nessuno dimenticasse di fare gli auguri a parenti e amici. Un servizio, certo, ma anche un gesto d'affetto collettivo. Non è un dettaglio da poco: racconta come, da sempre, il caffè serva ai napoletani per consolidare legami, unire voci e storie.

Ed è proprio questo lo spirito che anima la prima edizione dell'International Coffee Forum, in programma il 12 e 13 novembre al centro congressi dell'Università Federico II di Napoli. Due giornate di incontri, workshop e degustazioni che intrecciano ricerca, formazione e cultura in un unico grande tema: innovazione e sostenibilità. Perché, con oltre 100 milioni di tazzine bevute ogni giorno in Italia, il caffè non è solo un'abitudine, ma una vera economia del gusto che evolve e guarda avanti. Il Forum nasce per raccontare questa evoluzione, offrendo una piattaforma di dialogo tra torrefattori, baristi, imprenditori, docenti, esperti e appassionati.

«Abbiamo voluto un evento ad ingresso gratuito, aperto a tutti i soggetti della filiera, partendo da un dato: in Italia il 98% delle persone non sa che tipo di caffè sta bevendo – spiegano gli organizzatori della manifestazione –, alla domanda “che caffè è?”, la risposta è quasi sempre una marca, non una varietà. Bisogna colmare questa distanza, far incontrare chi produce e chi consuma e restituire al

## Il più caro



● Negli Emirati Arabi il primo novembre, la roastery di Dubai «Julith Coffee» ha lanciato un esclusivo caffè dal sapore dolce e delicato, il cui costo è di 850 € a tazza. Si chiama «Nido 7 Geisha» e proviene da Panama. Il «Julith Coffee» ha scalzato il primato del «Roasters», che da Guinness dei primati offriva, sempre a Dubai, il caffè più caro al mondo a 550 euro. Bere una tazza di «Nido 7 Geisha», al di là del prezzo di 3.600 dirham (circa 850 €), non è per tutti: il locale prevede di servire circa 400 tazze al giorno e a clienti scelti

caffè la consapevolezza che merita».

L'inaugurazione, prevista per le 9,30 del 12 novembre, vedrà la partecipazione del rettore Matteo Lorito, dell'assessore Teresa Armato e di Giuseppe Nargi, direttore regionale di Intesa Sanpaolo, main sponsor dell'evento.

Tra i protagonisti, Jean-Léonard Touadi, Marco Simonetti, Fabrizio Sarghini, Maria Chiara Zaganelli e Mario Pascucci, insieme ai grandi marchi italiani che da decenni esportano nel mondo il profumo della torrefazione partenopea. Ad aprire i lavori sarà la «Robusta Linea Rosa», l'iniziativa dedicata alle signore del caffè, simbolo di un settore che cambia volto grazie alla

presenza e al talento delle donne. A seguire, oltre 30 format tra panel, dimostrazioni e incontri esperienziali affronteranno i temi chiave del settore: crisi climatica, intelligenza artificiale, economia circolare e innovazione responsabile.

«La sostenibilità – continuano gli organizzatori – non è solo un tema ambientale, ma un modo di guardare all'intera filiera. Non puoi parla-

## Gli organizzatori

«L'obiettivo è creare cultura perché farlo buono fa bene a chi lo beve e a chi lo produce»

re di qualità se non hai sotto controllo l'ultimo chilometro, quello del bar. Serve formazione, serve conoscenza: basta un filtro sporco o un caffè troppo pressato per rovinare un chicco eccellente. L'obiettivo è creare cultura, perché un caffè buono fa bene a chi lo beve e a chi lo produce». Nei due giorni il Forum diventa anche spettacolo e esperienza sensoriale. Nell'Experience Coffee Area si potranno assaggiare miscele pregiate, esplorare aromi e tecniche di estrazione e scoprire la nuova macchina a leva San Marco, dotata di un meccanismo brevettato da ingegneri della Ferrari.

Gli show cooking promettono emozioni: Sara Torresi, direttrice dell'Accademia del

**L'espresso al bar**  
Un'abitudine napoletana diffusa nel mondo

Tiramisù, realizzerà il celebre dessert in una versione inedita; Andrea Villa, campione mondiale Coffee & Spirits, guiderà i partecipanti nella creazione di cocktail aromatici; Franco Marino proporrà un risotto con mozzarella di bufala e caffè; mentre Carmen Clemente mostrerà le evoluzioni più spettacolari della latte art e Gianni Cocco porterà la sua maestria nella caffetteria creativa. «Il caffè – concludono gli organizzatori – è una risorsa enorme, un prodotto identitario che dobbiamo imparare a raccontare meglio. Perché solo conoscendolo davvero possiamo valorizzarlo come eccellenza italiana».

**Laura Coccoza**  
© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Aroma di cambiamento

«Robusta Linea Rosa», il 70 per cento è **donna**

**C'**è un aroma di cambiamento che attraversa la filiera del caffè e ne pervade gli spazi. In un settore fino a pochi anni fa prevalentemente al maschile, le donne si sono guadagnate il loro spazio. Più del 70% della forza lavoro nelle piantagioni è femminile e in Italia il 32% delle torrefazioni vede donne in ruoli decisionali. A questo si aggiunge un dato significativo evidenziato da una ricerca Nielsen 2024: il 58% delle decisioni d'acquisto legate al caffè a casa è guidato da donne. Non è dunque un gesto simbolico, ma un riconoscimento concreto la «Robusta Linea Rosa», l'iniziativa con la quale l'International Coffee Forum di Napoli mette in prima fila le imprenditrici italiane del caffè, affidando a loro l'apertura dei panel congressuali dedicati a innovazione, sostenibilità e cultura della torrefazione. La «Robusta Linea Rosa» gioca su un doppio significato: richiama la varietà di caffè più diffusa al mondo, ma anche la forza di chi costruisce valore giorno dopo giorno, con grazia e determinazione. Donne produttrici e consumatrici, ma anche creative e formatrici che da anni innovano il modo di pensare, e di bere, il caffè. La scelta arriva in un momento di svolta per il settore. Il mercato dello specialty



coffee cresce a ritmo sostenuto (+1,4% annuo), e il valore non si misura più solo nella qualità della tostatura ma anche nel racconto: chi c'è dietro il caffè, come viene prodotto, quale impatto genera e quale futuro proietta in una tazzina. È sempre più spesso, dietro una miscela di successo, c'è una donna. Le protagoniste del Forum ne sono la prova: Carmela Maresca, pioniera della formazione barista; Marzia Pinto,

che lega marketing e cultura del prodotto; Claudia Cacia, interprete di una nuova comunicazione del gusto; Andrea Postolache e Paola Campana, esperte di vendite e analisi sensoriale; Annalisa Spadola e Valentina Bottono, simbolo di due generazioni di strategie aziendali; Carmen Clemente, campionessa di latte art; Guendalina Graffigna, psicologa dei consumi; Paola Passalacqua, presidente di una storica torrefazione partenopea. Accanto a loro, Antonia Trucillo (foto), Coffee Sourcing Manager & Ambassador di Caffè Trucillo, tra le più giovani e tra i pochi in Italia ad aver conseguito la massima certificazione come assaggiatrice di caffè. Ha viaggiato tra Honduras, Colombia, Brasile e Guatemala, lavorando a contatto con le comunità dei coltivatori per promuovere pratiche sostenibili e di qualità. La «Robusta Linea Rosa» sarà anche una piattaforma concreta: percorsi di mentoring per giovani torrefattrici, workshop dedicati alla leadership femminile e una collezione di microblend firmati da roaster donne, con una parte del ricavato destinata a progetti di empowerment nella filiera.

**L. C.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

# Nocciole, ceci e olive: il Natale solidale de **La Strada**

Teano, la favola moderna dei giovani che si sono liberati dei clan e in coop producono genuino

«**Q**uando siamo arrivati ci siamo chiesti: perché la camorra è interessata alla terra? È bastato guardarsi intorno per capirlo: perché la terra per la gente di qui è lavoro, è vita. E dare lavoro alle famiglie era il modo migliore per tenerle legate e assoggettarle ad un sistema criminale».

È giovane, Stefano Mancini, ma racconta una storia antica, quella del laccio stretto dalla criminalità organizzata attorno al collo della gente di Teano, ma anche una favola moderna, che poi tanto favola non è: quella di una terra liberata, del lavoro dei giovani, di un presidio, del riscatto di persone che vengono dal disagio, della legalità che è anche presidio Slow Food. Si chiama «La Strada», la incrociamo grazie al Cammino di San Francesco Caracciolo, patrono dei cuochi, che da un anno percorre paesini e luoghi



insoliti dell'entroterra campano alla riscoperta di antichi valori legati alla tradizione della terra e del mangiare genuino, per iniziativa del discendente del santo, il duca Nicola Caracciolo. Capitare in terra teanese a raccogliere le olive, per poi assaggiare il pane con olio locale o la pasta con i ceci là coltivati e raccolti, è un'esperienza che fa bene al cuore. Il contesto è quello di una grande campagna: 27 ettari dove un tempo si coltivavano le mele – quando la tenuta, con casa e tre piani annessa, era di proprietà di un boss – e dove oggi si producono nocciole, ceci, olive. Il cece di Teano presidio Slow Food, il miele, la mela annurca disidratata, le nocciole tostate, la zucca disidratata – coltivati presso il bene dedicato alla vittima innocente di camorra “Antonio Landieri” – sono parte integrante del pacco e del sacchetto “Fare Strada” che va

presto esaurito come dono di Natale solidale (www.lastradacoop.com). I prodotti vengono confezionati e trasformati nel laboratorio del carcere di Carinola dove la coop La Strada costruisce progetti di lavoro per i detenuti. La coop è fatta tutta da giovani, oggi 12: hanno ristrutturato l'edificio, “Casa Michele”, dove lavorano persone con disagio psico-sociale o con problemi di dipendenze (in co-gestione con Asl e ambiti territoriali) e ha anche un'altra struttura al centro di Teano. Alla casa-madre organizza campi estivi di Libera dove si può sperimentare la vita comunitaria all'aria aperta. Il Pacco natalizio contribuisce a mantenere le attività della coop e a dare ai giovani più di una speranza: una prospettiva di lavoro, nella giustizia sociale e nella legalità.

**Ida Palisi**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



## La nuova stagione

### Una Medea pop nella rilettura di Fabio Brescia domani a Casapulla

Al Comunale in via Fermi linguaggi moderni in scena

**CASAPULLA** - Casapulla apre per il secondo appuntamento le porte alla sua tredicesima stagione teatrale, un calendario che promette di unire grandi classici e sperimentazioni contemporanee, portando sul palcoscenico e spettacoli capaci di dialogare con tutti i pubblici. La serata di domani vede protagonista Fabio Brescia nello spettacolo "Una Medea Pop". Una rilettura originale della tragica figura di Medea, raccontata con lin-

guaggi contemporanei e un approccio che fonde il classico al pop, restituendo al mito antichissimo una voce nuova e coinvolgente per il pubblico moderno. La stagione del Teatro Comunale di Casapulla si conferma così come punto di riferimento culturale per il territorio, offrendo spettacoli capaci di suscitare emozione, riflessione e divertimento, e consolidando il rapporto tra la città e il teatro, luogo di incontro e di narrazione condivisa.

## Oggi alle 18

### Storie di boss, ideali e leggende: la città vista con gli occhi di un cagnolino

Il nuovo romanzo di Pasquale Ferro intervallato da canti e tammore

**NAPOLI** - "I racconti di un cane camorrista", il nuovo romanzo di Pasquale Ferro, sarà presentato oggi alle 18 alla Libreria The Spark di Napoli (via degli Acquari). Napoli vista dal basso, ad altezza di cane: è da questa prospettiva originale, surreale e lucida, che prende vita la narrazione. A raccontare storie di criminalità, vendette familiari, omicidi e potere è una cucciola di

Yorkshire, Clarabella, che eredita il testimone narrativo dalla madre, Pacchiana. Le due cagnoline osservano, impotenti ma consapevoli, la brutalità dell'ambiente umano che le circonda. Durante la serata, alcune pagine prenderanno vita grazie alle letture con intermezzi di canto e tammore degli attori del laboratorio teatrale "L'altro teatro" di Roberto Capasso.

## LA RASSEGNA NELLA PROVINCIA DI SALERNO

### "Qui fu Napoli, qui sarà Napoli": torna la rassegna che celebra i grandi autori

**SALERNO (rp)** - Prende il via oggi alle 21, al Teatro La Ribalta, la seconda edizione della rassegna "Qui fu Napoli", un percorso unico nel cuore della tradizione teatrale napoletana, dagli autori dell'Ottocento fino ai contemporanei. Organizzata dall'Associazione Consorzio La Città Teatrale, la rassegna promette di riportare in scena il fascino, l'ironia e la poesia di Napoli attraverso spettacoli capaci di conquistare il pubblico di ogni età. Si parte domani al Teatro La Ribalta con la compagnia omonima che porta in scena "Na Santarella" di Eduardo Scarpetta, per la regia di Valentina Mustaro, dando il via a un percorso teatrale che attraverserà tutta la città. Giovedì 27 novembre, al Teatro Arbostella, la compagnia All'Antica Italiana presenterà "Pulcinella" creduto donna Dorotea" di Antonio Petito, con un doppio appuntamento alle ore 18:30 e in replica alle 21:00.

La tradizione napoletana prosegue sabato 29 novembre alle ore 21:00 e in replica domenica 30 novembre alle ore 18:30, con la compagnia Stabile del Teatro Nuovo che porta in scena "Miseria bella" e altre farse di Peppino De Filippo, per la regia di Ugo Piastrella.

Domenica 7 dicembre alle ore 19:00, al Teatro La Mennola, la compagnia La Piccola Crocchia porterà in scena "Ferdinando" di Annibale Ruccello, mentre il giorno successivo, lunedì 8 dicembre, al Piccolo Teatro del Giulare, la compagnia del Giulare presenta "Il nome della madre" di Erri De Luca, con due repliche alle 18:30 e

alle 20:30, per permettere a tutti di assistere a questa intensa esperienza teatrale. Giovedì 11 dicembre alle ore 18:00 e venerdì 12 dicembre alle ore 21:00, al Teatro al Ridotto, Manuela Tondini e Salvatore Cardone guideranno il pubblico in un viaggio teatrale e musicale tra voci e suoni di Napoli, raccontando attraverso Scarpetta, Viviani e altri grandi autori la straordinaria tradizione musicale e teatrale della città. Domenica 21 dicembre alle ore 19:00, al Teatro del Genovesi, la Compagnia dell'Eclissi presenta "Viviani Story" di Raffaele Viviani per la regia di Marcello Andria. Sabato 27 dicembre alle ore 21:00 e domenica 28 dicembre alle ore 18:30, al Teatro Nuovo, la compagnia del Teatro Nuovo presenta "Il Natale di Eduardo", tre atti unici di Eduardo De Filippo, con la regia di Ugo Piastrella. La rassegna si chiude lunedì 29 dicembre alle ore 20:30 con "Nana" di Enzo Moscato, con Margherita Rago protagonista per la regia di Antonello De Rosa.

Ogni spettacolo della rassegna è a ingresso gratuito fino ad esaurimento posti, perché la cultura e il teatro devono essere accessibili a tutti, e rappresenta un'occasione unica per riscoprire il cuore pulsante di Napoli attraverso storie, musiche e maschere che hanno fatto la storia del teatro partenopeo. Per ulteriori informazioni, i botteghini dei singoli teatri sono a disposizione del pubblico per dare tutte le indicazioni necessarie e permettere a tutti di vivere al meglio questa festa del teatro e della tradizione napoletana.

# Il rito che unisce: Napoli ridona al caffè la sua anima collettiva

E il direttore di Cronache consegna uno degli **International Awards**

**NAPOLI (anastasia leonardo)** - Si è chiusa con grande successo la prima edizione dell'**International Coffee Forum**, e nell'aria resta quella vibrazione speciale che solo gli esordi capaci di lasciare il segno sanno generare. Non è stata una semplice due-giorni dedicata al caffè: è stata la dimostrazione concreta di quanto un comparto spesso dato per frammentato possa ritrovarsi, riconoscersi e persino ripartire più unito di prima. «Da domani cominceremo a ragionare su quanto di grande è accaduto», dicono gli organizzatori, ancora travolti dall'energia di ciò che alle spalle lascia non solo convegni e degustazioni, ma un risultato culturale e umano inatteso: le torrefazioni italiane, per troppo tempo percepite come "isole", sono tornate a parlare con una voce sola. A vincere, raccontano, sono stati la tenacia, il sacrificio e quel tono colloquiale ma costruttivo che a Napoli trova da sempre casa. A vincere è stato il superamento di steccati spesso alzati da chi il caffè non lo ama, ma lo usa come strumento per piccoli vantaggi personali. Qui, invece, la sostanza ha avuto la meglio sulla retorica, e ciò che qualcuno aveva diviso è tornato a ricomporsi. Tanto che, mentre già si ragiona sulla prossima edizione, trapela un dettaglio curioso: «in serata qualche telefono è squillato e il prefisso non era lo 081...». Segno che questa pri-



ma edizione ha acceso attenzioni ben oltre i confini della città. Il Forum si è rivelato una piattaforma viva e multiforme, con oltre trenta appuntamenti tra panel, workshop, demo live, tavole rotonde e degustazioni. Innovazione agricola, sostenibilità ambientale, intelligenza artificiale applicata alle filiere produttive, marketing esperienziale, nuovi scenari di consumo, mercati globali, economia circolare, benessere e salute: ogni tema è stato affrontato da prospettive diverse, grazie alla presenza di produttori, torrefattori, baristi, ricercatori, creativi e appassionati. Una comuni-



tà variegata che ha portato a Napoli racconti, idee e visioni. La città, nella Sala Congressi della Federico II, ha accolto così una "Coffee Academy" temporanea, dove otto appuntamenti esperienziali - dalle masterclass allo show cooking, dai pastry show ai workshop interattivi - hanno permesso a baristi e coffee lover di imparare tecniche avanzate: dall'espresso perfetto alla latte art, dai cocktail d'autore alla reinterpretazione contemporanea del tiramisù. Tra le voci che hanno animato la due-giorni anche quella di **Maria Bertone**, direttore di Cronache di Napoli e Cronache di Caserta, che nella giornata conclusiva ha consegnato l'International Coffee Awards alla pastry chef **Sara Torresi** dell'Accademia del Tiramisù. La chiusura ha

riservato poi una sorpresa degna della cornice partenopea: il coffee & mixology expert Andrea Villa ha presentato il cocktail "Napoli Sospesa", preparato con soli ingredienti campani - vino di ciliegie, ricotta di bufala e fiori d'arancio - e servito in un bicchiere a forma di riccio di mare su un vassoio che richiamava il mare e i colori della città. «Nessuno fermerà il caffè» ha dichiarato il project manager **Casimiro Lieto**, sottolineando la forza di un settore che cresce e si rinnova grazie alla sinergia tra produttori e torrefattori italiani. L'International Coffee Forum, spiegano gli organizzatori, punta a promuovere il caffè come patrimonio culturale dell'Italia e del mondo. E dopo questa prima edizione, sembra chiaro che la strada imboccata è quella giusta.

La nuova stagione della Mansarda, che cura il teatro per bambini

## La "Domenicale" del Ricciardi comincia domani con Pinocchio

**CAPUA (rp)** - Il Teatro Ricciardi di Capua rinnova il suo appuntamento con le famiglie e la grande tradizione del teatro per l'infanzia presentando La Domenicale 2024-25, la rassegna domenicale curata dalla compagnia La Mansarda Teatro dell'Orco, da anni punto di riferimento per il teatro ragazzi in Campania. Un cartellone pensato per far incontrare generazioni diverse sul terreno comune della fiaba, del gioco scenico e dell'im-

maginazione, riportando il teatro a essere spazio condiviso, luogo di incanto e riflessione. Il primo appuntamento in programma è domenica 16 novembre alle ore 11:00 con il Teatrino di Mangiafuoco - ovvero Le Avventure di Pinocchio, spettacolo firmato da una consolidata squadra artistica: drammaturgia di Roberta Sandias, regia di Maurizio Azzurro, costumi e pupazzi di Emilio Bianconi per Alchimia. La compagnia porta in

scena alcune delle avventure più significative del celebre burattino nato dalla fantasia inesaurevole di Carlo Collodi, ripercorrendo gli episodi che hanno segnato l'immaginario collettivo di intere generazioni. Il pubblico incontrerà così il Grillo Parlante, coscienza spesso ignorata ma sempre presente; il temibile Mangiafuoco e il suo straordinario teatro dei burattini, che ricorda quanto sia necessario guardare oltre le appa-



renze; l'intramontabile coppia del Gatto e la Volpe, irresistibile nella sua comicità quanto temibile nella sua arte dell'inganno; la Fata Turchina, guida luminosa nel cammino di crescita di Pinocchio; e Lucignolo, che trascina l'amico nel seducente - e pericoloso - Paese dei Balocchi.

Attraverso il gioco teatrale, lo spettacolo restituisce la ricchezza morale e simbolica della fiaba colloidiana, la cui forza risiede nella potenza della metafora: la storia di Pinocchio è, in fondo, il racconto di un passaggio, un viaggio dall'infanzia all'età adulta, dalla ribellione all'omologazione.



## La nuova stagione

### Una Medea pop nella rilettura di Fabio Brescia domani a Casapulla

Al Comunale in via Fermi linguaggi moderni in scena

**CASAPULLA** - Casapulla apre per il secondo appuntamento le porte alla sua tredicesima stagione teatrale, un calendario che promette di unire grandi classici e sperimentazioni contemporanee, portando sul palco nomi e spettacoli capaci di dialogare con tutti i pubblici. La serata di domani vede protagonista Fabio Brescia nello spettacolo "Una Medea Pop". Una rilettura originale della tragica figura di Medea, raccontata con lin-

guaggi contemporanei e un approccio che fonde il classico al pop, restituendo al mito antichissimo una voce nuova e coinvolgente per il pubblico moderno. La stagione del Teatro Comunale di Casapulla si conferma così come punto di riferimento culturale per il territorio, offrendo spettacoli capaci di suscitare emozione, riflessione e divertimento, e consolidando il rapporto tra la città e il teatro, luogo di incontro e di narrazione condivisa.

## Oggi alle 18

### Storie di boss, ideali e leggende: la città vista con gli occhi di un cagnolino

Il nuovo romanzo di Pasquale Ferro intervallato da canti e tammore

**NAPOLI** - "I racconti di un cane camorrista", il nuovo romanzo di Pasquale Ferro, sarà presentato oggi alle 18 alla Libreria The Spark di Napoli (via degli Acquari). Napoli vista dal basso, ad altezza di cane: è da questa prospettiva originale, surreale e lucida, che prende vita la narrazione. A raccontare storie di criminalità, vendette familiari, omicidi e potere è una cucciola di

Yorkshire, Clarabella, che eredita il testimone narrativo dalla madre, Pacchiana. Le due cagnoline osservano, impotenti ma consapevoli, la brutalità dell'ambiente umano che le circonda. Durante la serata, alcune pagine prenderanno vita grazie alle letture con intermezzi di canto e tammore degli attori del laboratorio teatrale "L'altro teatro" di Roberto Capasso.

## LA RASSEGNA NELLA PROVINCIA DI SALERNO

### "Qui fu Napoli, qui sarà Napoli": torna la rassegna che celebra i grandi autori

**SALERNO (rp)** - Prende il via oggi alle 21, al Teatro La Ribalta, la seconda edizione della rassegna "Qui fu Napoli", un percorso unico nel cuore della tradizione teatrale napoletana, dagli autori dell'Ottocento fino ai contemporanei. Organizzata dall'Associazione Consorzio La Città Teatrale, la rassegna promette di riportare in scena il fascino, l'ironia e la poesia di Napoli attraverso spettacoli capaci di conquistare il pubblico di ogni età. Si parte domani al Teatro La Ribalta con la compagnia omonima che porta in scena "Na Santarella" di Eduardo Scarpetta, per la regia di Valentina Mustaro, dando il via a un percorso teatrale che attraverserà tutta la città. Giovedì 27 novembre, al Teatro Arbostella, la compagnia All'Antica Italiana presenterà "Pulcinella" creduto donna Dorotea" di Antonio Petito, con un doppio appuntamento alle ore 18:30 e in replica alle 21:00.

La tradizione napoletana prosegue sabato 29 novembre alle ore 21:00 e in replica domenica 30 novembre alle ore 18:30, con la compagnia Stabile del Teatro Nuovo che porta in scena "Miseria bella" e altre farse di Peppino De Filippo, per la regia di Ugo Piastrella.

Domenica 7 dicembre alle ore 19:00, al Teatro La Mennola, la compagnia La Piccola Crocchia porterà in scena "Ferdinando" di Annibale Ruccello, mentre il giorno successivo, lunedì 8 dicembre, al Piccolo Teatro del Giulare, la compagnia del Giulare presenta "Il nome della madre" di Erri De Luca, con due repliche alle 18:30 e

alle 20:30, per permettere a tutti di assistere a questa intensa esperienza teatrale. Giovedì 11 dicembre alle ore 18:00 e venerdì 12 dicembre alle ore 21:00, al Teatro al Ridotto, Manuela Tondini e Salvatore Cardone guideranno il pubblico in un viaggio teatrale e musicale tra voci e suoni di Napoli, raccontando attraverso Scarpetta, Viviani e altri grandi autori la straordinaria tradizione musicale e teatrale della città.

Domenica 21 dicembre alle ore 19:00, al Teatro del Genovesi, la Compagnia dell'Eclissi presenta "Viviani Story" di Raffaele Viviani per la regia di Marcello Andria. Sabato 27 dicembre alle ore 21:00 e domenica 28 dicembre alle ore 18:30, al Teatro Nuovo, la compagnia del Teatro Nuovo presenta "Il Natale di Eduardo", tre atti unici di Eduardo De Filippo, con la regia di Ugo Piastrella. La rassegna si chiude lunedì 29 dicembre alle ore 20:30 con "Nana" di Enzo Moscato, con Margherita Rago protagonista per la regia di Antonello De Rosa.

Ogni spettacolo della rassegna è a ingresso gratuito fino ad esaurimento posti, perché la cultura e il teatro devono essere accessibili a tutti, e rappresenta un'occasione unica per riscoprire il cuore pulsante di Napoli attraverso storie, musiche e maschere che hanno fatto la storia del teatro partenopeo. Per ulteriori informazioni, i botteghini dei singoli teatri sono a disposizione del pubblico per dare tutte le indicazioni necessarie e permettere a tutti di vivere al meglio questa festa del teatro e della tradizione napoletana.

# Il rito che unisce: Napoli ridona al caffè la sua anima collettiva

E il direttore di Cronache consegna uno degli **International Awards**

**NAPOLI (anastasia leonardo)** - Si è chiusa con grande successo la prima edizione dell'**International Coffee Forum**, e nell'aria resta quella vibrazione speciale che solo gli esordi capaci di lasciare il segno sanno generare. Non è stata una semplice due-giorni dedicata al caffè: è stata la dimostrazione concreta di quanto un comparto spesso dato per frammentato possa ritrovarsi, riconoscersi e persino ripartire più unito di prima. «Da domani cominceremo a ragionare su quanto di grande è accaduto», dicono gli organizzatori, ancora travolti dall'energia di ciò che alle spalle lascia non solo convegni e degustazioni, ma un risultato culturale e umano inatteso: le torrefazioni italiane, per troppo tempo percepite come "isole", sono tornate a parlare con una voce sola. A vincere, raccontano, sono stati la tenacia, il sacrificio e quel tono colloquiale ma costruttivo che a Napoli trova da sempre casa. A vincere è stato il superamento di steccati spesso alzati da chi il caffè non lo ama, ma lo usa come strumento per piccoli vantaggi personali. Qui, invece, la sostanza ha avuto la meglio sulla retorica, e ciò che qualcuno aveva diviso è tornato a ricomporsi. Tanto che, mentre già si ragiona sulla prossima edizione, trapela un dettaglio curioso: «in serata qualche telefono è squillato e il prefisso non era lo 081...». Segno che questa pri-



ma edizione ha acceso attenzioni ben oltre i confini della città. Il Forum si è rivelato una piattaforma viva e multiforme, con oltre trenta appuntamenti tra panel, workshop, demo live, tavole rotonde e degustazioni. Innovazione agricola, sostenibilità ambientale, intelligenza artificiale applicata alle filiere produttive, marketing esperienziale, nuovi scenari di consumo, mercati globali, economia circolare, benessere e salute: ogni tema è stato affrontato da prospettive diverse, grazie alla presenza di produttori, torrefattori, baristi, ricercatori, creativi e appassionati. Una comuni-



tà variegata che ha portato a Napoli racconti, idee e visioni. La città, nella Sala Congressi della Federico II, ha accolto così una "Coffee Academy" temporanea, dove otto appuntamenti esperienziali - dalle masterclass allo show cooking, dai pastry show ai workshop interattivi - hanno permesso a baristi e coffee lover di imparare tecniche avanzate: dall'espresso perfetto alla latte art, dai cocktail d'autore alla reinterpretazione contemporanea del tiramisù. Tra le voci che hanno animato la due-giorni anche quella di **Maria Bertone**, direttore di Cronache di Napoli e Cronache di Caserta, che nella giornata conclusiva ha consegnato l'International Coffee Awards alla pastry chef **Sara Torresi** dell'Accademia del Tiramisù. La chiusura ha

riservato poi una sorpresa degna della cornice partenopea: il coffee & mixology expert Andrea Villa ha presentato il cocktail "Napoli Sospesa", preparato con soli ingredienti campani - vino di ciliegie, ricotta di bufala e fiori d'arancio - e servito in un bicchiere a forma di riccio di mare su un vassoio che richiamava il mare e i colori della città. «Nessuno fermerà il caffè» ha dichiarato il project manager **Casimiro Lieto**, sottolineando la forza di un settore che cresce e si rinnova grazie alla sinergia tra produttori e torrefattori italiani. L'International Coffee Forum, spiegano gli organizzatori, punta a promuovere il caffè come patrimonio culturale dell'Italia e del mondo. E dopo questa prima edizione, sembra chiaro che la strada imboccata è quella giusta.

La nuova stagione della Mansarda, che cura il teatro per bambini

## La "Domenicale" del Ricciardi comincia domani con Pinocchio

**CAPUA (rp)** - Il Teatro Ricciardi di Capua rinnova il suo appuntamento con le famiglie e la grande tradizione del teatro per l'infanzia presentando La Domenicale 2024-25, la rassegna domenicale curata dalla compagnia La Mansarda Teatro dell'Orco, da anni punto di riferimento per il teatro ragazzi in Campania. Un cartellone pensato per far incontrare generazioni diverse sul terreno comune della fiaba, del gioco scenico e dell'im-

maginazione, riportando il teatro a essere spazio condiviso, luogo di incanto e riflessione. Il primo appuntamento in programma è domenica 16 novembre alle ore 11:00 con il Teatrino di Mangiafuoco - ovvero Le Avventure di Pinocchio, spettacolo firmato da una consolidata squadra artistica: drammaturgia di Roberta Sandias, regia di Maurizio Azzurro, costumi e pupazzi di Emilio Bianconi per Alchimia. La compagnia porta in

scena alcune delle avventure più significative del celebre burattino nato dalla fantasia inesaurevole di Carlo Collodi, ripercorrendo gli episodi che hanno segnato l'immaginario collettivo di intere generazioni. Il pubblico incontrerà così il Grillo Parlante, coscienza spesso ignorata ma sempre presente; il temibile Mangiafuoco e il suo straordinario teatro dei burattini, che ricorda quanto sia necessario guardare oltre le appa-



renze; l'intramontabile coppia del Gatto e la Volpe, irresistibile nella sua comicità quanto temibile nella sua arte dell'inganno; la Fata Turchina, guida luminosa nel cammino di crescita di Pinocchio; e Lucignolo, che trascina l'amico nel seducente - e pericoloso - Paese dei Balocchi.

Attraverso il gioco teatrale, lo spettacolo restituisce la ricchezza morale e simbolica della fiaba colloidiana, la cui forza risiede nella potenza della metafora: la storia di Pinocchio è, in fondo, il racconto di un passaggio, un viaggio dall'infanzia all'età adulta, dalla ribellione all'omologazione.

## L'EVENTO



VIA ALL'INTERNATIONAL FORUM AL CENTRO CONGRESSI DELLA FEDERICO II

# Napoli capitale del caffè, due giorni dedicati al gusto

Domani e giovedì la città diventa punto d'incontro per baristi, torrefattori e appassionati. Degustazioni, chiacchiere social e storie di eccellenze celebrano la bevanda più 'verace'

timento positivo è pari al 73% delle interazioni che contenevano un reaction sensibile, mentre con coffee il sentiment positivo è stato del 66%. "Altro dato interessante - prosegue Giordano - riguarda invece la differenza di genere del pubblico che si è ingaggiato con la parola chiave: con il termine "coffee" il 60% degli utenti sono uomini e il 40% sono donne, diversamente con la parola italiana, abbiamo un riequilibrio dei pubblici, il 46% è donna e il 54% è rappresentato dagli uomini". Queste le parole di Gennaro De-

metrio Papais: "Sarà un incontro che valorizzerà Napoli e tutta la sua tradizione sul caffè, che si accompagna ad ulteriori eventi che abbiamo fatto con il Comune di Napoli. Questi appuntamenti, come quello che ci apprestiamo a vivere nei prossimi giorni, mettono in risalto le nostre eccellenze, non solo in Italia ma anche nel resto del mondo. Parliamo infatti della nostra identità non solo qui a Napoli ma anche altrove; per esempio, a breve avremo un evento a Dubai dove metteremo in risalto proprio le nostre eccellenze a livello

mondiale; il caffè identifica la nostra identità ma anche il nostro spirito di innovazione". Il Dott. Marcello Varriale, Direttore Area Exclusive Napoli Città Divisione Banca dei Territori INTESA SANPAOLO dopo aver portato i saluti del Direttore Regionale Dottor Giuseppe Nargi che sarà presente durante l'inaugurazione, ha affermato la grande vicinanza di Intesa Sanpaolo al Territorio nonostante sia una banca nazionale: "Quando questa avventura ci è stata proposta un anno e mezzo fa siamo stati affascinati sia dal tema del

caffè ma anche dalla possibilità di fare sì che la nostra clientela potesse avvicinarsi a questo evento che non ha solo un aspetto commerciale ma è molto trasversale. Ringraziamo quindi gli organizzatori, perché per noi è un grande piacere essere parte attiva in questo evento di così grande importanza". Gli fa eco il padrone di casa, Prof. Fabrizio Sarghini, della Facoltà di Agraria dell'Università Federico II: "Sono molto contento di questa iniziativa perché penso che Napoli meritatesse questa iniziativa, in quanto in passato è stata ingiustamente maltrattata in merito al mondo del caffè. Abbiamo invece grandi eccellenze, abbiamo tutto un mondo che ci rappresenta. Noi abbiamo raccontato negli anni il caffè sotto vari aspetti, sociali, tecnologici, commerciali, dal punto di vista dell'impatto sulla salute; parliamo comunque della seconda commodity più scambiata al mondo dopo il petrolio. È un bene che a livello mondiale ha una importanza estrema. E questo evento inquadra a 360 gradi un intero universo, potremmo definirlo un'esperienza unica".

Antonella Barrella, founder e partner di Big Mama e Casimiro Lietto, project manager, concludono: "Oggi ci sono tante persone che hanno visto fiorire questo progetto che è nato il 14 marzo 2023 nello studio del Dottor Papais. Grazie a questo progetto siamo entrati in un mondo fantastico fatto di realtà che sono fiori all'occhiello. I numeri del caffè sono spaziali e da questo forum verrà fuori il concetto che nessuno fermerà il caffè".

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**NAPOLI (an. leo.)** - È stata presentata nella Sala della Loggia del Maschio Angioino la prima edizione dell'International Coffee Forum, la "duegiorni" interamente dedicata al mondo del caffè che si svolgerà il 12 e 13 novembre al Centro Congressi dell'Università Federico II di Napoli. Alla conferenza stampa sono intervenuti l'Avv. Gennaro Demetrio Papais, Consigliere Comunale di Napoli, la Dott.ssa Antonella Barrella, Partner & Founder BIG MAMA PRODUCTION, il Dott. Marcello Varriale, Direttore Area Exclusive Napoli Città Divisione Banca dei Territori INTESA SANPAOLO, il Prof. Fabrizio Sarghini, Docente di Agraria dell'Università Federico II di Napoli, la Dott.ssa Barbara Politi, Giornalista e conduttrice televisiva esperta di food, il Dott. Fabio Russo, Direttore HO-RECA NEWS e VENDING NEWS, che modererà i panel in programma. Per due giorni Napoli non solo sarà ulteriormente consacrata come capitale italiana del caffè durante un evento che mira a valorizzare le eccellenze del nostro Paese, ma sarà anche un crocevia di incontri dove dialogheranno produttori, torrefattori, baristi, ricercatori, artisti, studiosi, accademici, talenti dell'universo caffè, appassionati e uomini di finanza ed economia. Molto interessante l'analisi del comportamento dei consumatori nel mondo social quando si parla di caffè, in base alla ricerca effettuata dall'agenzia di web listening Arcadia: "Nel censimento delle conversazioni digitali generate dall'utilizzo della parola chiave "caffè" - afferma Domenico Giordano, data analyst e Amministratore di Arcadia - sono state registrate negli ultimi 24 mesi ben 3 milioni di citazioni che a loro volta hanno potenzialmente raggiunto un'audience di 179 milioni di utenti. Nello stesso periodo di tempo, la keyword in lingua inglese "coffee" ha prodotto 115 milioni di menzioni e un'audience complessiva di 1 miliardo di utenti". Parole che confermano la passione internazionale per il caffè: il sentiment online - che classifica le reazioni comportamentali degli utenti che si sono relazionati con le keyword dell'analisi (caffè e coffee) - ci racconta di una larghissima soddisfazione degli utenti che hanno parlato di caffè. Infatti con la parola chiave caffè il sen-



AL TEATRO BRACCO UN CAST D'ECCEZIONE RACCONTA DI FALLIMENTI, RIMPIANTI E UNA IMPROBABILE RINASCITA TRA GENERAZIONI A CONFRONTO

## "Super", gli eroi dimenticati ritornano in scena

**NAPOLI (rp)** - Da giovedì 13 a domenica 16 novembre, al Teatro Bracco di via Tarsia, va in scena "Super", la nuova e divertente commedia firmata da Alessandra Merico con la regia di Andrea Palotto, proposta in abbonamento sotto la direzione artistica di Caterina De Santis. Un cast d'eccezione con Enzo Casertano, Beatrice Fazi, Giuseppe Cantore, Alessandra Merico e Gianni Ferreri, darà vita a una favola moderna, esilarante e malinconica, in bilico tra il mito e la quotidianità. "Super" è, in fondo, la storia di una disfatta gloriosa. È il racconto di alcuni supereroi che non ce l'hanno fatta, che hanno smarrito la rotta del destino dopo aver assaporato la gloria. "Strongman" e "BigMind" sono stati un tempo compagni d'armi di Superman e di altri leggendari paladini del bene; ma l'incostanza, la pigrizia e la fragilità tipicamente umana li hanno condotti lontano dai riflettori, relegandoli in un presente di disillusione e rimpianto. Oggi vivono insieme in un covo decadente, un tempo simbolo di potenza, ora venduto per necessità

economiche ad Antonella, figlia di Ben Grimm, la celebre "Cosa" dei Fantastici Quattro. La nuova proprietaria, innamorata senza speranza di BigMind, cerca di salvare il salvabile tra affitti arretrati e slanci sentimentali, mentre i due ex paladini del bene tentano di tirare avanti tra piccole imprese eroiche di scarso rilievo e una pensione d'invalidità ottenuta con qualche astuzia burocratica. Ma ecco che, in un impeto di orgoglio e nostalgia, decidono di rimettersi in gioco: richiamano in servizio altri "Super" dimenticati, come Fastman, la cui velocità è ormai solo un ricordo, e si preparano a una improbabile rinascita. Sarà l'arrivo di Superchic, una supereroina social e moderna, a sconvolgere i loro equilibri. Giovane, ironica e con lo smartphone sempre in mano, desidera imparare dai "vecchi maestri" del mestiere, diventando così il simbolo del nuovo che incontra il vecchio, dell'ideale che si scontra con la realtà. In questo incontro-scontro tra generazioni di eroi, tra l'illusione della gloria e la verità del fallimento, si cela la sottile malinconia

della commedia. Con toni farseschi e paradossali, "Super" gioca con l'immaginario del supereroe per restituircelo nella sua più disarmante umanità. "Che cos'è davvero un supereroe?", si chiede il regista Andrea Palotto nelle sue note di regia. "Un supereroe è un personaggio eroico con una missione disinteressata a favore della società.

Ma quando questa vocazione non è più nobile, che ne è di lui? Cosa fa dei suoi doni?". La risposta è in scena: tra risate, nostalgia e una dolce ironia, "Super" si mostrano per ciò che sono: creature fragili, goffe e autentiche, più umane che mai. E forse, proprio per questo, ancora capaci di emozionarci.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



## L'EVENTO



VIA ALL'INTERNATIONAL FORUM AL CENTRO CONGRESSI DELLA FEDERICO II

Napoli capitale del caffè,  
due giorni dedicati al gusto

Domani e giovedì la città diventa punto d'incontro per baristi, torrefattori e appassionati. Degustazioni, chiacchiere social e storie di eccellenze celebrano la bevanda più 'verace'

timento positivo è pari al 73% delle interazioni che contenevano un reaction sensibile, mentre con coffee il sentiment positivo è stato del 66%. "Altro dato interessante - prosegue Giordano - riguarda invece la differenza di genere del pubblico che si è ingaggiato con la parola chiave: con il termine "coffee" il 60% degli utenti sono uomini e il 40% sono donne, diversamente con la parola italiana, abbiamo un riequilibrio dei pubblici, il 46% è donna e il 54% è rappresentato dagli uomini".

Queste le parole di Gennaro De-

metrio Papais: "Sarà un incontro che valorizzerà Napoli e tutta la sua tradizione sul caffè, che si accompagna ad ulteriori eventi che abbiamo fatto con il Comune di Napoli. Questi appuntamenti, come quello che ci apprestiamo a vivere nei prossimi giorni, mettono in risalto le nostre eccellenze, non solo in Italia ma anche nel resto del mondo. Parliamo infatti della nostra identità non solo qui a Napoli ma anche altrove; per esempio, a breve avremo un evento a Dubai dove metteremo in risalto proprio le nostre eccellenze a livello

mondiale; il caffè identifica la nostra identità ma anche il nostro spirito di innovazione". Il Dott. Marcello Variabile, Direttore Area Exclusive Napoli Città Divisione Banca dei Territori INTESA SANPAOLO dopo aver portato i saluti del Direttore Regionale Dottor Giuseppe Nargi che sarà presente durante l'inaugurazione, ha affermato la grande vicinanza di Intesa Sanpaolo al Territorio nonostante sia una banca nazionale: "Quando questa avventura ci è stata proposta un anno e mezzo fa siamo stati affascinati sia dal tema del

caffè ma anche dalla possibilità di fare sì che la nostra clientela potesse avvicinarsi a questo evento che non ha solo un aspetto commerciale ma è molto trasversale. Ringraziamo quindi gli organizzatori, perché per noi è un grande piacere essere parte attiva in questo evento di così grande importanza". Gli fa eco il padrone di casa, Prof. Fabrizio Sarghini, della Facoltà di Agraria dell'Università Federico II: "Sono molto contento di questa iniziativa perché penso che Napoli meritatesse questa iniziativa, in quanto in passato è stata ingiustamente maltrattata in merito al mondo del caffè. Abbiamo invece grandi eccellenze, abbiamo tutto un mondo che ci rappresenta. Noi abbiamo raccontato negli anni la caffè sotto vari aspetti, sociali, tecnologici, commerciali, dal punto di vista dell'impatto sulla salute; parliamo comunque della seconda commodity più scambiata al mondo dopo il petrolio. È un bene che a livello mondiale ha una importanza estrema. E questo evento inquadra a 360 gradi un intero universo, potremmo definirlo un'esperienza unica".

Antonella Barrella, founder e partner di Big Mama e Casimiro Lietto, project manager, concludono: "Oggi ci sono tante persone che hanno visto fiorire questo progetto che è nato il 14 marzo 2023 nello studio del Dottor Papais. Grazie a questo progetto siamo entrati in un mondo fantastico fatto di realtà che sono fiori all'occhiello. I numeri del caffè sono spaziali e da questo forum verrà fuori il concetto che nessuno fermerà il caffè".

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**NAPOLI (an. leo.)** - È stata presentata nella Sala della Loggia del Maschio Angioino la prima edizione dell'International Coffee Forum, la "duegiorni" interamente dedicata al mondo del caffè che si svolgerà il 12 e 13 novembre al Centro Congressi dell'Università Federico II di Napoli. Alla conferenza stampa sono intervenuti l'Avv. Gennaro Demetrio Papais, Consigliere Comunale di Napoli, la Dott.ssa Antonella Barrella, Partner & Founder BIG MAMA PRODUCTION, il Dott. Marcello Variabile, Direttore Area Exclusive Napoli Città Divisione Banca dei Territori INTESA SANPAOLO, il Prof. Fabrizio Sarghini, Docente di Agraria dell'Università Federico II di Napoli, la Dott.ssa Barbara Politi, Giornalista e conduttrice televisiva esperta di food, il Dott. Fabio Russo, Direttore HO-RECA NEWS e VENDING NEWS, che modererà i panel in programma. Per due giorni Napoli non solo sarà ulteriormente consacrata come capitale italiana del caffè durante un evento che mira a valorizzare le eccellenze del nostro Paese, ma sarà anche un crocevia di incontri dove dialogheranno produttori, torrefattori, baristi, ricercatori, artisti, studiosi, accademici, talenti dell'universo caffè, appassionati e uomini di finanza ed economia. Molto interessante l'analisi del comportamento dei consumatori nel mondo social quando si parla di caffè, in base alla ricerca effettuata dall'agenzia di web listening Arcadia: "Nel censimento delle conversazioni digitali generate dall'utilizzo della parola chiave "caffè" - afferma Domenico Giordano, data analyst e Amministratore di Arcadia - sono state registrate negli ultimi 24 mesi ben 3 milioni di citazioni che a loro volta hanno potenzialmente raggiunto un'audience di 179 milioni di utenti. Nello stesso periodo di tempo, la keyword in lingua inglese "coffee" ha prodotto 115 milioni di menzioni e un'audience complessiva di 1 miliardo di utenti". Parole che confermano la passione internazionale per il caffè: il sentiment online - che classifica le reazioni comportamentali degli utenti che si sono relazionati con le keyword dell'analisi (caffè e coffee) - ci racconta di una larghissima soddisfazione degli utenti che hanno parlato di caffè. Infatti con la parola chiave caffè il sen-



AL TEATRO BRACCO UN CAST D'ECCEZIONE RACCONTA DI FALLIMENTI, RIMPIANTI E UNA IMPROBABILE RINASCITA TRA GENERAZIONI A CONFRONTO

## "Super", gli eroi dimenticati ritornano in scena

**NAPOLI (rp)** - Da giovedì 13 a domenica 16 novembre, al Teatro Bracco di via Tarsia, va in scena "Super", la nuova e divertente commedia firmata da Alessandra Merico con la regia di Andrea Palotto, proposta in abbonamento sotto la direzione artistica di Caterina De Santis. Un cast d'eccezione con Enzo Casertano, Beatrice Fazi, Giuseppe Cantore, Alessandra Merico e Gianni Ferreri, darà vita a una favola moderna, esilarante e malinconica, in bilico tra il mito e la quotidianità. "Super" è, in fondo, la storia di una disfatta gloriosa. È il racconto di alcuni supereroi che non ce l'hanno fatta, che hanno smarrito la rotta del destino dopo aver assaporato la gloria. "Strongman" e "BigMind" sono stati un tempo compagni d'armi di Superman e di altri leggendari paladini del bene; ma l'incostanza, la pigrizia e la fragilità tipicamente umana li hanno condotti lontano dai riflettori, relegandoli in un presente di disillusione e rimpianto. Oggi vivono insieme in un covo decadente, un tempo simbolo di potenza, ora venduto per necessità

economiche ad Antonella, figlia di Ben Grimm, la celebre "Cosa" dei Fantastici Quattro. La nuova proprietaria, innamorata senza speranza di BigMind, cerca di salvare il salvabile tra affitti arretrati e slanci sentimentali, mentre i due ex paladini del bene tentano di tirare avanti tra piccole imprese eroiche di scarso rilievo e una pensione d'invalidità ottenuta con qualche astuzia burocratica. Ma ecco che, in un impeto di orgoglio e nostalgia, decidono di rimettersi in gioco: richiamano in servizio altri "Super" dimenticati, come Fastman, la cui velocità è ormai solo un ricordo, e si preparano a una improbabile rinascita. Sarà l'arrivo di Superchic, una supereroina social e moderna, a sconvolgere i loro equilibri. Giovane, ironica e con lo smartphone sempre in mano, desidera imparare dai "vecchi maestri" del mestiere, diventando così il simbolo del nuovo che incontra il vecchio, dell'ideale che si scontra con la realtà. In questo incontro-scontro tra generazioni di eroi, tra l'illusione della gloria e la verità del fallimento, si cela la sottile malinconia

della commedia. Con toni farseschi e paradossali, "Super" gioca con l'immaginario del supereroe per restituircelo nella sua più disarmante umanità. "Che cos'è davvero un supereroe?", si chiede il regista Andrea Palotto nelle sue note di regia. "Un supereroe è un personaggio eroico con una missione disinteressata a favore della società.

Ma quando questa vocazione non è più nobile, che ne è di lui? Cosa fa dei suoi doni?". La risposta è in scena: tra risate, nostalgia e una dolce ironia, "Super" si mostrano per ciò che sono: creature fragili, goffe e autentiche, più umane che mai. E forse, proprio per questo, ancora capaci di emozionarci.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



## La tradizione

### Col tour Polselli l'arte bianca italiana arriva in America Latina

Forni, impasti e lievitati: viaggio di una eccellenza italiana

**NAPOLI (rp)** - Quando l'aroma del grano italiano varca l'oceano e si fonde con il calore delle terre latine, prende forma un viaggio che parla di arte, passione e sapienza antica. Il "Tour Polselli America Latina 2025" è un pellegrinaggio dell'Arte Bianca, un itinerario che attraversa Quito, Santo Domingo, San Salvador, Città del Guatemala, la città del Messico con Cancùn e Monterrey, Montevideo e infine Buenos Aires, per racconta-

re, tra forni, lieviti e mani impastate, l'identità autentica della farina italiana e la sua vocazione internazionale. Il "Tour Polselli America Latina 2025" non è soltanto una sequenza di eventi, ma il racconto in movimento di una farina che sa di tradizione e futuro. Così, dalle terre del Lazio e dalla sede di Arce ai forni d'America, la farina Polselli continua a lievitare come un'idea di eccellenza italiana destinata a durare nel tempo.

## La vetrina

### TME Group porta l'innovazione di Caserta a Monaco di Baviera

Prenderà parte a Productronica, quest'anno alla 50esima edizione

**CASERTA** - TME Group, con le sue società TMA, TME e GEB, sarà, dal 18 al 21 novembre, a Monaco di Baviera, dove prenderà parte a "Productronica 2025", la principale fiera della produzione elettronica d'Europa e tra le più importanti al mondo, che quest'anno compie 50 anni. Nei 90mila mq. di spazi espositivi, ogni anno la manifestazione accoglie in Germania oltre 1400 espositori provenienti da 45 Paesi del

mondo e 42mila visitatori. La partecipazione a questo appuntamento di questo rilievo assume quest'anno un significato particolare, dal momento che avviene dopo l'acquisizione, da parte del gruppo, dell'ex Jabil, divenuta TMA. Un elemento che ha portato a un importantissimo aumento dei volumi di produzione nell'ambito del gruppo industriale, e che rappresenta un notevole valore aggiunto nella catena produttiva.

## DAL SANTUARIO DI POMPEI

### Messe e rosari per i defunti La città mariana si stringe nella preghiera



#### POMPEI (domenico lauria)

- Oggi, commemorazione dei defunti, le tante celebrazioni nel Santuario di Pompei saranno officiate agli orari di ogni domenica, dalle 6 del mattino fino alle 20. Nella cappella del cimitero della Città mariana, dove ieri mattina l'Arcivescovo Tommaso Caputo ha presieduto la Messa nella solennità di tutti i Santi e nel pomeriggio s'è tenuta una processione partita dal piazzale San Giovanni XXIII del Santuario, sarà possibile partecipare alla celebrazione in questi orari: 8, 9.30, 11 e 12. Migliaia di fedeli raggiungeranno la Basilica mariana per compiere la settimana delle opere di misericordia spirituale: pregare per i vivi e per i morti. È un'opera preziosa, che mette sullo stesso piano la Chiesa del cielo e la Chiesa della terra, così come definite dal Catechismo della Chiesa cattolica. Per i credenti, la divisione tra vivi e morti non è così netta, anzi alcuni definiscono la morte un passaggio di vita in vita. In Santuario, il culto dei defunti si concretizza innanzitutto nella celebrazione delle messe in suffragio. Nella riedizione del 1986 del testo di Bartolo Longo intitolato "Ricordati Signore dei nostri fratelli defunti", si richiama la vecchia introduzione a firma del fondatore. "I mezzi per suffragare le anime del

Purgatorio sono tutte le opere della cristiana pietà. Mezzo potentissimo però è il sacrificio della Santa Messa, poiché lo stesso sangue di Cristo che riscattò il mondo, è quello che nella Santa Messa salva e riscatta le anime del Purgatorio". E più avanti: "Altro mezzo efficace per la liberazione delle anime del Purgatorio è il Santo Rosario". I vivi pregano dunque per la "liberazione" delle anime nel Purgatorio, che a loro volta saranno "avvocati e protettori" dei vivi. Lo stesso Longo fonda, a fine Ottocento, la Compagnia del suffragio, detta poi "Pia Unione del suffragio". A proposito dei defunti San Bartolomeo, proclamato santo da Papa Leone XIV lo scorso 19 ottobre, esortò così sulle pagine de "Il Rosario e la Nuova Pompei" (edizione 1920, le maiuscole sono dello stesso Santo): "O fratello e sorelle sparsi per l'Orbe, stringiamoci ancora attorno al trono augusto della Vergine del Rosario, col pensiero ai Morti, recitiamo ancora con fervido cuore e con accesa pietà, nel tempio e nella casa, la corona di Maria, in suffragio delle anime del Purgatorio; applichiamo in loro vantaggio l'inesestimabile tesoro delle sante indulgenze, di cui la Chiesa ha arricchita la dolce e cara divozione del Rosario".

© RIPRODUZIONE RISERVATA

# Napoli, il caffè parla al femminile

## Debutta la "Robusta Linea Rosa"

Il 12 e il 13 novembre donne protagoniste dell'International Coffee Forum

di Clara Mattei

**NAPOLI** - All'International Coffee Forum di Napoli, in programma il 12 e 13 novembre al Centro Congressi dell'Università Federico II in via Partenope, il profumo del caffè incontra l'energia delle donne. Debutta infatti la "Robusta Linea Rosa", un'iniziativa che mette in prima fila le imprenditrici italiane del caffè, affidando a loro l'apertura dei panel congressuali dedicati a innovazione, sostenibilità e cultura della torrefazione. Non si tratta di un gesto simbolico, ma di un atto di riconoscimento reale: oltre il 70% della forza lavoro nelle piantagioni mondiali è femminile, mentre in Italia il 32% delle torrefazioni vede oggi donne in ruoli decisionali o imprenditoriali. A questo si aggiunge un dato crescente: il 58% delle decisioni d'acquisto legate al caffè a casa è guidato da donne, a dirlo è una ricerca Nielsen 2024: "La 'Robusta Linea Rosa' - giocando anche su una delle due varianti più diffuse del caffè - nasce per dare voce a chi costruisce ogni giorno valore, aroma e futuro - spiegano gli organizzatori. Le donne del caffè non chiedono spazio, se lo stanno guadagnando da tempo e il Forum ha voluto semplicemente sottolinearlo, com'era giusto che fosse". La scelta arriva in un momento di svolta per il settore. Il mercato dello specialty coffee cresce a ritmo sostenuto, +14%



Myrta Mazza

annuo, e il valore non si misura più solo nella qualità della tostatura ma anche nel racconto: chi c'è dietro il caffè, come viene prodotto, quale impatto genera e quale futuro proietta in una tazzina. E sempre più spesso, dietro una miscela di successo, c'è una donna. La "Robusta Linea Rosa" sarà anche una piattaforma concreta: percorsi di mentoring per giovani torrefattrici, workshop dedicati alla leadership femminile e una collezione di microblend firmati da roaster donne, con una parte del ricavato destinata a progetti di empowerment nella filiera: "Il caffè è un linguaggio universale - commentano dal Forum In ogni tazzina c'è storia, lavoro e identità. Con la 'Robusta'



Maria Chiara Zaganelli

Linea Rosa vogliamo che dentro quella tazzina ci sia anche un messaggio di equità, competenza e futuro". E saranno davvero tante le donne in campo: presidenti ed amministratrici di torrefazioni, esperte di marketing e comunicazione, studiose, ricercatrici e talent di quell'infinito universo che si chiama "caffè" e che confermerà ancora una volta Napoli capitale del caffè: simbolo di una nuova cultura del gusto. Una città capace di celebrare la tradizione, ma guardare al futuro con una tazzina piena di competenza, coraggio e tanta "robusta" passione femminile. "E per questo - concludono dall'Organizzazione - che il FORUM intende ringraziare, in ordine sparso: Carmela Maresca, Claudia Cacia, Maria



Guendalina Graffigna

Chiara Zaganelli, Marzia Pinto, Paola Campana, Andrea Postolache, Teresa Cirillo, Vittoria Percuoco, Antonia Trucillo, Annalisa Spadola, Carmen Clemente, Myrta Mazza, Guendalina Graffigna, Paola Passalacqua, Sara Torresi, Valentina Bottone e tante altre donne che hanno reso e renderanno possibili questa 'due giorni' napoletana. Saranno loro le 'Signore del Caffè' che, ognuna per la propria esperienza aziendale, il proprio valore accademico, la propria maestria applicata alla seconda bevanda al mondo dopo l'acqua, porteranno in dote all'Evento valori senza prezzo in termini di storia, umanità, competenza, relazioni, visione".

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## INGRESSO GRATUITO AL MUSEO DELL'ANTICA CAPUA E ALL'ANFITEATRO CAMPANO

### Due giornate di cultura e memoria

**S. MARIA C. V. (rp)** - Due giornate all'insegna della cultura, della memoria e dell'identità nazionale. In occasione della prima domenica del mese, del Giorno dell'Unità Nazionale e della Giornata delle Forze Armate, oggi e martedì il Museo archeologico nazionale dell'antica Capua e l'Anfiteatro Campano di Santa Maria Capua Vetere apriranno gratuitamente le porte al pubblico. Un doppio appuntamento che unisce la bellezza del patrimonio

archeologico al valore civile della memoria collettiva, invitando cittadini e visitatori a celebrare la storia del Paese attraverso le sue radici più antiche. Le giornate gratuite, promosse dal Ministero della Cultura, rappresentano un'occasione per riscoprire il patrimonio storico-artistico italiano in momenti simbolici per la Nazione. Il 2 novembre, dedicato alla commemorazione dei defunti, e il 4 novembre, giorno dell'Unità Nazionale e delle Forze Armate,

sono due date che rievocano valori di coesione, sacrificio e appartenenza, trasformandosi in opportunità per riflettere sul passato e guardare con consapevolezza al futuro. "Aprire gratuitamente i musei in questa giornata di valore civile è un invito del Ministero della Cultura a tutti gli Italiani a celebrare l'identità nazionale attraverso la bellezza e la storia. Con questa iniziativa si intende incoraggiare un pubblico più ampio a scoprire le proprie radici

culturali, valorizzando il patrimonio artistico e archeologico come bene comune", dichiara Antonella Tomeo, direttore del Museo archeologico nazionale dell'antica Capua e dell'Anfiteatro Campano. Durante le due giornate sarà possibile partecipare alle visite guidate gratuite alla mostra "Storie sepolte. L'Appia racconta", dedicata ai corredi e alle tombe della necropoli orientale in proprietà Piccirilli. Un percorso suggestivo che accompagna i



visitatori alla scoperta delle storie nascoste dietro i reperti, testimoni di civiltà, riti e simboli che hanno attraversato i secoli. Le visite si terranno: Domenica 2 novembre alle ore 17:00 e ore 18:00 Martedì 4 novembre alle ore 11:00, ore 17:00, ore 18:30 e ore 19:30

© RIPRODUZIONE RISERVATA



## La tradizione

### Col tour Polselli l'arte bianca italiana arriva in America Latina

Forni, impasti e lievitati: viaggio di una eccellenza italiana

**NAPOLI (rp)** - Quando l'aroma del grano italiano varca l'oceano e si fonde con il calore delle terre latine, prende forma un viaggio che parla di arte, passione e sapienza antica. Il "Tour Polselli America Latina 2025" è un pellegrinaggio dell'Arte Bianca, un itinerario che attraversa Quito, Santo Domingo, San Salvador, Città del Guatemala, le città del Messico con Cancùn e Monterrey, Montevideo e infine Buenos Aires, per racconta-

re, tra forni, lieviti e mani impastate, l'identità autentica della farina italiana e la sua vocazione internazionale. Il "Tour Polselli America Latina 2025" non è soltanto una sequenza di eventi, ma il racconto in movimento di una farina che sa di tradizione e futuro. Così, dalle terre del Lazio e dalla sede di Arce ai forni d'America, la farina Polselli continua a lievitare come un'idea di eccellenza italiana destinata a durare nel tempo.

## La vetrina

### TME Group porta l'innovazione di Caserta a Monaco di Baviera

Prenderà parte a Productronica, quest'anno alla 50esima edizione

**CASERTA** - TME Group, con le sue società TMA, TME e GEB, sarà, dal 18 al 21 novembre, a Monaco di Baviera, dove prenderà parte a "Productronica 2025", la principale fiera della produzione elettronica d'Europa e tra le più importanti al mondo, che quest'anno compie 50 anni. Nei 90mila mq. di spazi espositivi, ogni anno la manifestazione accoglie in Germania oltre 1400 espositori provenienti da 45 Paesi del

mundo e 42mila visitatori. La partecipazione a questo appuntamento di questo rilievo assume quest'anno un significato particolare, dal momento che avviene dopo l'acquisizione, da parte del gruppo, dell'ex Jabil, divenuta TMA. Un elemento che ha portato a un importantissimo aumento dei volumi di produzione nell'ambito del gruppo industriale, e che rappresenta un notevole valore aggiunto nella catena produttiva.

## DAL SANTUARIO DI POMPEI

### Messe e rosari per i defunti La città mariana si stringe nella preghiera



#### POMPEI (domenico lauria)

- Oggi, commemorazione dei defunti, le tante celebrazioni nel Santuario di Pompei saranno officiate agli orari di ogni domenica, dalle 6 del mattino fino alle 20. Nella cappella del cimitero della Città mariana, dove ieri mattina l'Arcivescovo Tommaso Caputo ha presieduto la Messa nella solennità di tutti i Santi e nel pomeriggio s'è tenuta una processione partita dal piazzale San Giovanni XXIII del Santuario, sarà possibile partecipare alla celebrazione in questi orari: 8, 9.30, 11 e 12. Migliaia di fedeli raggiungeranno la Basilica mariana per compiere la settimana delle opere di misericordia spirituale: pregare per i vivi e per i morti. È un'opera preziosa, che mette sullo stesso piano la Chiesa del cielo e la Chiesa della terra, così come definite dal Catechismo della Chiesa cattolica. Per i credenti, la divisione tra vivi e morti non è così netta, anzi alcuni definiscono la morte un passaggio di vita in vita. In Santuario, il culto dei defunti si concretizza innanzitutto nella celebrazione delle messe in suffragio. Nella riedizione del 1986 del testo di Bartolo Longo intitolato "Ricordati Signore dei nostri fratelli defunti", si richiama la vecchia introduzione a firma del fondatore. "I mezzi per suffragare le anime del

Purgatorio sono tutte le opere della cristiana pietà. Mezzo potentissimo però è il sacrificio della Santa Messa, poiché lo stesso sangue di Cristo che riscattò il mondo, è quello che nella Santa Messa salva e riscatta le anime del Purgatorio". E più avanti: "Altro mezzo efficace per la liberazione delle anime del Purgatorio è il Santo Rosario". I vivi pregano dunque per la "liberazione" delle anime nel Purgatorio, che a loro volta saranno "avvocati e protettori" dei vivi. Lo stesso Longo fonda, a fine Ottocento, la Compagnia del suffragio, detta poi "Pia Unione del suffragio". A proposito dei defunti San Bartolomeo, proclamato santo da Papa Leone XIV lo scorso 19 ottobre, esortò così sulle pagine de "Il Rosario e la Nuova Pompei" (edizione 1920, le maiuscole sono dello stesso Santo): "O fratello e sorelle sparsi per l'Orbe, stringiamoci ancora attorno al trono augusto della Vergine del Rosario, col pensiero ai Morti, recitiamo ancora con fervido cuore e con accesa pietà, nel tempio e nella casa, la corona di Maria, in suffragio delle anime del Purgatorio; applichiamo in loro vantaggio l'inesestimabile tesoro delle sante indulgenze, di cui la Chiesa ha arricchita la dolce e cara divozione del Rosario".

© RIPRODUZIONE RISERVATA

# Napoli, il caffè parla al femminile

## Debutta la "Robusta Linea Rosa"

Il 12 e il 13 novembre donne protagoniste dell'International Coffee Forum

di Clara Mattei

**NAPOLI** - All'International Coffee Forum di Napoli, in programma il 12 e 13 novembre al Centro Congressi dell'Università Federico II in via Partenope, il profumo del caffè incontra l'energia delle donne. Debutta infatti la "Robusta Linea Rosa", un'iniziativa che mette in prima fila le imprenditrici italiane del caffè, affidando a loro l'apertura dei panel congressuali dedicati a innovazione, sostenibilità e cultura della torrefazione. Non si tratta di un gesto simbolico, ma di un atto di riconoscimento reale: oltre il 70% della forza lavoro nelle piantagioni mondiali è femminile, mentre in Italia il 32% delle torrefazioni vede oggi donne in ruoli decisionali o imprenditoriali. A questo si aggiunge un dato crescente: il 58% delle decisioni d'acquisto legate al caffè a casa è guidato da donne, a dirlo è una ricerca Nielsen 2024: "La 'Robusta Linea Rosa' - giocando anche su una delle due varianti più diffuse del caffè - nasce per dare voce a chi costruisce ogni giorno valore, aroma e futuro - spiegano gli organizzatori. Le donne del caffè non chiedono spazio, se lo stanno guadagnando da tempo e il Forum ha voluto semplicemente sottolinearlo, com'era giusto che fosse". La scelta arriva in un momento di svolta per il settore. Il mercato dello specialty coffee cresce a ritmo sostenuto, +14%



Myrta Mazza

annuo, e il valore non si misura più solo nella qualità della tostatura ma anche nel racconto: chi c'è dietro il caffè, come viene prodotto, quale impatto genera e quale futuro proietta in una tazzina. E sempre più spesso, dietro una miscela di successo, c'è una donna. La "Robusta Linea Rosa" sarà anche una piattaforma concreta: percorsi di mentoring per giovani torrefattrici, workshop dedicati alla leadership femminile e una collezione di microblend firmati da roaster donne, con una parte del ricavato destinata a progetti di empowerment nella filiera: "Il caffè è un linguaggio universale - commentano dal Forum In ogni tazzina c'è storia, lavoro e identità. Con la 'Robusta'



Maria Chiara Zaganelli

Linea Rosa vogliamo che dentro quella tazzina ci sia anche un messaggio di equità, competenza e futuro". E saranno davvero tante le donne in campo: presidenti ed amministratrici di torrefazioni, esperte di marketing e comunicazione, studiose, ricercatrici e talent di quell'infinito universo che si chiama "caffè" e che confermerà ancora una volta Napoli capitale del caffè: simbolo di una nuova cultura del gusto. Una città capace di celebrare la tradizione, ma guardare al futuro con una tazzina piena di competenza, coraggio e tanta "robusta" passione femminile. "E per questo - concludono dall'Organizzazione - che il FORUM intende ringraziare, in ordine sparso: Carmela Maresca, Claudia Cacia, Maria



Guendalina Graffigna

Chiara Zaganelli, Marzia Pinto, Paola Campana, Andrea Postolache, Teresa Cirillo, Vittoria Percuoco, Antonia Trucillo, Annalisa Spadola, Carmen Clemente, Myrta Mazza, Guendalina Graffigna, Paola Passalacqua, Sara Torresi, Valentina Bottone e tante altre donne che hanno reso e renderanno possibili questa 'due giorni' napoletana. Saranno loro le 'Signore del Caffè' che, ognuna per la propria esperienza aziendale, il proprio valore accademico, la propria maestria applicata alla seconda bevanda al mondo dopo l'acqua, porteranno in dote all'Evento valori senza prezzo in termini di storia, umanità, competenza, relazioni, visione".

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## INGRESSO GRATUITO AL MUSEO DELL'ANTICA CAPUA E ALL'ANFITEATRO CAMPANO

### Due giornate di cultura e memoria

**S. MARIA C. V. (rp)** - Due giornate all'insegna della cultura, della memoria e dell'identità nazionale. In occasione della prima domenica del mese, del Giorno dell'Unità Nazionale e della Giornata delle Forze Armate, oggi e martedì il Museo archeologico nazionale dell'antica Capua e l'Anfiteatro Campano di Santa Maria Capua Vetere apriranno gratuitamente le porte al pubblico. Un doppio appuntamento che unisce la bellezza del patrimonio

archeologico al valore civile della memoria collettiva, invitando cittadini e visitatori a celebrare la storia del Paese attraverso le sue radici più antiche. Le giornate gratuite, promosse dal Ministero della Cultura, rappresentano un'occasione per riscoprire il patrimonio storico-artistico italiano in momenti simbolici per la Nazione. Il 2 novembre, dedicato alla commemorazione dei defunti, e il 4 novembre, giorno dell'Unità Nazionale e delle Forze Armate,

sono due date che rievocano valori di coesione, sacrificio e appartenenza, trasformandosi in opportunità per riflettere sul passato e guardare con consapevolezza al futuro. "Aprire gratuitamente i musei in questa giornata di valore civile è un invito del Ministero della Cultura a tutti gli Italiani a celebrare l'identità nazionale attraverso la bellezza e la storia. Con questa iniziativa si intende incoraggiare un pubblico più ampio a scoprire le proprie radici

culturali, valorizzando il patrimonio artistico e archeologico come bene comune", dichiara Antonella Tomeo, direttore del Museo archeologico nazionale dell'antica Capua e dell'Anfiteatro Campano. Durante le due giornate sarà possibile partecipare alle visite guidate gratuite alla mostra "Storie sepolte. L'Appia racconta", dedicata ai corredi e alle tombe della necropoli orientale in proprietà Piccirilli. Un percorso suggestivo che accompagna i



visitatori alla scoperta delle storie nascoste dietro i reperti, testimoni di civiltà, riti e simboli che hanno attraversato i secoli. Le visite si terranno: Domenica 2 novembre alle ore 17:00 e ore 18:00 Martedì 4 novembre alle ore 11:00, 17:00, ore 18:30 e ore 19:30

© RIPRODUZIONE RISERVATA

# RASSEGNA STAMPA

INTERNATIONAL COFFEE FORUM

12-13 NOVEMBRE 2025 NAPOLI



# RASSEGNA STAMPA

17/11/2025 QuiFinanza <b>Caffè, quando la 'tazzulella' fa bene e quando fa male</b> .....	1
15/11/2025 Vendingnews.it <b>L'International Coffee Forum consacra Napoli capitale italiana del caffè</b> .....	3
16/11/2025 Comunicaffè <b>L'International coffee forum chiude assaggiando l'inedito cocktail Napoli sospesa a base di ingredienti campani e caffè</b> .....	5
14/11/2025 9Colonne.it <b>A NAPOLI CHIUDE PRIMA EDIZIONE INTERNATIONAL COFFEE FORUM 09:16 14/11/2025 Entra nella news/abbonati»</b> .....	6
14/11/2025 Napoli Village <b>Napoli Sospesa, il cocktail a base di caffè</b> .....	7
14/11/2025 Agenparl <b>NASCE 'NAPOLI SOSPESA', IL COCKTAIL A BASE DI CAFFE' ALL'INTERNATIONAL COFFEE FORUM</b> .....	8
14/11/2025 Gazzetta di Napoli <b>Chiuso con successo l'International Coffee Forum</b> .....	9
14/11/2025 Napoli Magazine.com <b>EVENTO - Si è chiusa con "Napoli Sospesa" la prima edizione dell'International Coffee Forum</b> .....	10
14/11/2025 Il Denaro.it <b>International Coffee Forum, via alla prima edizione: nasce il cocktail 'Napoli Sospesa'</b> .....	11
14/11/2025 La Notte Online <b>Nasce 'Napoli Sospesa', il cocktail che chiude con un colpo di scena il primo International Coffee Forum</b> .....	12
14/11/2025 Informazione Campania <b>NAPOLI - NASCE 'NAPOLI SOSPESA', IL COCKTAIL A BASE DI CAFFE' ALL'INTERNATIONAL COFFEE FORUM</b> .....	13
14/11/2025 Horecanews <b>International Coffee Forum: nasce il cocktail "Napoli Sospesa"</b> .....	14
13/11/2025 Gazzetta di Napoli <b>Inaugurato l'International Coffee Forum, i panel</b> .....	15
13/11/2025 NOTIX <b>Gli appuntamenti di oggi, 13 novembre, in Campania</b> .....	17
12/11/2025 giornalelavoce.it <b>Quanti caffè si bevono ogni giorno in Italia? Se ne discute all'International Coffee Forum</b> .....	19
12/11/2025 Comunicaffè <b>International Coffee Forum: inaugurato l'evento tra talk e degustazioni</b> .....	21
12/11/2025 NOTIX <b>Gli appuntamenti di oggi, 12 novembre, in Campania</b> .....	24
12/11/2025 Agenparl <b>VIDEO E FOTO INAUGURAZIONE INTERNATIONAL COFFEE FORUM</b> .....	27
12/11/2025 9Colonne.it <b>CAFFE': 100 MLN TAZZINE BEVUTE AL GIORNO, FORUM A NAPOLI (1) 15:04 12/11/2025 Entra nella news/abbonati»</b> .....	28
12/11/2025 Vendingnews.it <b>Napoli Capitale italiana del Caffè: al via oggi l'International Coffee Forum alla Federico II</b> .....	29
11/11/2025 Sbircia la Notizia Magazine <b>Napoli celebra il caffè: al via l'International Coffee Forum</b> .....	30
11/11/2025 Virtù Quotidiane <b>A Napoli il primo International coffee forum, due giorni di confronto tra torrefattori, baristi e studiosi</b> .....	32

*COFFEE FORUM 2025 12-13 NOVEMBRE CENTRO CONGRESSI UNIVERSITA' FEDERICO II*

10/11/2025 Il Mattino.it	
<b>A Napoli l'International Coffee Forum tra progetti, internazionalizzazione e sinergie</b>	35
10/11/2025 Il Mattino.it (ed. Napoli)	
<b>A Napoli l'International Coffee Forum tra progetti, internazionalizzazione e sinergie</b>	36
10/11/2025 Roma.net	
<b>International Coffee Forum, al via la prima edizione</b>	37
11/11/2025 Napoli Village	
<b>Presentata la prima edizione dell'International Coffee Forum</b>	39
11/11/2025 Informazione Campania	
<b>NAPOLI - PRESENTATA LA PRIMA EDIZIONE DELL'INTERNATIONAL COFFEE FORUM</b>	41
11/11/2025 Vesuvio Live	
<b>International Coffee a Napoli: 2 giorni dedicati alla bevanda piu amata dai napoletani</b>	43
11/11/2025 Gazzetta di Napoli	
<b>International Coffee Forum al Centro Congressi di via Partenope</b>	44
11/11/2025 Il Denaro.it	
<b>Napoli diventa capitale del caffè con l'International Coffee Forum (12 e 13 novembre)</b>	46
11/11/2025 Ansa.it - Campania	
<b>Ricerca sul caffè, una passione internazionale. Evento a Napoli</b>	47
11/11/2025 Napoli Magazine.com	
<b>EVENTO - Presentata al Maschio Angioino la prima edizione dell'International Coffee Forum</b>	48
11/11/2025 Comunicaffè	
<b>Napoli presenta l'International Coffee Forum: dal 12 al 13 novembre al Centro Congressi dell'Università Federico II di Napoli</b>	50
11/11/2025 Alto Adige.it	
<b>Ricerca sul caffè, una passione internazionale. Evento a Napoli</b>	52
11/11/2025 Ansa.it - Terra&Gusto	
<b>Ricerca sul caffè, una passione internazionale. Evento a Napoli</b>	53
11/11/2025 Irpinia Oggi	
<b>Napoli capitale del caffè con la prima edizione dell'International Coffee Forum</b>	54
10/11/2025 NOTIX	
<b>Gli appuntamenti di oggi, 10 novembre, in Campania</b>	55
07/11/2025 Vendingnews.it	
<b>CONFIDA all'International Coffee Forum 2025 per parlare del caffè nel Vending</b>	57
07/11/2025 Horecanews	
<b>International Coffee Forum: lunedì 10 novembre la conferenza stampa!</b>	58
07/11/2025 La Repubblica.it (ed. Napoli)	
<b>Napoli, capitale del caffè: forum il 12 e 13 novembre. Spazio alle imprenditrici per l'innovazione</b>	59
05/11/2025 Vendingnews.it	
<b>International Coffee Forum al femminile: debutta la Robusta Linea Rosa</b>	61
04/11/2025 Comunicaffè	
<b>Il 12 e il 13 novembre via all'International Coffee Forum: a Napoli due giornate di incontri e degustazioni</b>	62
03/11/2025 Rassegna Business	
<b>International Coffee Forum 2025: Napoli diventa la capitale italiana del caffè</b>	64
03/11/2025 Vendingnews.it	
<b>International Coffee Forum: il 12 e 13 novembre Napoli Capitale del Caffè</b>	65
03/11/2025 Horecanews	
<b>L'International Coffee Forum celebra la leadership femminile del settore</b>	66
02/11/2025 Cronachedigusto.it	
<b>'Robusta Linea Rosa': il caffè parla al femminile all'International Coffee Forum</b>	67

02/11/2025 Di Testa e Di Gola <b>Napoli capitale italiana del caffè: l'International Coffee Forum alla Federico II</b>	69
01/11/2025 Informazione Campania <b>NAPOLI - LA 'ROBUSTA' LINEA ROSA DEBUTTA ALL'INTERNATIONAL COFFEE FORUM</b>	71
01/11/2025 Beverfood.com <b>A Napoli l'International Coffee Forum: in prima fila le imprenditrici italiane del caffè</b>	72
31/10/2025 Agenparl <b>AL CENTRO CONGRESSI DELL'UNIVERSITÀ FEDERICO II DI NAPOLI IL CAFFÈ PARLA AL FEMMINILE - LA 'ROBUSTA' LINEA ROSA PROTAGONISTA ALL'INTERNATIONAL COFFEE FORUM</b>	73
31/10/2025 Napoli Village <b>A Napoli il caffè parla al femminile</b>	75
31/10/2025 CasertaFocus.net <b>CAFFÈ - A International coffee forum Napoli 12 e 13 novembre aroma incontra energia donne</b>	77
31/10/2025 Easy News <b>A NAPOLI IL CAFFÈ PARLA AL FEMMINILE - LA 'ROBUSTA' LINEA ROSA PROTAGONISTA ALL'INTERNATIONAL COFFEE FORUM AL CENTRO CONGRESSI DELLA FEDERICO II</b>	78
31/10/2025 Informazione.it - Comunicati Sampa <b>A Napoli il caffè parla al femminile: la 'Robusta' linea rosa protagonista...</b>	80
31/10/2025 La Notte Online <b>Al Centro Congressi Federico II il caffè diventa donna</b>	81
31/10/2025 Il Denaro.it <b>International Coffee Forum, debutta la Robusta Linea Rosa: le donne protagoniste del caffè</b>	82
29/10/2025 Comunicaffè <b>International Coffee Forum: a Napoli l'evento sulla cultura del chicco, 12-13/11</b>	83
29/10/2025 Horecanews <b>International Coffee Forum: Napoli capitale del caffè</b>	84
28/10/2025 ANSA.it <b>In Italia bevute ogni giorno 100 milioni di tazzine di caffè</b>	85
28/10/2025 Il Mattino.it <b>International Coffee Forum: il 12 e il 13 novembre Napoli diventa capitale italiana del Caffè</b>	86
28/10/2025 Ansa.it - Terra&Gusto <b>In Italia bevute ogni giorno 100 milioni di tazzine di caffè</b>	87
28/10/2025 Il Denaro.it <b>A Napoli l'International Coffee Forum: alla Federico II degustazioni e tavole rotonde</b>	88
28/10/2025 Il Golfo 24.it <b>International Coffee Forum: Napoli capitale italiana del caffè</b>	89
28/10/2025 Il Mattino.it (ed. Napoli) <b>International Coffee Forum: il 12 e il 13 novembre Napoli diventa capitale italiana del Caffè</b>	90
28/10/2025 Alto Adige.it <b>In Italia bevute ogni giorno 100 milioni di tazzine di caffè</b>	91
28/10/2025 Road Tv Italia <b>INTERNATIONAL COFFEE FORUM: IL 12 E 13 NOVEMBRE NAPOLI CAPITALE ITALIANA DEL CAFFÈ'</b>	92
27/10/2025 Agenparl <b>INTERNATIONAL COFFEE FORUM: IL 12 E 13 NOVEMBRE NAPOLI CAPITALE ITALIANA DEL CAFFÈ' - COMUNICATO STAMPA/INVITO</b>	93
27/10/2025 Roma.net <b>Napoli capitale italiana del caffè</b>	95
27/10/2025 Ex Partibus <b>International Coffee Forum: Napoli capitale italiana del caffè</b>	96

**COFFEE FORUM 2025 12-13 NOVEMBRE CENTRO CONGRESSI UNIVERSITA' FEDERICO II**

27/10/2025 AGR on line <b>International Coffee Forum, il 12 e 13 novembre a Napoli, capitale italiana del caffè</b> .....	97
27/10/2025 AgroAlimentare News <b>Napoli, al via all'International Coffee Forum</b> .....	98
27/10/2025 Informazione Campania <b>NAPOLI - INTERNATIONAL COFFEE FORUM: IL 12 E 13 NOVEMBRE NAPOLI CAPITALE ITALIANA DEL CAFFE'</b> .....	99
27/10/2025 Easy News <b>INTERNATIONAL COFFEE FORUM: IL 12 E 13 NOVEMBRE NAPOLI CAPITALE ITALIANA DEL CAFFE' - COMUNICATO STAMPA/INVITO</b> .....	100
27/10/2025 EFA News <b>Tradizione, innovazione, spettacolo e passione nel nome del caffè</b> .....	101

## *Caffè, quando la 'tazzulella' fa bene e quando fa male*

Pubblicato: 17 Novembre 2025 12:41  
Condividi 123RF Il caffè è amico o nemico della salute?

Viene da chiederselo anche alla luce dei numerosi studi che si moltiplicano mostrando associazioni tra la bevanda e la prevenzione (o un maggior rischio) di condizioni patologiche varie. Gli studi epidemiologici mostrano comunque che la chiave del consumo si chiama moderazione, anche per evitare effetti sull'apparato cardiovascolare come la tachicardia e la classica "insonnia".  
Indice Consumo su misura Un'iniziativa al femminile Consumo su misura Il caffè può aiutare il benessere.

Ci sono studi che mostrano come il consumo moderato possa risultare associato ad un minor rischio di diabete di tipo 2, malattie cardiovascolari e alcune patologie neurodegenerative. È anche una fonte di antiossidanti e può migliorare la concentrazione, l'umore e le prestazioni fisiche. Il principale elemento da controllare nel caffè è la presenza di caffeina, che ha una serie di azioni sull'organismo e in particolare sul sistema cardiovascolare.

In genere in ogni tazzina ci sono circa 80 milligrammi di caffeina e per il corpo sarebbe ottimale non superare la soglia di 4-5 milligrammi per chilo di peso al giorno di questa sostanza. Cosa fare per chi ama il caffè?

In genere, conviene tenersi intorno ai 300 milligrammi al giorno senza dimenticare che la moka di casa in genere è più ricca di caffeina rispetto all'espresso del bar o delle sempre più diffuse macchinette domestiche. Pensate: normalmente quanto più l'acqua passa velocemente attraverso il filtro con il caffè, tanto minore è il contenuto in caffeina. Per questo l'espresso è di regola più leggero, ma la

moka è comunque meno ricca di caffeina rispetto al classico caffè turco.

Ancora: non dimenticate che, in termini di salute, parliamo di medie. Ognuno è fatto a suo modo. Ci sono persone particolarmente sensibili alla caffeina, e per queste sentir battere il cuore a grande velocità o avere le palpitazioni magari anche dopo un solo caffè non è impossibile. L'importante è conoscersi e saper valutare le proprie reazioni, ricordando che magari, se si soffre di pressione alta o di altri problemi cardiovascolari, è meglio limitarsi alla tazzina della mattina e a non andare oltre (ma proprio se ci tenete) a quella dopo il pranzo anche in assenza di fastidi. Per chi soffre di insonnia, poi, meglio evitare i caffè nel pomeriggio.

Esiste infine una possibile restrizione, che va sempre tenuta presente.

Chi soffre di gastrite in fase acuta o ha un'ulcera potrebbe avere dei fastidi bevendo il caffè, perché questo aumenta la secrezione acida dello stomaco. In pratica questa è l'unica reale controindicazione.

Insomma, chi non riesce a partire la mattina senza una tazza di caffè e non può farne a meno nella pausa pranzo, pena un terribile "abbiocco" postprandiale, sembra poter stare davvero tranquillo.

A patto che ovviamente non si ecceda con zucchero, panna o altri ingredienti.

In questo caso, anche l'espresso può divenire meno valido per il benessere. Un'iniziativa al femminile Parlando di caffè tra le novità occorre citare

l'iniziativa "Robusta Linea Rosa" l'iniziativa che mette in prima fila le imprenditrici italiane del caffè.

Ha debuttato in occasione dell'International Coffee Forum di Napoli, tenutosi al Centro Congressi dell'Università Federico II: oltre il 70% della forza lavoro nelle piantagioni mondiali è femminile, mentre in Italia il 32% delle torrefazioni vede oggi donne in ruoli decisionali o imprenditoriali. A questo si aggiunge un dato crescente: il 58% delle decisioni d'acquisto legate al caffè a casa è guidato da donne. A dirlo è una ricerca Nielsen 2024.

"La 'Robusta' Linea Rosa - giocando anche su una delle due varianti più diffuse del caffè - nasce per dare voce a chi costruisce ogni giorno valore, aroma e futuro" fanno sapere gli organizzatori dell'evento.

La scelta arriva in un momento di svolta per il settore.

Il mercato dello specialty coffee cresce a ritmo sostenuto, +14% annuo, e il valore non si misura più solo nella qualità della tostatura ma anche nel racconto: chi c'è dietro il caffè, come viene prodotto, quale impatto genera e quale futuro proietta in una tazzina.

Le indicazioni contenute in questo articolo sono esclusivamente a scopo informativo e divulgativo e non intendono in alcun modo sostituire la consulenza medica con figure professionali specializzate.

Si raccomanda quindi di rivolgersi al proprio medico curante prima di mettere in pratica qualsiasi indicazione riportata e/o per la prescrizione di terapie

*Caffè, quando la 'tazzulella' fa bene e quando fa male*

personalizzate.



## *L'International Coffee Forum consacra Napoli capitale italiana del caffè*

Un pubblico numeroso ha seguito per due giorni panel, workshop, masterclass e momenti esperienziali dedicati alla filiera, confermando Napoli capitale italiana del caffè e luogo privilegiato per il dialogo tra tradizione e innovazione.

Il Forum - patrocinato dal Comune di Napoli e con Intesa Sanpaolo main sponsor - ha messo in scena più di 30 format, tra tavole rotonde, laboratori tecnici, dimostrazioni live e incontri con protagonisti dell'industria e della ricerca.

Al centro dei dibattiti: crisi climatica e nuove rotte del mercato globale, sostenibilità, tecnologie di estrazione e produzione, cultura del consumo, turismo gastronomico, salute, qualità, filiera etica e internazionalizzazione del Made in Italy.

A inaugurare i lavori sono stati il Magnifico Rettore Matteo Lorito e Giuseppe Nargi, Direttore Regionale Campania, Calabria e Sicilia di Intesa Sanpaolo, i rappresentanti dell'agenzia Big Mama, che ha organizzato l'evento, e il moderatore Fabio Russo.

Nel corso delle due giornate, l'Organizzazione del Forum ha consegnato gli ICF Award 2025 ad alcune figure di spicco che si sono distinte per contributo, innovazione, competenza e impegno nella diffusione della cultura del caffè. Oltre al Prof.

Matteo Lorito, Magnifico Rettore dell'Università Federico II e a Fulvio Di Santo, titolare di Didiessa, azienda italiana leader nella produzione di

macchine da caffè a cialde, sono stati premiati i coffee specialist, che hanno animato le Coffee Academy temporanee, promosse dalla torrefazione napoletana Caffè Toraldo e dall'azienda produttrice di macchine professionali per il caffè La San Marco.

Maestri baristi, Q grader, roaster e pastry chef hanno coinvolto il pubblico in percorsi di formazione e degustazione: dall'espresso perfetto alla latte art, dalla mixology alle estrazioni alternative, fino a un omaggio al Tiramisù reinterpretato.

Molto apprezzata anche la Experience Coffee Area, spazio espositivo dedicato ai blend d'autore e alle macchine da caffè a leva, punto di incontro tra tecnologia, design e tradizione.

Gli animatori dei talent premiati: Carmen Maresca per 'Espresso Signature: una firma, uno stile.' Gianni Cocco per 'Un caffè multisensoriale: intensità, armonia, esperienza.' Paola Campana per 'Q grader e analisi sensoriale del caffè: autenticità, emozione, garanzia.' Franco Marino per 'Caffè, un ingrediente a tavola: creatività, tecnica, emozione.' Giacomo Vannelli per 'L'arte dell'estrazione alternativa: metodo, innovazione, sorpresa.' Carmen Clemente per 'Latte art oltre la bellezza: estetica, unicità, passione.' Sara Torresi per 'L'Accademia del Tiramisù: tradizione, gusto, eleganza.' Andrea Villa per 'Coffee & Spirits, mixology d'autore: maestria, esperienza, piacere.' La consegna dei riconoscimenti ha messo in luce

l'importanza di un ecosistema in cui industria, istituzioni, ricerca e comunicazione lavorano insieme per sostenere la competitività italiana nel mondo. A moderare tutti i panel è stato Fabio Russo, editore di Vending News e Horeca News, che ha guidato i momenti di confronto con ritmo, competenza e capacità di dialogo. Il suo ruolo di 'fil rouge' dell'intero programma è stato riconosciuto dall'Organizzazione con un Award dedicato. Un cocktail dedicato a Napoli Tra le curiosità più fotografate, il cocktail creato appositamente per l'International Coffee Forum, un tributo alla città di Napoli e al suo rapporto profondo con il caffè. Una proposta che ha unito creatività, profumi mediterranei e note tostate, diventando simbolo informale della due giorni. Un atto d'amore verso il caffè e verso la città che lo ha reso grande ed autentico. Questa la sua composizione: vino di ciliegie, frutto molto utilizzato in Campania; liquore di fico, frutto che in Campania ha un legame fortissimo con l'Irpinia e il Cilento; succo di mela proveniente dalle mele campane, prima tra tutte la mela annurca; limone di Sorrento; caffè; ricotta di bufala e fiori d'arancio, vale a dire una icona gastronomica e i profumi tipici della cultura locale. Napoli si conferma capitale del caffè Il successo del Forum conferma la centralità di Napoli nella cultura internazionale del caffè. 'Questa città è il luogo ideale per ospitare un grande confronto sulla filiera', ha sottolineato l'Organizzazione, che già guarda alla prossima edizione, ampliando collaborazione, format e

## *L'International Coffee Forum consacra Napoli capitale italiana del caffè*

presenze. > Condividi su:



## *L'International coffee forum chiude assaggiando l'inedito cocktail Napoli sospesa a base di ingredienti campani e caffè*

NAPOLI - Si è chiusa con una sorpresa per il pubblico la prima edizione dell'International Coffee Forum, la due-giorni dedicata al mondo del caffè che si è svolta al Centro Congressi dell'Università Federico II di Napoli.

Andrea Villa, coffee e mixology expert, al termine della manifestazione ha preparato un cocktail nuovo di zecca a base di ingredienti rigorosamente campani e caffè, che è stato battezzato Napoli sospesa.

E' la sorpresa che il Forum ha fatto a Napoli, lasciando in eredità alla città una nuova bevanda pronta a diventare un cult metropolitano partenopeo, un atto d'amore verso il caffè e verso la città che lo ha reso grande ed autentico.

Napoli sospesa (immagine concessa) Questa la sua composizione: o vino di ciliegie, frutto molto utilizzato in Campania; o liquore di fico, frutto che in Campania ha un legame fortissimo con l'Irpinia e il Cilento; o Succo di mela proveniente dalle mele campane, prima tra tutte la mela annurca; o Limone di Sorrento; o Caffè; o Ricotta di bufala e fiori d'arancio, vale a dire una icona gastronomica e i profumi tipici della cultura locale.

Completa il tutto una mise en place spettacolare, con il cocktail servito in un bicchiere a forma di riccio di mare su un vassoio che richiama il mare, i colori e il calore della terra campana.

'Da domani - affermano gli organizzatori - cominceremo a ragionare su quanto di grande è accaduto per Napoli e per tutto il mondo caffeeicolo italiano.

Hanno vinto la tenacia, il sacrificio, il volume dei toni colloquiali e costruttivi, il superamento di steccati - spesso creati ad arte da chi il caffè non lo ama, ma lo usa per tornaconto personale -, la sostanza dei fatti che sono accaduti in due giorni fantastici. Cosa accadrà domani e da dove si ripartirà? Le strette di mano dell'evento appena concluso ci hanno legato ancora di più a questo "mondo" oltre ogni interesse di parte". "L'obiettivo era unire ciò che qualcuno aveva diviso e la parola "torrefazioni" è tornata ad essere unica. Ora il tempo di pensarci su qualche giorno e poi ripartire a lavorare per la "prossima" edizione. Obiettivo Napoli? Forse. Ma in serata qualche telefono è squillato e il prefisso non era lo 081 "



***A NAPOLI CHIUDE PRIMA EDIZIONE INTERNATIONAL COFFEE FORUM 09:16 14/11/  
2025 Entra nella news/abbonati»***

(© 9Colonne - citare la fonte...) Accedi al servizio Nove Colonne ATG e leggi il resto dell'articolo

## *Napoli Sospesa, il cocktail a base di caffè*

Napoli2

Si è chiusa con una sorpresa per il pubblico la prima edizione dell'International Coffee Forum, la 'due-giorni' dedicata al mondo del caffè che si è svolta al Centro Congressi dell'Università Federico II di Napoli. Andrea Villa, coffee e mixology expert, al termine della manifestazione ha preparato un cocktail nuovo di zecca a base di ingredienti rigorosamente campani e caffè, che è stato battezzato 'Napoli Sospesa'.

E' la sorpresa che il Forum ha fatto a Napoli, lasciando in eredità alla città una nuova bevanda pronta a diventare un cult metropolitano partenopeo, un atto d'amore verso il caffè e verso la città che lo ha reso grande ed autentico. Questa la sua composizione:

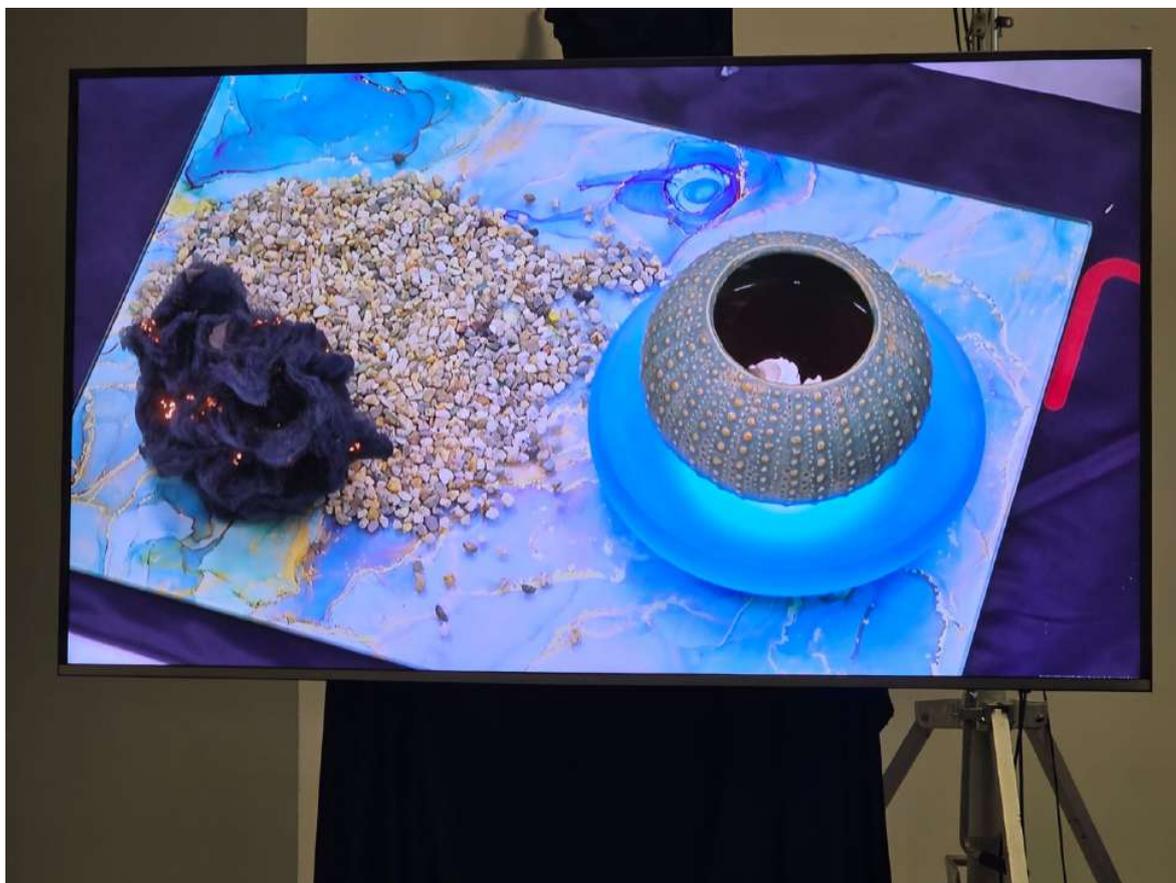
- vino di ciliegie, frutto molto utilizzato in Campania;
- liquore di fico, frutto che in Campania ha un legame fortissimo con l'Irpinia e il Cilento;
- Succo di mela proveniente dalle mele campane, prima tra tutte la mela annurca;
- Limone di Sorrento;

- Caffè;

- Ricotta di bufala e fiori d'arancio, vale a dire una icona gastronomica e i profumi tipici della cultura locale.

Completa il tutto una mise en place spettacolare, con il cocktail servito in un bicchiere a forma di riccio di mare su un vassoio che richiama il mare, i colori e il calore della terra campana.

'Da domani - affermano gli organizzatori - cominceremo a ragionare su quanto di grande è accaduto per Napoli e per tutto il mondo caffeeicolo italiano. Hanno vinto la tenacia, il sacrificio, il volume dei toni colloquiali e costruttivi, il superamento di steccati - spesso creati ad arte da chi il caffè non lo ama, ma lo usa per tornaconto personale -, la sostanza dei fatti che sono accaduti in due giorni fantastici. Cosa accadrà domani e da dove si ripartirà? Le strette di mano dell'evento appena concluso ci hanno legato ancora di più a questo "mondo" oltre ogni interesse di parte. L'obiettivo era unire ciò che qualcuno aveva diviso e la parola "torrefazioni" è tornata ad essere unica. Ora il tempo di pensarci su qualche giorno e poi ripartire a lavorare per la "prossima" edizione. Obiettivo Napoli? Forse. Ma in serata qualche telefono è squillato e il prefisso non era lo 081..."



## ***NASCE 'NAPOLI SOSPESA', IL COCKTAIL A BASE DI CAFFÈ' ALL'INTERNATIONAL COFFEE FORUM***

Andrea Villa, coffee e mixology expert, al termine della manifestazione ha preparato un cocktail nuovo di zecca a base di ingredienti rigorosamente campani e caffè, che è stato battezzato 'Napoli Sospesa'.

E' la sorpresa che il Forum ha fatto a Napoli, lasciando in eredità alla città una nuova bevanda pronta a diventare un cult metropolitano partenopeo, un atto d'amore verso il caffè e verso la città che lo ha reso grande ed autentico.

Questa la sua composizione: vino di ciliegie, frutto molto utilizzato in Campania; liquore di fico, frutto che in Campania ha un legame fortissimo con l'Irpinia e il Cilento; Succo di mela proveniente dalle mele campane, prima tra tutte la mela annurca; Limone di Sorrento; Caffè; Ricotta di bufala e fiori d'arancio, vale a dire una icona gastronomica e i profumi tipici della cultura locale.

Completa il tutto una mise en place spettacolare, con il cocktail servito in un bicchiere a forma di riccio di mare su un vassoio che richiama il mare, i colori e il calore della terra campana.

'Da domani - affermano gli organizzatori - cominceremo a ragionare su quanto di grande è accaduto per Napoli e per tutto il mondo caffeicolo italiano.

Hanno vinto la tenacia, il sacrificio, il volume dei toni colloquiali e costruttivi, il superamento di steccati - spesso creati ad arte da chi il caffè non lo ama, ma lo usa per tornaconto personale -, la sostanza dei fatti che sono accaduti in due giorni fantastici.

Cosa accadrà domani e da dove si ripartirà? Le strette di mano dell'evento appena concluso ci hanno legato ancora di più a questo "mondo" oltre ogni interesse di parte. L'obiettivo era unire ciò che qualcuno aveva diviso e la parola "torrefazioni" è tornata ad essere unica. Ora il tempo di pensarci su qualche giorno e poi ripartire a lavorare per la "prossima" edizione. Obiettivo Napoli? Forse. Ma in serata qualche telefono è squillato e il prefisso non era lo 081 "UFFICIO STAMPA INTERNATIONAL COFFEE FORUM



## *Chiuso con successo l'International Coffee Forum*

Andrea Villa, coffee e mixology expert, al termine della manifestazione ha preparato un cocktail nuovo di zecca a base di ingredienti rigorosamente campani e caffè, che è stato battezzato 'Napoli Sospesa'.

E' la sorpresa che il Forum ha fatto a Napoli, lasciando in eredità alla città una nuova bevanda pronta a diventare un cult metropolitano partenopeo, un atto d'amore verso il caffè e verso la città che lo ha reso grande ed autentico.

Questa la sua composizione: vino di ciliegie, frutto molto utilizzato in Campania; liquore di fico, frutto che in Campania ha un legame fortissimo con l'Irpinia e il Cilento; Succo di mela proveniente dalle mele campane, prima tra tutte la mela annurca; Limone di Sorrento; Caffè; Ricotta di bufala e fiori d'arancio, vale a dire una icona gastronomica e i profumi tipici della cultura locale.

Completa il tutto una mise en place spettacolare, con il cocktail servito in un bicchiere a forma di riccio di mare su un vassoio che richiama il mare, i colori e il calore della terra campana.

'Da domani - affermano gli organizzatori - cominceremo a ragionare su quanto di grande è accaduto per Napoli e per tutto il mondo caffeicolo italiano.

Hanno vinto la tenacia, il sacrificio, il volume dei toni colloquiali e costruttivi, il superamento di steccati - spesso creati ad arte da chi il caffè non lo ama, ma lo usa per tornaconto personale -, la sostanza dei fatti che sono accaduti in due giorni fantastici. Cosa accadrà domani e da dove si ripartirà? Le strette di mano dell'evento appena concluso ci hanno legato ancora di più a questo "mondo" oltre ogni interesse di parte. L'obiettivo era unire ciò che qualcuno aveva diviso e la parola "torrefazioni" è tornata ad essere unica. Ora il tempo di pensarci su qualche giorno e poi ripartire a lavorare per la "prossima" edizione. Obiettivo Napoli? Forse. Ma in serata qualche telefono è squillato e il prefisso non era lo 081 "



## ***EVENTO - Si è chiusa con "Napoli Sospesa" la prima edizione dell'International Coffee Forum***

Andrea Villa, coffee e mixology expert, al termine della manifestazione ha preparato un cocktail nuovo di zecca a base di ingredienti rigorosamente campani e caffè, che è stato battezzato "Napoli Sospesa".

E' la sorpresa che il Forum ha fatto a Napoli, lasciando in eredità alla città una nuova bevanda pronta a diventare un cult metropolitano partenopeo, un atto d'amore verso il caffè e verso la città che lo ha reso grande ed autentico.

Questa la sua composizione: vino di ciliegie, frutto molto utilizzato in Campania; liquore di fico, frutto che in Campania ha un legame fortissimo con l'Irpinia e il Cilento; Succo di mela proveniente dalle mele campane, prima tra tutte la mela annurca; Limone di Sorrento; Caffè; Ricotta di bufala e fiori d'arancio, vale a dire una icona gastronomica e i profumi tipici della cultura locale.

Completa il tutto una mise en place spettacolare, con il cocktail servito in un bicchiere a forma di riccio di mare su un vassoio che richiama il mare, i colori e il calore della terra campana.

"Da domani - affermano gli organizzatori - cominceremo a ragionare su quanto di grande è accaduto per Napoli e per tutto il mondo caffèicolo italiano. Hanno vinto la tenacia, il sacrificio, il volume dei toni colloquiali e costruttivi, il superamento di steccati - spesso creati ad arte da chi il caffè non lo ama, ma lo usa per tornaconto personale -, la sostanza dei fatti che sono accaduti in due giorni fantastici. Cosa accadrà domani e da dove si ripartirà Le strette di mano dell'evento appena concluso ci hanno legato ancora di più a questo "mondo" oltre ogni interesse di parte. L'obiettivo era unire ciò che qualcuno aveva diviso e la parola "torrefazioni" è tornata ad essere unica. Ora il tempo di pensarci su qualche giorno e poi ripartire a lavorare per la "prossima" edizione. Obiettivo Napoli Forse. Ma in serata qualche telefono è squillato e il prefisso non era lo 081..."



## *International Coffee Forum, via alla prima edizione: nasce il cocktail 'Napoli Sospesa'*

La ricetta mette insieme prodotti che raccontano la regione attraverso gusto, memoria e cultura gastronomica: vino di ciliegie, frutto molto diffuso in Campania; liquore di fico, legato in modo particolare all'Irpinia e al Cilento; succo di mela ottenuto da mele campane, in primis la mela annurca; limone di Sorrento; caffè; ricotta di bufala e fiori d'arancio, autentiche icone sensoriali della tradizione locale. A completare l'esperienza, una mise en place scenografica: il cocktail è servito in un bicchiere a forma di riccio di mare, sistemato su un vassoio che richiama il mare, i colori e il calore della terra campana. in foto Andrea Villa L'eredità del Forum: nuove energie per il mondo del caffè Gli organizzatori tracciano un bilancio più che positivo: 'Da domani cominceremo a ragionare su quanto di grande è accaduto per Napoli e per tutto il mondo caffeeicolo italiano', spiegano.

Sottolineano come, nelle due giornate, abbiano prevalso determinazione, dialogo costruttivo, superamento di vecchie divisioni -- spesso alimentate, dicono, da chi sfrutta il settore senza amarlo -- e soprattutto la concretezza dei fatti.

Secondo il Comitato organizzatore, l'evento ha rimesso al centro l'idea di unire ciò che nel tempo era stato diviso: la parola 'torrefazioni' è tornata a indicare una comunità, non una frattura. Verso la prossima edizione Sul futuro, c'è prudenza ma anche entusiasmo.

'Ora ci prenderemo qualche giorno per riflettere, poi ripartiremo con il lavoro per la prossima edizione', affermano.

Napoli resta una possibile sede, ma non l'unica: durante la serata conclusiva, raccontano, sono arrivati contatti da numeri con prefisso diverso dallo 081.

Un segnale che il Forum ha acceso l'interesse ben oltre i confini cittadini. [ildenaro.it](http://ildenaro.it)



## *Nasce 'Napoli Sospesa', il cocktail che chiude con un colpo di scena il primo International Coffee Forum*

By Redazione La Notte 14 Novembre 2025 Nella Fotografia: Andrea Villa La prima edizione dell'International Coffee Forum si è chiusa con un gesto teatrale e affettuoso, pensato per lasciare un segno nella città che ha fatto del caffè un rituale, un linguaggio, quasi una fede civile.

Al Centro Congressi dell'Università Federico II di Napoli, dove per due giorni si sono confrontati esperti, torrefattori, ricercatori e professionisti del settore, il finale è stato affidato alla creatività di Andrea Villa, coffee e mixology expert, che ha svelato un cocktail inedito, costruito interamente con ingredienti campani e caffè.

Lo ha chiamato 'Napoli Sospesa', un nome che restituisce immediatamente il senso della sua missione: un omaggio alla tradizione e alla generosità partenopea, unito alla volontà di offrire alla città un nuovo simbolo contemporaneo.

La ricetta è un viaggio nella geografia sensoriale della Campania, un mosaico di prodotti che raccontano storie, territori e saperi antichi.

Nel calice convivono il vino di ciliegie, frutto radicato nella tradizione agricola regionale; il liquore di fico, che evoca gli aromi dell'Irpinia e del Cilento; il succo di mela da varietà campane, in primis l'annurca; il limone di Sorrento, emblema della costiera; il caffè, protagonista indiscusso della cultura urbana napoletana; e infine la ricotta di bufala con fiori d'arancio, accento gastronomico che rimanda alla convivialità e ai profumi mediterranei.

A suggellare l'insieme, una presentazione scenografica: il cocktail viene servito in un bicchiere modellato come un riccio

di mare e adagiato su un vassoio che richiama il mare, i colori e il calore della terra campana.

Un piccolo rito visivo che amplifica l'esperienza e richiama il dialogo costante tra la città e il suo mare.

L'iniziativa è arrivata come una sorpresa finale in un Forum che, nelle parole degli organizzatori, ha rappresentato un momento di svolta per Napoli e per l'intero comparto caffeeicolo italiano. 'Da domani cominceremo a ragionare su quanto di grande è accaduto per Napoli e per tutto il mondo del caffè', spiegano, rivendicando lo spirito costruttivo che ha animato l'evento. 'Hanno vinto la tenacia, il sacrificio, il volume dei toni colloquiali e costruttivi, il superamento di steccati, spesso creati ad arte da chi il caffè non lo ama ma lo usa per tornaconto personale.' Le due giornate di lavoro, fitte di confronti e relazioni, hanno avuto come filo conduttore l'idea di ricucire ciò che per anni era stato frammentato. 'La parola torrefazioni è tornata a essere unica', sottolineano gli organizzatori, ricordando come le strette di mano e gli accordi informali scambiati durante l'appuntamento abbiano consolidato rapporti e alleanze oltre ogni interesse di parte. Sulla prossima edizione, per ora, prevale la prudenza. 'Ora il tempo di pensarci qualche giorno e poi ripartire a lavorare per la prossima edizione. Obiettivo Napoli? Forse. Ma in serata qualche telefono è squillato e il prefisso non era lo 081.', lasciano intendere, alimentando la possibilità che il Forum possa approdare in un'altra città, forte del successo inaugurale. Intanto, a rimanere a Napoli è la 'Napoli Sospesa', un nuovo tassello nell'immaginario urbano che intreccia gusto, identità e innovazione. Una bevanda nata come sorpresa, destinata forse a diventare un simbolo.



## ***NAPOLI - NASCE 'NAPOLI SOSPESA', IL COCKTAIL A BASE DI CAFFE' ALL' INTERNATIONAL COFFEE FORUM***

Andrea Villa, coffee e mixology expert, al termine della manifestazione ha preparato un cocktail nuovo di zecca a base di ingredienti rigorosamente campani e caffè, che è stato battezzato "Napoli Sospesa".

E' la sorpresa che il Forum ha fatto a Napoli, lasciando in eredità alla città una nuova bevanda pronta a diventare un cult metropolitano partenopeo, un atto d'amore verso il caffè e verso la città che lo ha reso grande ed autentico.

Questa la sua composizione: · vino di ciliegie, frutto molto utilizzato in Campania; · liquore di fico, frutto che in Campania ha un legame fortissimo con l'Irpinia e il Cilento; · Succo di mela proveniente dalle mele campane, prima tra tutte la mela annurca; · Limone di Sorrento; · Caffè; · Ricotta di bufala e fiori d'arancio, vale a dire una icona gastronomica e i profumi tipici della cultura locale.

Completa il tutto una mise en place spettacolare, con il cocktail servito in un bicchiere a forma di riccio di mare su un vassoio che richiama il mare, i colori e il calore della terra campana.

"Da domani - affermano gli organizzatori - cominceremo a ragionare su quanto di grande è accaduto per Napoli e per tutto il mondo caffèicolo italiano.

Hanno vinto la tenacia, il sacrificio, il volume dei toni colloquiali e costruttivi, il superamento di steccati - spesso creati ad arte da chi il caffè non lo ama, ma lo usa per tornaconto personale -, la sostanza dei fatti che sono accaduti in due giorni fantastici.

Cosa accadrà domani e da dove si ripartirà? Le strette di mano dell'evento appena concluso ci hanno legato ancora di più a questo "mondo" oltre ogni interesse di parte. L'obiettivo era unire ciò che qualcuno aveva diviso e la parola "torrefazioni" è tornata ad essere unica. Ora il tempo di pensarci su qualche giorno e poi ripartire a lavorare per la "prossima" edizione. Obiettivo Napoli? Forse. Ma in serata qualche telefono è squillato e il prefisso non era lo 081..."

## *International Coffee Forum: nasce il cocktail "Napoli Sospesa"*

Bar, Mixology e Cocktail Redazione 14 Nov 2025 - 13:57  
BAR, MIXOLOGY E COCKTAIL - Si è conclusa ieri 13 novembre la prima edizione dell'International Coffee Forum, due giorni dedicata al settore caffeicolo svoltasi presso il Centro Congressi dell'Università Federico II di Napoli.

L'evento si è chiuso con una sorpresa per il pubblico: Andrea Villa, coffee e mixology expert, ha preparato un cocktail inedito a base di ingredienti esclusivamente campani e caffè, battezzato "Napoli Sospesa".

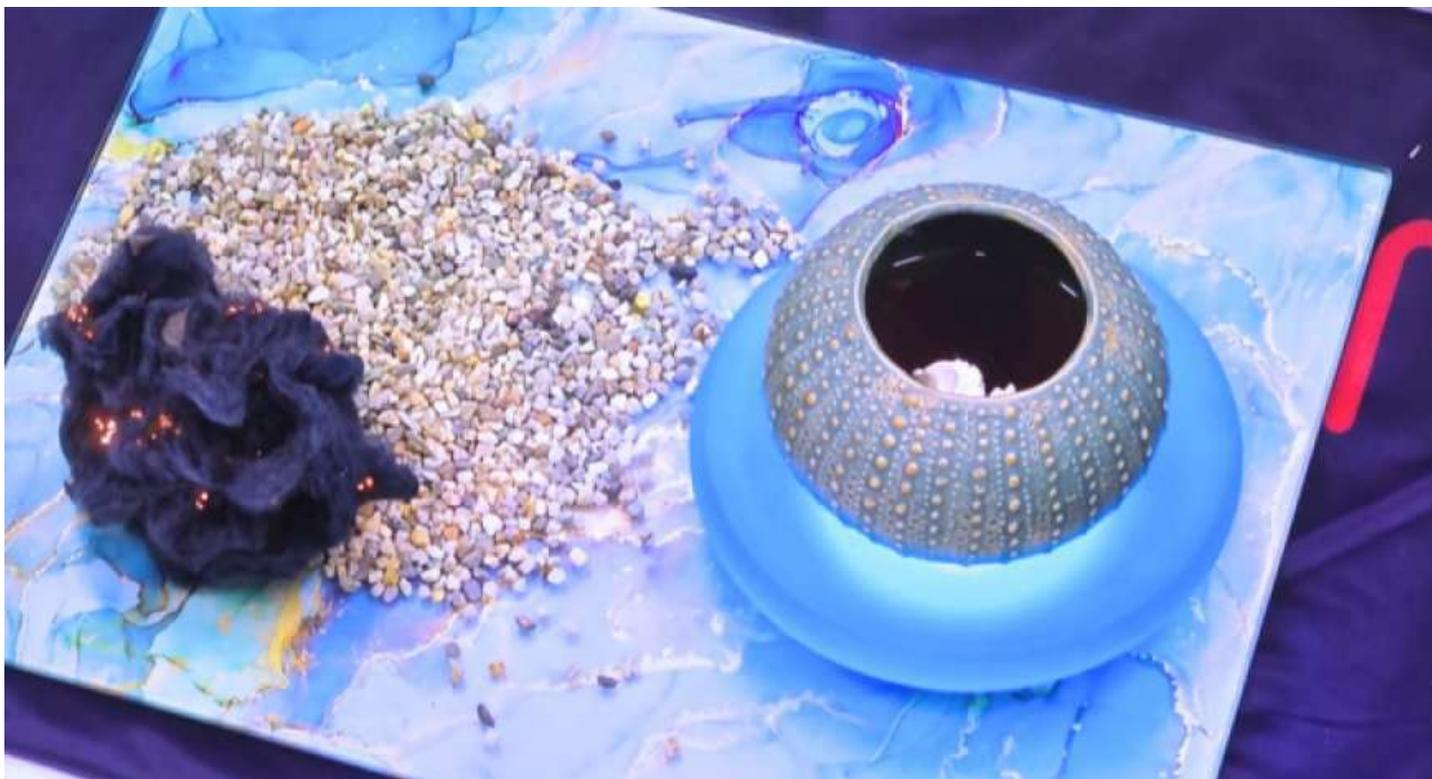
Il Forum ha voluto lasciare in eredità alla città un drink destinato a diventare un riferimento in città, rappresentando un tributo verso il caffè e verso la città che lo ha reso emblematico e autentico.

Gli ingredienti del territorio La ricetta del "Napoli Sospesa" valorizza le eccellenze locali attraverso una selezione accurata: vino di ciliegie, frutto diffusissimo nella regione; liquore di fico, frutto profondamente legato alle terre dell'Irpinia e del Cilento; succo di mele campane, con particolare riferimento alla pregiata annurca; limone di Sorrento; caffè; ricotta di

bufala accompagnata da fiori d'arancio, simboli gastronomici e olfattivi della tradizione campana.

La presentazione del cocktail non lascia nulla al caso: viene servito in un bicchiere dalla forma di riccio di mare, adagiato su un vassoio che evoca il mare e riflette i colori vivaci della città.

Bilancio positivo e prospettive future "Da domani - dichiarano gli organizzatori - cominceremo a ragionare su quanto di grande è accaduto per Napoli e per tutto il mondo caffeicolo italiano. Hanno vinto la tenacia, il sacrificio, il volume dei toni colloquiali e costruttivi, il superamento di steccati - spesso creati ad arte da chi il caffè non lo ama, ma lo usa per tornaconto personale -, la sostanza dei fatti che sono accaduti in due giorni fantastici. Cosa accadrà domani e da dove si ripartirà? Le strette di mano dell'evento appena concluso ci hanno legato ancora di più a questo "mondo" oltre ogni interesse di parte. L'obiettivo era unire ciò che qualcuno aveva diviso e la parola "torrefazioni" è tornata ad essere unica. Ora il tempo di pensarci su qualche giorno e poi ripartire a lavorare per la "prossima" edizione. Obiettivo Napoli? Forse. Ma in serata qualche telefono è squillato e il prefisso non era lo 081." Leggi l'articolo anche su [Clubdelcaffè.com](https://clubdelcaffè.com)



## Inaugurato l'International Coffee Forum, i panel

Con circa 100 milioni di tazzine di caffè bevute ogni giorno in Italia (più di 1150 al secondo), l'INTERNATIONAL COFFEE FORUM vuol promuovere il caffè come patrimonio culturale italiano e mondiale, valorizzando le eccellenze italiane, leader indiscusse nel settore.

Più che un evento si tratterà di una piattaforma di dialogo e confronto tra protagonisti della filiera: produttori, torrefattori, baristi, ricercatori, artisti e appassionati.

Più di 30 format tra panel, workshop, demo live, degustazioni e tavole rotonde, il FORUM affronterà temi di grande attualità, analizzati dai più svariati punti di vista: innovazione agricola e sostenibilità ambientale, intelligenza artificiale e tecnologie di produzione, marketing esperienziale e nuove frontiere del consumo, ritmo dei mercati globali, economia circolare, benessere e salute, fino al valore culturale e sociale di una tazzina che unisce popoli e generazioni.

Qui sotto i temi dei panel **PANEL > Obiettivi PANEL 1 IL MONDO DEL CAFFÈ: TRA CRISI CLIMATICA E NUOVE ROTTE DI MERCATO** Questo incontro nasce per analizzare come il settore del caffè stia reagendo in modo concreto agli effetti del cambiamento climatico, che stanno modificando altitudini di coltivazione, costi di produzione e profili aromatici.

L'obiettivo è mettere a confronto dati scientifici e strategie industriali: dalla ricerca su varietà resilienti di arabica e robusta ai progetti di riforestazione e gestione idrica nei paesi d'origine, fino alle nuove logiche di approvvigionamento e tracciabilità adottate dalle torrefazioni italiane.

Si discuterà di come le imprese stiano ripensando i propri modelli produttivi

per garantire qualità e continuità in un contesto di crescente instabilità climatica.

Il panel vuole essere un tavolo operativo, dove il caffè diventa caso studio per capire come innovazione agronomica, sostenibilità economica e cultura del prodotto possano convivere.

In fondo, difendere il caffè oggi significa difendere un intero ecosistema (agricolo, industriale e culturale) che dal clima dipende più di quanto si immagini. **PANEL 2 L'INDUSTRIA DEL CAFFÈ TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE** Questo incontro vuole approfondire come l'industria del caffè stia evolvendo di fronte alle nuove sfide tecnologiche, produttive e di consumo, mantenendo al centro l'identità italiana fatta di qualità, artigianalità e competenza.

L'obiettivo è discutere casi concreti: dall'introduzione di sistemi di tostatura a controllo digitale e intelligenza artificiale per ottimizzare i profili aromatici, all'uso di piattaforme blockchain per garantire tracciabilità e trasparenza lungo la filiera.

Verranno analizzati anche i nuovi format di consumo, dalle capsule compostabili ai concept store esperienziali, che ridefiniscono la relazione tra marca e cliente.

Il panel intende creare un confronto tra imprese, tecnologi e torrefattori su come l'innovazione possa rafforzare e non snaturare la cultura del caffè italiano.

In un settore dove il valore si gioca sempre più su sostenibilità e competenza, il futuro passa dalla capacità di integrare scienza e tradizione in un'unica visione produttiva. **PANEL 3 CAFFÈ E TURISMO:**

**SVILUPPO ECONOMICO E VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO** Questo incontro vuole esplorare in modo concreto come il caffè possa diventare un volano per il turismo esperienziale e la valorizzazione economica dei territori, sia nei paesi produttori sia nelle città italiane dove la cultura del caffè è parte dell'identità urbana.

Si parlerà di modelli di turismo legati alle coffee farm visitabili, alle torrefazioni aperte al pubblico, ai percorsi sensoriali nei musei del caffè e ai format di accoglienza che uniscono degustazione, formazione e storytelling.

L'obiettivo è capire come integrare il caffè nelle strategie territoriali, trasformandolo in attrattore turistico e marchio culturale riconoscibile. Il panel offrirà un confronto tra operatori del turismo, torrefattori e istituzioni su progetti capaci di creare valore condiviso e occupazione. Perché oggi, dal Salento a Triveneto fino ai paesi d'origine, il turismo del caffè non è più una nicchia: è un'economia in crescita che unisce cultura, esperienza e sostenibilità. **PANEL 4 INTERNAZIONALIZZARE IL "MADE IN ITALY": CAFFÈ, NUOVE RETI ED ALLEANZE STRATEGICHE** Questo incontro vuole analizzare come le imprese italiane del caffè possano consolidare la propria presenza internazionale attraverso strategie mirate di espansione commerciale, partnership industriali e valorizzazione del marchio Made in Italy. Si discuterà di come affrontare mercati strategici in crescita - dagli Stati Uniti all'Asia orientale, fino al Medio Oriente - dove la domanda di caffè di qualità e l'interesse per l'Italian coffee experience stanno crescendo rapidamente. L'obiettivo è comprendere

## Inaugurato l'International Coffee Forum, i panel

come società specializzate in export management, logistica integrata e consulenza per l'internazionalizzazione possano supportare torrefattori, produttori di macchine e brand emergenti nel posizionarsi globalmente. Si affronteranno temi come certificazioni, adattamento dei format retail ai gusti locali e costruzione di reti distributive efficienti. In un mondo dove il caffè è sempre più linguaggio globale, l'Italia ha l'occasione di riaffermare la propria leadership non solo per qualità, ma per capacità di fare sistema. **PANEL 5 IL CONSUMATORE DI DOMANI: QUALITÀ, SALUTE E RINNOVATI MODELLI DI CONSUMO** Questo incontro nasce per analizzare come il caffè stia attraversando una fase di trasformazione profonda, in cui il consumatore orienta le scelte non solo su gusto e qualità, ma su aspetti scientifici e valoriali legati alla salute e

alla sostenibilità. Il dibattito verterà su temi concreti: l'impatto dei metodi di estrazione sulla biodisponibilità dei composti benefici, la riduzione della caffeina e degli zuccheri nelle bevande ready-to-drink, l'uso di miscele funzionali arricchite con fibre o antiossidanti naturali. L'obiettivo è capire come le aziende possano innovare l'offerta mantenendo autenticità e trasparenza, rispondendo a un consumatore sempre più informato e attento. Si parlerà anche di etichettatura, tracciabilità e packaging sostenibile come strumenti di fiducia e comunicazione.

Il caffè del futuro non sarà solo un piacere quotidiano, ma un prodotto nutrizionalmente consapevole, parte di uno stile di vita evoluto e responsabile. **PANEL 6 L'ITALIA DEL CAFFÈ: IDENTITÀ, SOSTENIBILITÀ E COMPETITIVITÀ NEL MONDO** Questo incontro nasce per analizzare in

modo concreto come l'Italia del caffè possa rafforzare la propria leadership internazionale puntando su sostenibilità certificata, innovazione di processo e valorizzazione dell'identità di filiera. Si discuterà di strumenti operativi come le certificazioni ambientali, l'efficientamento energetico nei processi di tostatura, il recupero degli scarti di lavorazione e le nuove tecnologie di confezionamento a basso impatto. Il confronto toccherà anche la necessità di digitalizzare la supply chain, introducendo sistemi di tracciabilità blockchain e piattaforme dati per monitorare qualità, origine e impatto sociale. L'obiettivo è ridefinire il modello competitivo del caffè italiano, che deve passare da una leadership 'emotiva' a una leadership 'tecnica', basata su competenze, misurabilità e innovazione reale. Per restare protagonista, l'Italia dovrà esportare non solo un gusto, ma un sistema produttivo capace di integrare ricerca, sostenibilità e industria 4.0.



## *Gli appuntamenti di oggi, 13 novembre, in Campania*

NAPOLI - Museo Darwin - Dohrn - villa comunale - ore 9:30 A Napoli nasce il Network "Sistema Industriale Spazio Sud", con Giorgio Marsiaj vice presidente nazionale di Confindustria.

NAPOLI -Sala Salvatore D'Amato - Unione Industriali -piazza dei Martiri 58 - ore 10:00 Incontro "Ansfisa: conoscenza, supervisione e sicurezza. priorità e sviluppo sul territorio: prevenzione del rischio idrogeologico, autorizzazioni, attività di vigilanza e controllo", con Domenico Capomolla, direttore Ansfisa, Edoardo Rixi, viceministro delle infrastrutture e dei trasporti, e Alessandro Morelli, sottosegretario alla presidenza del Consiglio dei ministri.

POMPEI - Santuario Bartolo Longo - ore 10:15 Messa e Supplica alla Madonna del Rosario (ore 12.00) in occasione del 150mo anniversario della nascita del Santuario Mariano fondato da San Bartolo Longo. Con il cardinale Pietro Parolin.

NAPOLI - Centro Congressi Federico II - via Partenope 36 - ore 10:15 Si conclude l'International coffee forum.

SALERNO - Sala Conferenze - Camera di Commercio - via Generale Clark, 19 - ore 10:00 Forum Energia di Legambiente Campania: con Mariateresa Imparato presidente Legambiente Campania, Salvatore Scafuri presidente Confcooperative Campania e Anna Ceprano presidente Legacoop Campania.

NAPOLI - Galleria Toledo - via Concezione a Montecalvario, 34 - ore 20.30 Per il Progetto Beckett in scena "Aspettando Godot" regia e drammaturgia di Laura Angiulli con Giovanni Battaglia.

NAPOLI - The Spark Creative Hub-

Mondadori - (piazza Bovio) - via degli Acquari 2 - ore 18:00 Presentazione del libro 'L'educazione patetica. Tra disorientamento, crisi ed errori educativi del nostro tempo' di Maria Luisa Iavarone; intervengono con l'autrice, Maurizio Sibillod, Andrea Bonifacio e Michele Corsi.

NAPOLI - Nuovo Teatro Sancarluccio -via San Pasquale a Chiaia,49 - ore 21:00 In scena 'Caduta nella rete', scritto da Ester Chica, con Gigliola De Feo che ne cura anche la regia insieme ad Ersilia Saffiotti.

NAPOLI - Teatro Cilea - via San Domenico 11 - ore 21:00 "Coco Show", il nuovo spettacolo degli Allievi della Cilea Academy.

CASERTA - Reggia - Vestibolo Superiore - piazza Carlo di Borbone - ore 18:00 Maestri alla Reggia - Incontro con Silvio Soldini.

NAPOLI - Ridotto del Mercadante (nella foto) - ore 21:00 In scena lo spettacolo 'Vita di San Genesio', testo e regia Alessandro Paschitto.

NAPOLI - libreria IoCiSto - via Domenico Cimarosa 20 - ore 18:30 Presentazione del libro "Il rantolo della matassa" di Antonio Vastarelli (Edizioni Mea). Dialogheranno con l'autore Federica Flocco, Geltrude Vollaro e Dario Del Porto. Letture di Gabriella Vitiello.

QUARTO (Napoli) - Casa Mehari - via Nicotera 8 - ore 18:30 Seconda edizione di "Casa Mehari in festa: dai beni confiscati ai beni in comune", la rassegna di eventi, con la presentazione del libro "Niente è perduto. Maria Sofia Wittelsbach, la regina senza regno" di Nadia Verdile. Con il sindaco Antonio Sabino. Appuntamenti del candidato per il centrodestra alla presidenza della

Regione Campania Edmondo Cirielli: \* ore 10:00 - NAPOLI - Incontro con Confcommercio Campania - Via Medina 40 \* ore 15:30 - AVELLINO - via delle Fiandre 6 Convegno dal titolo "Il ruolo dei Consorzi nella tutela, promozione e valorizzazione delle D.O. e I.G." con Francesco Lollobrigida, ministro dell'Agricoltura \* ore 17.30 - CAPACCIO PAESTUM (Salerno) - Hotel Savoy - Convegno dal titolo "L'agricoltura campana tra innovazione, sostenibilità e competitività" con Francesco Lollobrigida, ministro dell'Agricoltura Appuntamenti del candidato per il centrosinistra alla presidenza della Regione Campania, Roberto Fico: \* NAPOLI - Incontro con Confesercenti Campania - via Toledo 148 - ore 10:30 \* NAPOLI - Unione industriali - Sala D'Amato - piazza dei Martiri 58 - ore 16:00 Incontro con gli industriali di Napoli \* NAPOLI - Stelle Hotel Binario Calmo, corso Meridionale 60, ore 18 Iniziativa "Chi ruba i figli al Sud, autonomia Differenziata, gabbie salariali e migrazioni interne". Interviene Nicola Fratoianni.

NAPOLI - Palazzo Caracciolo - via Carbonara 112 - ore 18:00 Incontro, organizzato da Fratelli d'Italia, con Ignazio La Russa e Gennaro Sanguiliano.

SALERNO - Grand Hotel Salerno -Lungomare Tafuri 1 - ore 18:00 La Lega presenta a Salerno i suoi candidati alle elezioni regionali alla presenza del segretario federale Matteo Salvini e del vicesegretario Claudio Durigon.

NAPOLI - Sala conferenze - Ordine dei dottori commercialisti e degli esperti contabili - piazza dei Martiri 30 - ore 15:00 il viceministro dell'Economia, Maurizio Leo interviene al forum dedicato alla 'Legge di Bilancio 2026' e alla presentazione dei dottori

## *Gli appuntamenti di oggi, 13 novembre, in Campania*

commercialisti candidati al Consiglio Regionale della Campania, a sostegno di Edmondo Cirielli.

NAPOLI - hotel Stelle - Binario Calmo, corso Meridionale 60 - ore 18:00 Incontro dal titolo "Chi Ruba i figli al Sud" con Marco Esposito, candidato indipendente di AVS, il capogruppo in Senato di AVS Peppe De Cristofaro, Marcella Raiola ed il professore emerito di Diritto Costituzionale Massimo Villone. Conclude Nicola Fratoianni, è prevista la partecipazione del candidato alla

presidenza della Regione Campania Roberto Fico.

NAPOLI - Scale dell'Ospedale Cardarelli - ore 13:00 Conferenza stampa dedicata al tema del diritto alla salute. Interviene il segretario nazionale di Sinistra Italiana, Nicola Fratoianni Altri appuntamenti di Fratoianni nella giornata in Campania: \* ore 9.30 - POZZUOLI (Napoli) - davanti a fabbrica occupata del Celli Group - via Campania 233. \* ore 11 insieme ai candidati Avs Andreozzi e Fatayer parteciperà ad un volantinaggio a Napoli

davanti alla stazione Cumana. \* ore 15.30 - MARANO (Napoli) SI in via Roma 5 \* ore 19.30 - MARIGLIANO (Napoli) - (Sala consiliare) \* ore 20.30 - CAIVANO (Napoli) - presso il Giardino degli Aranci (via Tiberio 2).

CAVA DE' TIRRENI (Salerno) - Centro per l'Artigianato Digitale (CAD) - viale Francesco Crispi 14 - ore 18:30 Incontro con il candidato presidente di Campania Popolare, Giuliano Granato.

ACERRA (Napoli) - via Leonardo da Vinci - ore 18:30 MoVimento 5 Stelle di Acerra promuove un incontro pubblico.



## *Quanti caffè si bevono ogni giorno in Italia? Se ne discute all'International Coffee Forum*

Se ne discute all'International Coffee Forum Oggi e domani il Centro Congressi dell'Università Federico II di Napoli diventa il fulcro della cultura internazionale del caffè con l'International Coffee Forum, l'appuntamento con ingresso gratuito 'a numero controllato' che mette insieme tradizione, innovazione, spettacolo e passione.

Con circa 100 milioni di tazzine di caffè bevute ogni giorno in Italia (più di 1150 al secondo), l'International Coffee Forum vuol promuovere il caffè come patrimonio culturale italiano e mondiale, valorizzando le eccellenze italiane, leader indiscusse nel settore.

Più che un evento si tratterà di una piattaforma di dialogo e confronto tra protagonisti della filiera: produttori, torrefattori, baristi, ricercatori, artisti e appassionati.

Più di 30 format tra panel, workshop, demo live, degustazioni e tavole rotonde, il FORUM affronterà temi di grande attualità, analizzati dai più svariati punti di vista: innovazione agricola e sostenibilità ambientale, intelligenza artificiale e tecnologie di produzione, marketing esperienziale e nuove frontiere del consumo, ritmo dei mercati globali, economia circolare, benessere e salute, fino al valore culturale e sociale di una tazzina che unisce popoli e generazioni.

All'inaugurazione, nel foyer del Centro Congressi dell'Università Federico II di Napoli, presenti Matteo Lorito, rettore dell'ateneo, Teresa Armato, assessore al Turismo e alle Attività Produttive del Comune di Napoli; Giuseppe Nargi, direttore regionale Campania, Calabria e Sicilia Divisione dei Territori Intesa Sanpaolo,

main sponsor dell'Iniziativa.

Nella due-giorni napoletana, la prima assoluta a livello italiano, il pubblico può godere di 8 appuntamenti esperienziali: workshop interattivi, show cooking, masterclass esclusive e pastry show con i più grandi talenti italiani del settore.

Una vera e propria Coffee Academy temporanea dove baristi e coffee lover potranno apprendere da maestri 'pluripremiati' le tecniche più avanzate di banco, dall'espresso perfetto alla latte art, ai cocktail d'autore, alla preparazione di un tiramisù 'riveduto e corretto' in chiave moderna.

Non mancano i racconti diretti dei protagonisti della filiera del caffè - produttori, importatori e torrefattori in arrivo a Napoli da tutta Italia - con i quali sarà possibile dialogare direttamente, ponendo domande e scoprendo tutto quello che si nasconde dietro una semplice tazzina.

Dulcis in fundo, è allestita una 'experience coffee area', dove concedersi una pausa e provare la differenza tra aromi esclusivi e blend speciali, in un percorso tra profumi, note aromatiche e sfumature di gusto.

Oltre a ciò un'area tecnica' presenterà le più innovative macchine da caffè a leva del momento, con 'prove tecniche specifiche' seguite da addetti e specialisti del settore. Al centro del forum l'analisi del comportamento dei consumatori nel mondo social quando si parla di caffè, in base alla ricerca effettuata dall'agenzia di web listening Arcadia: 'Nel censimento delle conversazioni digitali generate dall'utilizzo della parola chiave 'caffè' - ha detto Domenico Giordano, data analyst e amministratore di Arcadia -

sono state registrate negli ultimi 24 mesi ben 3 milioni di citazioni che a loro volta hanno potenzialmente raggiunto un'audience di 179 milioni di utenti. Nello stesso periodo di tempo, la keyword in lingua inglese 'coffee' ha prodotto 115 milioni di menzioni e un'audience complessiva di 1 miliardo di utenti'. Parole che confermano la passione internazionale per il caffè: Il sentiment online - che classifica le reazioni comportamentali degli utenti che si sono relazionati con le keyword dell'analisi (caffè e coffee) - ci racconta di una larghissima soddisfazione degli utenti che hanno parlato di caffè. Infatti con la parola chiave caffè il sentiment positivo è pari al 73% delle interazioni che contenevano un reaction censibile, mentre con coffee il sentiment positivo è stato del 66%. 'Altro dato interessante - prosegue Giordano - riguarda invece la differenza di genere del pubblico che si è ingaggiato con la parola chiave: con il termine 'coffee' il 60% degli utenti sono uomini e il 40% sono donne, diversamente con la parola italiana, abbiamo un riequilibrio dei pubblici, il 46% è donna e il 54% è rappresentato dagli uomini'. Marcello Varriale, direttore Area Esclusive Napoli Città Divisione Banca dei Territori Intesa Sanpaolo, ha affermato: 'Quando questa avventura ci è stata proposta un anno e mezzo fa siamo stati affascinati sia dal tema del caffè ma anche dalla possibilità di fare sì che la nostra clientela potesse avvicinarsi a questo evento che non ha solo un aspetto commerciale ma è molto trasversale. Ringraziamo quindi gli organizzatori, perché per noi è un grande piacere essere parte attiva in questo evento di così grande importanza'. Fabrizio Sarghini, della Facoltà di Agraria dell'Università Federico II, ha sottolineato: 'Penso che Napoli meritasse questa iniziativa, in

## *Quanti caffè si bevono ogni giorno in Italia? Se ne discute all'International Coffee Forum*

quanto in passato è stata ingiustamente maltrattata in merito al mondo del caffè. Abbiamo invece grandi eccellenze, abbiamo tutto un mondo che ci

rappresenta.

Noi abbiamo raccontato negli anni il caffè sotto vari aspetti, sociali, tecnologici, commerciali, dal punto di

vista dell'impatto sulla salute; parliamo comunque della seconda commodity più scambiata al mondo dopo il petrolio. E' un bene che a livello mondiale ha una importanza estrema'.



## *International Coffee Forum: inaugurato l'evento tra talk e degustazioni*

NAPOLI - Il 12 novembre il Centro Congressi dell'Università Federico II di Napoli in via Partenope è diventato il fulcro della cultura internazionale del caffè con l'International Coffee Forum, l'appuntamento con ingresso gratuito a numero controllato che mette insieme tradizione, innovazione, spettacolo e passione.

Con circa 100 milioni di tazzine di caffè bevute ogni giorno in Italia (più di 1150 al secondo), l'International Coffee Forum vuol promuovere il caffè come patrimonio culturale italiano e mondiale, valorizzando le eccellenze italiane, leader indiscusse nel settore.

Più che un evento si tratta di una piattaforma di dialogo e confronto tra protagonisti della filiera: produttori, torrefattori, baristi, ricercatori, artisti e appassionati.

Più di 30 format tra panel, workshop, demo live, degustazioni e tavole rotonde, il Forum affronterà temi di grande attualità, analizzati dai più svariati punti di vista: innovazione agricola e sostenibilità ambientale, intelligenza artificiale e tecnologie di produzione, marketing esperienziale e nuove frontiere del consumo, ritmo dei mercati globali, economia circolare, benessere e salute, fino al valore culturale e sociale di una tazzina che unisce popoli e generazioni.

All'inaugurazione, che ha avuto luogo alle 9.30 nel Foyer del Centro Congressi dell'Università Federico II di Napoli, hanno partecipato, tra gli altri, il professor Matteo Lorito, Magnifico Rettore dell'Università Federico II di Napoli; la dottoressa Teresa Armato, Assessore al Turismo e alle Attività Produttive del Comune di Napoli; il dottor Giuseppe Nargi, Direttore Regionale Campania, Calabria e Sicilia

Divisione dei Territori Intesa Sanpaolo, main sponsor dell'Iniziativa.

Il professor Matteo Lorito, Magnifico Rettore dell'Università Federico II di Napoli (immagine concessa) Nella due-giorni napoletana, la prima assoluta a livello italiano, il pubblico potrà godere di 8 appuntamenti esperienziali: workshop interattivi, show cooking, masterclass esclusive e pastry show con i più grandi talenti italiani del settore.

Una vera e propria Coffee Academy temporanea dove baristi e coffee lover potranno apprendere da maestri 'pluripremiati' le tecniche più avanzate di banco, dall'espresso perfetto alla latte art, ai cocktail d'autore, alla preparazione di un tiramisù 'riveduto e corretto' in chiave moderna.

Non mancano i racconti diretti dei protagonisti della filiera del caffè - produttori, importatori e torrefattori in arrivo a Napoli da tutta Italia - con i quali sarà possibile dialogare direttamente, ponendo domande e scoprendo tutto quello che si nasconde dietro una semplice tazzina.

Dulcis in fundo, è stata allestita una experience coffee area, dove concedersi una pausa e provare la differenza tra aromi esclusivi e blend speciali, in un percorso tra profumi, note aromatiche e sfumature di gusto.

Oltre a ciò un'area tecnica presenterà le più innovative macchine da caffè a leva del momento, con prove tecniche specifiche seguite da addetti e specialisti del settore.

Il panel Panel 1 Il mondo del caffè: tra crisi climatica e nuove rotte di mercato Questo incontro nasce per analizzare come il settore del caffè stia reagendo in modo concreto agli effetti del cambiamento climatico, che stanno

modificando altitudini di coltivazione, costi di produzione e profili aromatici.

L'obiettivo è mettere a confronto dati scientifici e strategie industriali: dalla ricerca su varietà resilienti di arabica e robusta ai progetti di riforestazione e gestione idrica nei paesi d'origine, fino alle nuove logiche di approvvigionamento e tracciabilità adottate dalle torrefazioni italiane.

Si discuterà di come le imprese stiano ripensando i propri modelli produttivi per garantire qualità e continuità in un contesto di crescente instabilità climatica.

Il panel vuole essere un tavolo operativo, dove il caffè diventa caso studio per capire come innovazione agronomica, sostenibilità economica e cultura del prodotto possano convivere.

In fondo, difendere il caffè oggi significa difendere un intero ecosistema (agricolo, industriale e culturale) che dal clima dipende più di quanto si immagini.

Panel 2 L'industria del caffè tra tradizione e innovazione Questo incontro vuole approfondire come l'industria del caffè stia evolvendo di fronte alle nuove sfide tecnologiche, produttive e di consumo, mantenendo al centro l'identità italiana fatta di qualità, artigianalità e competenza.

L'obiettivo è discutere casi concreti: dall'introduzione di sistemi di tostatura a controllo digitale e intelligenza artificiale per ottimizzare i profili aromatici, all'uso di piattaforme blockchain per garantire tracciabilità e trasparenza lungo la filiera.

Verranno analizzati anche i nuovi format di consumo, dalle capsule compostabili ai concept store

## *International Coffee Forum: inaugurato l'evento tra talk e degustazioni*

esperienziali, che ridefiniscono la relazione tra marca e cliente.

Il panel intende creare un confronto tra imprese, tecnologi e torrefattori su come l'innovazione possa rafforzare e non snaturare la cultura del caffè italiano.

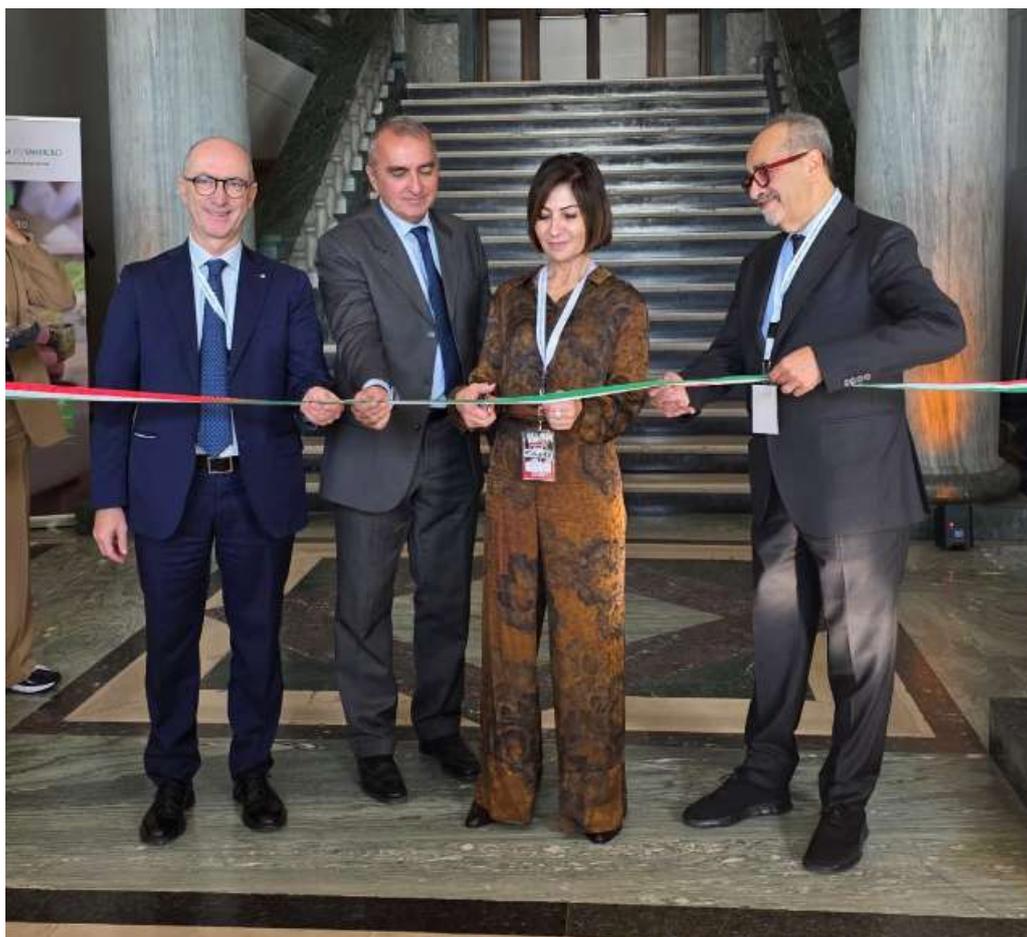
In un settore dove il valore si gioca sempre più su sostenibilità e competenza, il futuro passa dalla capacità di integrare scienza e tradizione in un'unica visione produttiva. Panel 3 **Caffè e turismo: sviluppo economico e valorizzazione del territorio** Questo incontro vuole esplorare in modo concreto come il caffè possa diventare un volano per il turismo esperienziale e la valorizzazione economica dei territori, sia nei paesi produttori sia nelle città italiane dove la cultura del caffè è parte dell'identità urbana. Si parlerà di modelli di turismo legati alle coffee farm visitabili, alle torrefazioni aperte al pubblico, ai percorsi sensoriali nei musei del caffè e ai format di accoglienza che uniscono degustazione, formazione e storytelling. L'obiettivo è capire come integrare il caffè nelle strategie territoriali, trasformandolo in attrattore turistico e marchio culturale riconoscibile. Il panel offrirà un confronto tra operatori del turismo, torrefattori e istituzioni su progetti capaci di creare valore condiviso e occupazione. Perché oggi, dal Salento a Triveneto fino ai paesi d'origine, il turismo del caffè non è più una nicchia: è un'economia in crescita che unisce cultura, esperienza e sostenibilità. Panel 4 **Internazionalizzare il Made in Italy: caffè, nuove reti ed alleanze strategiche**

Questo incontro vuole analizzare come le imprese italiane del caffè possano consolidare la propria presenza internazionale attraverso strategie mirate di espansione commerciale, partnership industriali e valorizzazione del marchio Made in Italy. Si discuterà di come affrontare mercati strategici in crescita - dagli Stati Uniti all'Asia orientale, fino al Medio Oriente - dove la domanda di caffè di qualità e l'interesse per l'Italian coffee experience' stanno crescendo rapidamente. L'obiettivo è comprendere come società specializzate in export management, logistica integrata e consulenza per l'internazionalizzazione possano supportare torrefattori, produttori di macchine e brand emergenti nel posizionarsi globalmente. Si affronteranno temi come certificazioni, adattamento dei format retail ai gusti locali e costruzione di reti distributive efficienti. In un mondo dove il caffè è sempre più linguaggio globale, l'Italia ha l'occasione di riaffermare la propria leadership non solo per qualità, ma per capacità di fare sistema.

Panel 5 **Il consumatore di domani: qualità, salute e rinnovati modelli di consumo** Questo incontro nasce per analizzare come il caffè stia attraversando una fase di trasformazione profonda, in cui il consumatore orienta le scelte non solo su gusto e qualità, ma su aspetti scientifici e valoriali legati alla salute e alla sostenibilità. Il dibattito verterà su temi concreti: l'impatto dei metodi di estrazione sulla biodisponibilità dei composti benefici, la riduzione della caffeina e degli zuccheri nelle bevande ready-to-drink,

l'uso di miscele funzionali arricchite con fibre o antiossidanti naturali. L'obiettivo è capire come le aziende possano innovare l'offerta mantenendo autenticità e trasparenza, rispondendo a un consumatore sempre più informato e attento. Si parlerà anche di etichettatura, tracciabilità e packaging sostenibile come strumenti di fiducia e comunicazione. Il caffè del futuro non sarà solo un piacere quotidiano, ma un prodotto nutrizionalmente consapevole, parte di uno stile di vita evoluto e responsabile. Panel 6 **L'Italia del caffè: identità, sostenibilità e competitività nel mondo** Questo incontro nasce per analizzare in modo concreto come l'Italia del caffè possa rafforzare la propria leadership internazionale puntando su sostenibilità certificata, innovazione di processo e valorizzazione dell'identità di filiera. Si discuterà di strumenti operativi come le certificazioni ambientali, l'efficientamento energetico nei processi di tostatura, il recupero degli scarti di lavorazione e le nuove tecnologie di confezionamento a basso impatto. Il confronto toccherà anche la necessità di digitalizzare la supply chain, introducendo sistemi di tracciabilità blockchain e piattaforme dati per monitorare qualità, origine e impatto sociale. L'obiettivo è ridefinire il modello competitivo del caffè italiano, che deve passare da una leadership 'emotiva' a una leadership 'tecnica', basata su competenze, misurabilità e innovazione reale. Per restare protagonista, l'Italia dovrà esportare non solo un gusto, ma un sistema produttivo capace di integrare ricerca, sostenibilità e industria 4.0.

*International Coffee Forum: inaugurato l'evento tra talk e degustazioni*



## *Gli appuntamenti di oggi, 12 novembre, in Campania*

NAPOLI - Plesso Sant'Eligio dell'I.C. Moricino-Borsellino, in piazza Sant'Eligio - ore 11:30 Inaugurazione del primo punto lettura della Rete 3l per Napoli - Libri e Letture 0-6 per la Legalità, dedicato alla memoria di Gaetano Montanino. Partecipano, tra gli altri, i familiari delle vittime innocenti di criminalità Lucia Di Mauro, vedova Montanino, e Giannino Durante, papà di Annalisa.

NAPOLI - Centro congressi Università Federico II - via Partenope 36 - ore 9:30 Al via la due giorni 'International coffee forum, dedicata al caffè; Intervengono, tra gli altri, Matteo Lorito rettore Università Federico II, Teresa Armato assessora al Turismo e attività produttive del Comune di Napoli e Giuseppe Nargi direttore regionale Campania, Calabria e Sicilia, divisione banca dei territori, Intesa Sanpaolo. Si conclude il 13 novembre.

NAPOLI - Aula Magna -Università Parthenope - via Ammiraglio Ferdinando Acton 38 - ore 10:30 Incontro "Sport, donne e inclusione. Il gioco del rispetto" appuntamento nasce in connessione con l'International Sport Film Festival, in programma dal 24 al 29 novembre, che sarà presentato nell'ambito dell'incontro.

FISCIANO (Salerno) - Aula Magna "V.Buonocore" del campus Università degli studi di Salerno - ore 10:00 Incontro su "Nuove sfide per l'Università del domani. Formazione, impatto e ricerca per una società in trasformazione"; con, tra gli altri, Virgilio D'Antonio rettore dell'Università degli Studi di Salerno, Antonio Felice Uricchio presidente Anvur Agenzia Nazionale di Valutazione del Sistema Universitario e della Ricerca Paolo Pedone presidente Cun Consiglio Universitario Nazionale.

AFRAGOLA (Napoli) - Municipio-Salone Moriani - ore 11:00 Conferenza stampa di presentazione della V Edizione dell'Afragola Film Festival - "Al di là della visione", il Film Festival di Architettura e Design di Afragola, dal 18 al 22 novembre. Presenti Antonio Pannone sindaco di Afragola e Valerio Caprara e direttore Artistico dell'Afragola Film Festival, NAPOLI - Ordine degli architetti - sala Sirica - via Benedetto Brin 55 - ore 14:30 Convegno promosso dall'Ordine degli Architetti di Napoli e dalla Commissione Architetti Protezione Civile e Sicurezza Abitativa (Coapsa) dell'Ordine, dal titolo "Urbanistica ed emergenza: un nuovo dialogo". Aprono i lavori Lorenzo Capobianco, presidente dell'Ordine, e Carlo De Luca, presidente di In/Arch Campania. Modererà Giuseppe Graniero, presidente della Coapsa.

AGROPOLI (Salerno) - Cineteatro "E. De Filippo" - ore 20.45 In scena lo spettacolo "Benvenuti in casa Esposito", apre la stagione teatrale 2025-2026 del teatro.

AVELLINO - Teatro Partenio - ore 20:00 Timelessness Dances, nuova creazione della coreografa Adriana Borriello, figura di spicco della danza contemporanea europea. Lo spettacolo nasce come un concerto per corpi, dove coreografia.

SALERNO - Cantina Verace -via Antonio Maria De Luca 4 - ore 19:00 Per Cantina&Cultura, talk sul tema "Giornalismo di costume: più penna che tastiera", con Gabriele Bojano e Silvia De Cesare.

SALERNO - Sala Pasolini - ore 21:15 quinta giornata della trentesima edizione di Linea d'Ombra Festival, curato per la direzione artistica da Peppe

D'Antonio e Boris Sollazzo. Lo studio sui molteplici volti della narrazione con il fumettista Roberto Recchioni, il confronto a "tu per tu" con Vincenzo Marra, uno dei più importanti autori del cinema italiano indipendente, e le sonorizzazioni di Oren Ambarchi diventano le coordinate lungo le quali Linea d'Ombra Festival si muove per continuare la sua indagine sul "diritto al sapere".

NAPOLI - Chiesa dell'Incoronata - via Medina - ore 10:30 Incontro intorno al restauro 2025-2026, dedicato a Giuseppe Giordano, organizzato dalla Soprintendenza archeologica Belle Arti e Paesaggio per il Comune di Napoli a cura Rosalia D'Apice, Barbara Balbi, Chiara Isernia e Giuliana Boenzi.

MARCIANISE (Caserta) - Sala Convegni del Tarì - ore 9:30 l'Evento btob "Jewels of Campania", promosso dalla Regione Campania a favore delle aziende produttive dell'intero Distretto orafa campano. Nel corso delle due giornate di meeting, 55 aziende di produzione dei diversi poli produttivi del Tarì, Oromare, Consorzio del corallo e cammeo torrese e Borgo orefici, incontreranno buyers selezionati di tutta l'Europa continentale.

NAPOLI - Istituto italiano per gli studi filosofici - Palazzo Serra di Cassano - via Monte di Dio 14 - ore 16:30 Cento anni fa nasceva Gaetano Arfè, un gigante della sinistra: a Napoli serata in suo onore con il volume di saggi e testimonianze "La resistenza del pensiero" edito da InfinitiMondi.

NAPOLI - via Morelli - ore 9.30 Sindacato inquilini Assocasa ha organizzato un presidio dinanzi alla sede dell'ACER Campania per denunciare i ritardi nella realizzazione del Programma Speciale per il Rione San

## *Gli appuntamenti di oggi, 12 novembre, in Campania*

Francesco".

NAPOLI - Sala dei Baroni di Castel Nuovo - Maschio Angioino (nella foto) ore 10:30 Percorsi di innovazione organizzativa e pedagogica per lo sviluppo del Sistema educativo 0-6 anni del Comune di Napoli, per condividere esperienze, riflessioni e prospettive a partire dal dialogo tra il progetto educativo dei nidi e delle scuole dell'infanzia del Comune di Napoli e quello del Comune di Reggio Emilia.

NAPOLI - Sala Galasso della Biblioteca della Società Napoletana di Storia Patria - Maschio Angioino, Via Vittorio Emanuele III - ore 16:00 Incontro "Le trasformazioni all'epoca dell'AI", dedicato alla presentazione del volume "Life-on-life: l'umanesimo alla prova delle sfide dell'Intelligenza Artificiale". L'iniziativa è promossa da Asprom - Associazione per lo Sviluppo e la Promozione del Mezzogiorno, in collaborazione con la Società Napoletana di Storia Patria e Human&Future.

NAPOLI -a scuola di cinema Pigrecoemme -piazza Portanova 11- ore 17:00 Incontro su La banda dei cuori solitari che ci cambiò la vita: i Beatles e la British invasion. NAPOLI - G.R.E.N Gruppo Ricerche Esoteriche Napoletano - via Alessio Mazzocchi 44, nei pressi di Piazza Carlo III - ore 18:30 Presentazione del libro Racconti dall'Irpinia di Giuseppe Tecce, che dialogherà con il pubblico e racconterà la genesi della sua raccolta, un viaggio narrativo tra luoghi, persone e memorie

dell'Irpinia. Appuntamenti del candidato per il centrodestra alla presidenza della Regione Campania, Edmondo Cirielli: \* ore 15:00 - NAPOLI - Circolo Rari Nantes - via S. Lucia incontro con le associazioni di categoria del settore del Turismo. \* ore 17:30 - NAPOLI - Università della Campania Luigi Vanvitelli - via Santa Maria di Costantinopoli, 104. Convegno dal titolo "Il futuro della scuola" \* ore 20:00 - AFRAGOLA (Napoli) - Teatro Gelsomino - via don Giovanni Bosco, 22 - Appuntamenti del candidato per il centrosinistra alla presidenza della Regione Campania Roberto Fico: \* ore 11:30 - NAPOLI - Sala Cafiero - Tribunale - Incontro con l'Ordine avvocati di Napoli \* ore 15.30 - CERCOLA (Napoli) - Palazzetto dello Sport, Via Matilde Serao, 17/B: incontro pubblico con la squadra calcio Napoli Women \* ore 18:00 - NAPOLI -Ex Lanificio Sava, piazza E. De Nicola, 46: partecipazione alla presentazione delle giornate della prevenzione 3) Appuntamenti di Nicola Fratoianni segretario nazionale di Sinistra italiana in Campania a sostegno delle liste e dei candidati di Avs e per Roberto Fico presidente della Regione. \* ore 17.00 - CASERTA: comizio pubblico presso il ristorante "Il Cortile" in via Galileo Galilei n. 24, dove Fratoianni incontrerà sostenitori, militanti e stampa locale per presentare le proposte di Sinistra Italiana per una Campania più giusta, verde e solidale. \* ore 18.30 - AVELLINO - Spazio Garden& Food (piazza Don Morosini). \* ore 21:00 - BENEVENTO - Bar Caffè Pina, in Via Napoli 4) Prosegue il tour elettorale in

Campania con tappa in Irpinia Alessandro Morelli, sottosegretario alla Presidenza del Consiglio con delega al Cipess. \* ore 16:00 - LACEDONIA (Avellino) visita istituzionale all'azienda OMIa, nell'area industriale del Calaggio \* ORE 17:30 - GROTTAMINARDA (Avellino)- comitato elettorale (Via A. Minichiello) del candidato al consiglio regionale della Campania, Franco Rauseo, dove si terrà una conferenza stampa sul tema: "Investimenti e infrastrutture per l'Irpinia.

Il ruolo del Governo." AGROPOLI (Salerno) - piazza Giovanni XXIII - ore 18:30 inaugurazione del Comitato elettorale del Movimento 5 Stelle.

VILLARICCA (Napoli) - salone Bar l'Isola, Corso Europa 545 - ore 11:00 Incontro con il capolista di Fratelli d'Italia Gennaro Sangiuliano organizzati dal Movimento Idea Sociale con Raffaele Bruno, segretario nazionale del Movimento Idea Sociale: Mercoledì 12 novembre, ore 11,00, a Villaricca.

NAPOLI - Foqus - via Potacarrese a Montecalvario 69 - Il candidato capolista per i 5 stelle Luca Trapanese incontra l'assessora alla Cura dell'Emilia-Romagna Annalisa Rabitti.

NAPOLI - Ospedale evangelico Villa Betania - via Argine 604 - ore 9:00 Al via ufficiale i lavori di ampliamento della struttura con la cerimonia di posa della prima pietra per la realizzazione dei nuovi spazi per le sale operatorie, la ristrutturazione del blocco parto e della terapia intensiva neonatale, la nuova risonanza magnetica.

*Gli appuntamenti di oggi, 12 novembre, in Campania*



## VIDEO E FOTO INAUGURAZIONE INTERNATIONAL COFFEE FORUM

Con circa 100 milioni di tazzine di caffè bevute ogni giorno in Italia (più di 1150 al secondo), l'INTERNATIONAL COFFEE FORUM vuol promuovere il caffè come patrimonio culturale italiano e mondiale, valorizzando le eccellenze italiane, leader indiscusse nel settore.

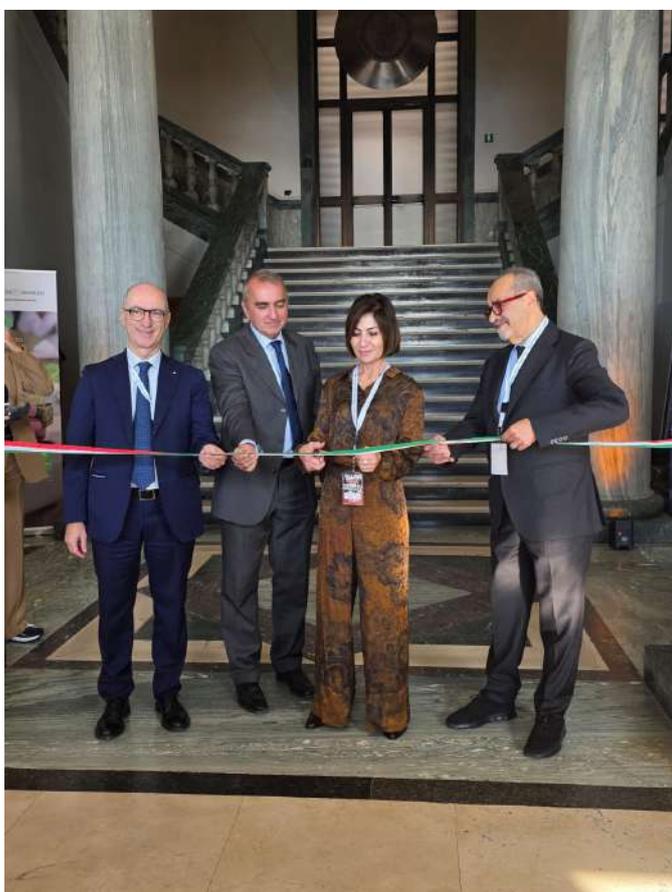
Più che un evento si tratterà di una piattaforma di dialogo e confronto tra protagonisti della filiera: produttori, torrefattori, baristi, ricercatori, artisti e appassionati.

Più di 30 format tra panel, workshop, demo live, degustazioni e tavole rotonde, il FORUM affronterà temi di grande attualità, analizzati dai più svariati punti di vista: innovazione agricola e sostenibilità ambientale, intelligenza artificiale e tecnologie di produzione, marketing esperienziale e nuove frontiere del consumo, ritmo dei mercati globali, economia circolare, benessere e salute, fino al valore culturale e sociale di una tazzina che unisce popoli e generazioni. All'inaugurazione, che avrà luogo alle 9.30 nel Foyer del Centro Congressi dell'Università Federico II di Napoli, parteciperanno, tra gli altri, il Prof.

Matteo Lorito, Magnifico Rettore dell'Università Federico II di Napoli; la Dott.ssa Teresa Armato, Assessore al Turismo e

alle Attività Produttive del Comune di Napoli; il Dott.

Giuseppe Nargi, Direttore Regionale Campania, Calabria e Sicilia Divisione dei Territori Intesa Sanpaolo, main sponsor dell'Iniziativa. Nella due-giorni napoletana, la prima assoluta a livello italiano, il pubblico potrà godere di 8 appuntamenti esperienziali: workshop interattivi, show cooking, masterclass esclusive e pastry show con i più grandi talenti italiani del settore. Una vera e propria Coffee Academy temporanea dove baristi e coffee lover potranno apprendere da maestri 'pluripremiati' le tecniche più avanzate di banco, dall'espresso perfetto alla latte art, ai cocktail d'autore, alla preparazione di un tiramisù 'riveduto e corretto' in chiave moderna. Non mancheranno i racconti diretti dei protagonisti della filiera del caffè - produttori, importatori e torrefattori in arrivo a Napoli da tutta Italia - con i quali sarà possibile dialogare direttamente, ponendo domande e scoprendo tutto quello che si nasconde dietro una semplice tazzina. Dulcis in fundo, sarà allestita una 'experience coffee area', dove concedersi una pausa e provare la differenza tra aromi esclusivi e blend speciali, in un percorso tra profumi, note aromatiche e sfumature di gusto. Oltre a ciò un 'area tecnica' presenterà le più innovative macchine da caffè a leva del momento, con 'prove tecniche specifiche' seguite da addetti e specialisti del settore.



**CAFFE': 100 MLN TAZZINE BEVUTE AL GIORNO, FORUM A NAPOLI (1) 15:04 12/11/2025 *Entra nella news/abbonati***

(© 9Colonne - citare la fonte...) Accedi al servizio Nove Colonne ATG e leggi il resto dell'articolo

## *Napoli Capitale italiana del Caffè: al via oggi l'International Coffee Forum alla Federico II*

Matteo Lorito, Magnifico Rettore dell'Università Federico II; la Dott.ssa Teresa Armato, Assessore al Turismo e alle Attività Produttive del Comune di Napoli; e il Dott.

Giuseppe Nargi, Direttore Regionale Campania, Calabria e Sicilia della Divisione Territori di Intesa Sanpaolo, main sponsor dell'iniziativa.

L'evento - a ingresso gratuito e a numero controllato - ha aperto i battenti richiamando centinaia di visitatori, professionisti e appassionati, pronti a vivere una giornata interamente dedicata al caffè, tra panel, workshop, degustazioni e dimostrazioni dal vivo.

Con oltre 30 appuntamenti tra incontri e format esperienziali, il Forum affronta i grandi temi che ruotano intorno al mondo del caffè: innovazione agricola e sostenibilità, intelligenza artificiale e tecnologie di produzione, marketing esperienziale, economia circolare e valore sociale e culturale della tazza.

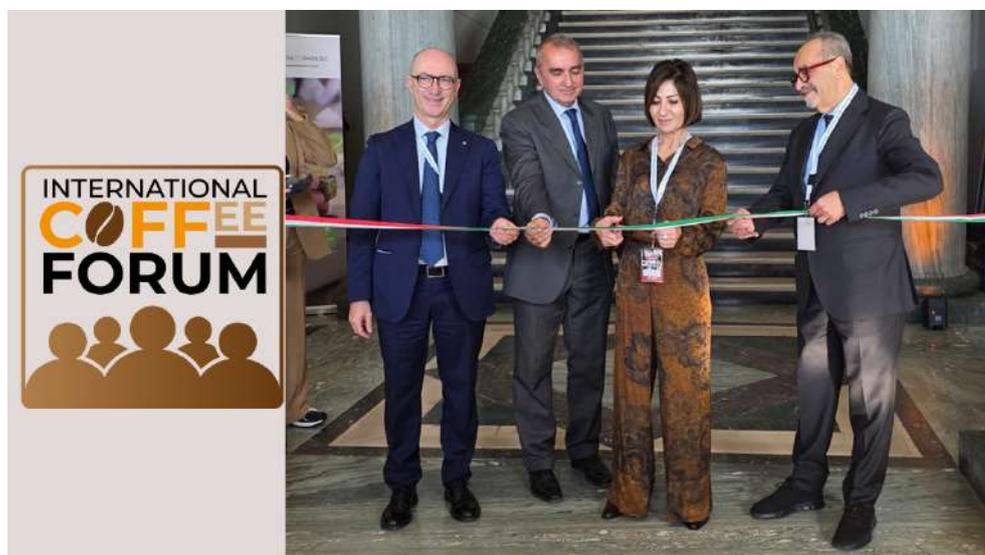
Nella prima giornata, sei panel dedicati ai temi chiave della filiera del caffè, tra sostenibilità, innovazione tecnologica, turismo e internazionalizzazione, moderati dall'editore di questa testata Fabio Russo.

Panel 1 - 'Il mondo del caffè: tra crisi climatica e nuove rotte di mercato' L'apertura dei lavori ha posto l'accento sull'impatto dei cambiamenti climatici sulle produzioni di arabica e robusta.

Ricercatori e operatori del settore hanno illustrato dati e progetti su varietà resilienti, riforestazione e gestione idrica, sottolineando come innovazione e sostenibilità siano ormai imprescindibili per garantire la qualità del prodotto. Panel 2 -

'L'industria del caffè tra tradizione e innovazione' Il secondo incontro ha esplorato l'evoluzione del comparto industriale tra tecnologia e artigianalità: tostatura digitale, intelligenza artificiale, blockchain e nuovi format di consumo - dalle capsule compostabili ai concept store - sono stati al centro del dibattito su come innovare senza perdere l'identità italiana. Panel 3 - 'Caffè e turismo: sviluppo economico e valorizzazione del territorio' Grande interesse anche per il panel dedicato al turismo esperienziale del caffè, con esempi di coffee farm visitabili, musei e percorsi sensoriali. È emerso come il caffè possa diventare motore di economia locale e ambasciatore culturale dell'Italia nel mondo. Panel 4 - 'Internazionalizzare il Made in Italy' Il confronto tra imprese e operatori dell'export ha messo in luce le opportunità dei mercati globali - Stati Uniti, Asia e Medio Oriente - e l'importanza di strategie di rete e alleanze per rafforzare la presenza internazionale del caffè italiano. Panel 5 - 'Il consumatore di domani: qualità, salute e nuovi modelli di consumo' Si è discusso di caffè funzionale, bevande salutari e packaging sostenibile. Esperti del settore hanno evidenziato il ruolo crescente della scienza e della trasparenza nella relazione tra marca e consumatore. Panel 6 - 'L'Italia del caffè: identità, sostenibilità e competitività nel mondo' La giornata si è chiusa con un focus sul futuro competitivo dell'Italia del caffè: certificazioni ambientali, digitalizzazione della supply chain e industria 4.0 come chiavi per una leadership basata su innovazione e competenza.

L'INTERNATIONAL COFFEE FORUM proseguirà domani, 13 novembre, con la seconda giornata di incontri, masterclass e approfondimenti che continueranno a celebrare il caffè come simbolo di eccellenza e cultura italiana. > Condividi su:



## *Napoli celebra il caffè: al via l'International Coffee Forum*

### Napoli e il caffè

La città si prepara a consolidare il proprio ruolo di capitale italiana del caffè con un evento che guarda all'intera filiera. La prima edizione dell'International Coffee Forum si terrà il 12 e 13 novembre al Centro Congressi dell'Università Federico II e nasce da una presentazione nella Sala della Loggia del Maschio Angioino. Sarà un crocevia vitale dove si incontreranno produttori, torrefattori, baristi, ricercatori, artisti, studiosi, accademici, talenti dell'universo caffè, appassionati e protagonisti della finanza e dell'economia. Due giorni per valorizzare eccellenze, aprire dialoghi e rimarcare una cultura che a Napoli è rito quotidiano e visione futura.

Alla conferenza stampa hanno preso la parola figure che rappresentano istituzioni, impresa, accademia e media: l'Avv. Gennaro Demetrio Paipais, Consigliere Comunale di Napoli; la Dott.ssa Antonella Barrella, Partner & Founder Big Mama Production; il Dott. Marcello Varriale, Direttore Area Exclusive Napoli Città, Divisione Banca dei Territori Intesa Sanpaolo; il Prof. Fabrizio Sarghini, Docente di Agraria dell'Università Federico II; la Dott.ssa Barbara Politi, giornalista e conduttrice televisiva esperta di food. I panel in programma saranno moderati dal Dott. Fabio Russo, Direttore HORECA NEWS e VENDING NEWS, chiamato a tenere insieme voci e prospettive con uno sguardo trasversale.

Voci istituzionali e imprese: la città si presenta al mondo

Per Gennaro Demetrio Paipais, l'appuntamento è l'occasione per rilanciare Napoli e la sua tradizione del caffè, in continuità con gli eventi promossi dal Comune di Napoli. Il

messaggio è chiaro: questi momenti mettono in risalto eccellenze riconosciute oltre i confini cittadini e nazionali, proiettandole su palcoscenici internazionali. È stato ricordato anche un prossimo appuntamento a Dubai, dove la città porterà i propri punti di forza. Il caffè è racconto di identità e, al tempo stesso, una spinta concreta all'innovazione, una grammatica condivisa capace di parlare a pubblici diversi e di unire generazioni e ambiti professionali.

Dal fronte finanziario, il Dott. Marcello Varriale ha sottolineato la vicinanza di Intesa Sanpaolo al territorio pur trattandosi di un gruppo nazionale, ricordando i saluti del Direttore Regionale Dottor Giuseppe Nargi, atteso all'inaugurazione. L'istituto ha abbracciato il progetto già un anno e mezzo fa, attratto dal tema del caffè e dalla possibilità di avvicinare la propria clientela a un percorso che non è solo commerciale, ma trasversale per impatto e contenuti. Un ringraziamento agli organizzatori suggella l'impegno a partecipare in modo attivo a un evento ritenuto di particolare valore per la comunità.

### Lo sguardo dei social

Il polso della conversazione digitale conferma una passione vasta e condivisa. L'agenzia di web listening Arcadia, per voce del data analyst e amministratore Domenico Giordano, ha rilevato negli ultimi ventiquattro mesi circa 3 milioni di citazioni contenenti la parola chiave 'caffè', con una potenziale audience di 179 milioni di utenti. Nello stesso arco temporale, la keyword inglese 'coffee' ha generato 115 milioni di menzioni, raggiungendo un'audience complessiva stimata in 1 miliardo di persone. Numeri che delineano un discorso globale, continuo, capace di

attraversare lingue e geografie.

La lettura del sentiment restituisce un quadro di forte soddisfazione: con 'caffè' la quota positiva raggiunge il 73% delle interazioni con reaction misurabile, mentre con 'coffee' si attesta al 66%. Interessante anche la differenza di genere: con 'coffee' il pubblico è composto per il 60% da uomini e per il 40% da donne; con 'caffè' si osserva un maggiore equilibrio, con uomini al 54% e donne al 46%. Il risultato parla di una bevanda che unisce e, al contempo, rispecchia dinamiche culturali e abitudini locali.

Accademia e mercato: un confronto a 360 gradi su un bene globale

Il padrone di casa, il Prof. Fabrizio Sarghini della Facoltà di Agraria della Federico II, ha espresso soddisfazione per un'iniziativa che riconsegna a Napoli il posto che merita nel mondo del caffè. In passato, ha ricordato, la città è stata talvolta trattata ingiustamente su questo tema, mentre custodisce competenze e risultati di primo piano. Negli anni, il caffè è stato raccontato da prospettive sociali, tecnologiche, commerciali e legate all'impatto sulla salute, a testimonianza di un campo di studio e impresa ampio e multilivello.

Il professore ha richiamato inoltre un dato che colloca il caffè sullo scenario economico mondiale: si tratta della seconda commodity più scambiata al mondo dopo il petrolio. Questa centralità rende significativo un evento capace di 'inquadrare' l'intero universo, offrendo un racconto completo, un'esperienza che attraversa ricerca, produzione e consumo. L'International Coffee Forum si pone così come spazio di confronto a 360 gradi, dove ricercatori, professionisti e pubblico

## *Napoli celebra il caffè: al via l'International Coffee Forum*

potranno misurarsi con temi e pratiche che definiscono il presente e il futuro della filiera.

### Accademia e filiera

La sinergia tra atenei, imprese e media si riflette nella struttura dei panel, pensati per intrecciare saperi e casi concreti. La presenza di docenti, professionisti e narratori del gusto indica un metodo: mettere a confronto visioni diverse per produrre conoscenza utile. È in questo dialogo che il caffè rivela le sue molte vite, da bevanda quotidiana a snodo di ricerca, tecnologia, lavoro e cultura. La cornice dell'Università Federico II aggiunge un valore simbolico e operativo, chiamando la città a una partecipazione attiva e consapevole.

L'impianto curatoriale guarda a un pubblico ampio, dai protagonisti della filiera agli appassionati che cercano chiavi di lettura nuove. La moderazione del Dott. Fabio Russo garantirà ritmo e profondità, con un'attenzione costante alla pluralità dei punti di vista. Dentro e fuori le sale, la conversazione promette di estendersi, alimentando rete e progettualità. È il segno di un evento che non si esaurisce nei due giorni, ma

ambisce a lasciare tracce e a istituire un linguaggio condiviso tra mondi spesso separati.

Un patrimonio di competenze che trova nell'evento un racconto unitario

La prospettiva proposta dai promotori sottolinea l'idea di un forum come cerniera tra identità e futuro. La curvatura internazionale è punto di arrivo e di partenza: Napoli porta la sua tradizione in uno spazio dove il caffè è economia, innovazione, creatività, e riceve in cambio stimoli che ne rinnovano la narrazione. Non è solo celebrazione: è lavoro culturale e professionale, capace di dare concretezza a reti già esistenti e di crearne di nuove, in un equilibrio tra memoria e slancio progettuale.

Il racconto unitario nasce dall'ascolto delle differenze: accademia, imprese, istituzioni e media compongono una geografia in movimento. La scelta di mettere al centro il confronto tra esperienze, cifre e visioni rende l'International Coffee Forum uno spazio di chiarimento e di orientamento. Quando i saperi si parlano, l'ecosistema cresce. È questa la promessa che abita l'evento: trasformare l'energia dei molti

in una piattaforma stabile, utile a chi produce, a chi studia e a chi, semplicemente, ama il caffè.

Un progetto in cammino

La Dott.ssa Antonella Barrella, founder e partner di Big Mama, insieme a Casimiro Lieto, project manager, ha ricordato le origini del percorso: il progetto è nato il 14 marzo 2023 nello studio del Dottor Paipais. Da allora si è svelato un mondo fatto di realtà che sono autentici fiori all'occhiello. I numeri del caffè, hanno sottolineato, sono straordinari, e da questo forum emergerà con forza una consapevolezza condivisa: l'energia che circonda il caffè continua a crescere e a generare nuove opportunità.

La conclusione consegna una visione limpida: nessuno fermerà il caffè. L'International Coffee Forum nasce per riconoscere e rilanciare un patrimonio che unisce persone, competenze e territori. Napoli si propone come casa e piattaforma di scambio, dove l'eco della tradizione incontra il passo dell'innovazione. In queste due giornate, la città mette in scena un lessico condiviso che parla al presente e si apre al domani, trasformando una passione quotidiana in progetto collettivo.



## *A Napoli il primo International coffee forum, due giorni di confronto tra torrefattori, baristi e studiosi*

Alla conferenza stampa sono intervenuti Gennaro Demetrio Paipais, consigliere comunale di Napoli, Antonella Barrella, Partner & Founder Big mama production, Marcello Varriale, direttore Area Exclusive Napoli Città Divisione Banca dei Territori Intesa Sanpaolo, Fabrizio Sarghini, docente di Agraria dell'Università Federico II di Napoli, Barbara Politi, giornalista e conduttrice televisiva esperta di food, Fabio Russo, direttore Horeca News e Vending News, che modererà i panel in programma.

Per due giorni Napoli non solo sarà ulteriormente consacrata come capitale italiana del caffè durante un evento che mira a valorizzare le eccellenze del nostro Paese, ma sarà anche un crocevia di incontri dove dialogheranno produttori, torrefattori, baristi, ricercatori, artisti, studiosi, accademici, talenti dell'universo caffè, appassionati e uomini di finanza ed economia.

Molto interessante l'analisi del comportamento dei consumatori nel mondo social quando si parla di caffè, in base alla ricerca effettuata dall'agenzia di web listening Arcadia: 'Nel censimento delle conversazioni digitali generate dall'utilizzo della parola chiave caffè - ha detto Domenico Giordano, data analyst e amministratore di Arcadia - sono state registrate negli ultimi 24 mesi ben 3 milioni di citazioni che a loro volta hanno potenzialmente raggiunto un'audience di 179 milioni di utenti.

Nello stesso periodo di tempo, la keyword in lingua inglese 'coffee' ha prodotto 115 milioni di menzioni e un'audience complessiva di 1 miliardo di utenti'.

Parole che confermano la passione

internazionale per il caffè: Il sentiment online - che classifica le reazioni comportamentali degli utenti che si sono relazionati con le keyword dell'analisi (caffè e coffee) - ci racconta di una larghissima soddisfazione degli utenti che hanno parlato di caffè. Infatti con la parola chiave caffè il sentiment positivo è pari al 73% delle interazioni che contenevano un reaction censibile, mentre con coffee il sentiment positivo è stato del 66%.

'Altro dato interessante - prosegue Giordano - riguarda invece la differenza di genere del pubblico che si è ingaggiato con la parola chiave: con il termine 'coffee' il 60% degli utenti sono uomini e il 40% sono donne, diversamente con la parola italiana, abbiamo un riequilibrio dei pubblici, il 46% è donna e il 54% è rappresentato dagli uomini'.

Queste le parole di Gennaro Demetrio Paipais: 'Sarà un incontro che valorizzerà Napoli e tutta la sua tradizione sul caffè, che si accompagna ad ulteriori eventi che abbiamo fatto con il Comune di Napoli. Questi appuntamenti, come quello che ci apprestiamo a vivere nei prossimi giorni, mettono in risalto le nostre eccellenze, non solo in Italia ma anche nel resto del mondo. Parliamo infatti della nostra identità non solo qui a Napoli ma anche altrove; per esempio, a breve avremo un evento a Dubai dove metteremo in risalto proprio le nostre eccellenze a livello mondiale; il caffè identifica la nostra identità ma anche il nostro spirito di innovazione'.

Marcello Varriale dopo aver portato i saluti del direttore regionale Giuseppe Nargi che sarà presente durante l'inaugurazione, ha affermato la grande vicinanza di Intesa Sanpaolo al

Territorio nonostante sia una banca nazionale: 'Quando questa avventura ci è stata proposta un anno e mezzo fa siamo stati affascinati sia dal tema del caffè ma anche dalla possibilità di fare sì che la nostra clientela potesse avvicinarsi a questo evento che non ha solo un aspetto commerciale ma è molto trasversale. Ringraziamo quindi gli organizzatori, perché per noi è un grande piacere essere parte attiva in questo evento di così grande importanza'. Gli ha fatto eco il padrone di casa, Fabrizio Sarghini: 'Sono molto contento di questa iniziativa perché penso che Napoli meritasse questa iniziativa, in quanto in passato è stata ingiustamente maltrattata in merito al mondo del caffè. Abbiamo invece grandi eccellenze, abbiamo tutto un mondo che ci rappresenta. Noi abbiamo raccontato negli anni il caffè sotto vari aspetti, sociali, tecnologici, commerciali, dal punto di vista dell'impatto sulla salute; parliamo comunque della seconda commodity più scambiata al mondo dopo il petrolio.

E' un bene che a livello mondiale ha una importanza estrema.

E questo evento inquadra a 360 gradi un intero universo, potremmo definirlo un'esperienza unica'.

Antonella Barrella e Casimiro Lieto, project manager, hanno concluso: "Oggi ci sono tante persone che hanno visto fiorire questo progetto che è nato il 14 marzo 2023 nello studio del dottor Paipais. Grazie a questo progetto siamo entrati in un mondo fantastico fatto di realtà che sono fiori all'occhiello.

I numeri del caffè sono spaziali e da questo forum verrà fuori il concetto che nessuno fermerà il caffè'.

Mauro Cipolla tra i protagonisti Tra i

## *A Napoli il primo International coffee forum, due giorni di confronto tra torrefattori, baristi e studiosi*

protagonisti della seconda giornata dell'International Coffee Forum, giovedì 13 novembre alle ore 16,30, ci sarà Mauro Cipolla - economista, geografo, maestro torrefattore e formatore - che interverrà come relatore su un panel di esperti dedicato al tema 'L'Italia del Caffè: identità, sostenibilità e competitività nel mondo'.

Il panel approfondirà il ruolo del caffè italiano nel contesto globale, esplorando i temi dell'identità culturale, della sostenibilità, della formazione e dell'innovazione.

Negli anni in cui molti artigiani e piccole torrefazioni si affidavano soprattutto alla sensibilità e all'intuito, Mauro Cipolla sceglieva già la via della ricerca e della misura.

Nei primi anni '90 collaborava direttamente con Agron nella loro sede, partecipando a corsi, studi e progetti di ricerca, utilizzava anche le apparecchiature Sinar, chiedeva ai costruttori di torrefattrici di caffè di modificare i loro modelli in modo importante per il suo utilizzo, portando nel mondo artigianale del caffè l'idea che la passione e la tecnica potessero fondersi in un unico linguaggio di eccellenza. L'Agtron Inc., azienda americana con oltre sessant'anni di esperienza nella tecnologia alimentare, aveva sviluppato uno strumento a spettroscopia nel vicino infrarosso capace di misurare con precisione il grado di tostatura del caffè. Una rivoluzione che, dai primi anni 2000,

sarebbe divenuta lo standard ufficiale della Specialty Coffee Association per la classificazione dei profili di tostatura.

Già nel 1985, al primo Coffee Fest di Seattle, Mauro Cipolla portava all'attenzione del pubblico internazionale i temi della fusione tra artigianato, emozione e processo tecnico, anticipando di decenni l'attuale sensibilità verso la scienza applicata al caffè. Nel 1994, alla Conferenza Mondiale del Caffè al Lido di Venezia, fu relatore insieme -- seppur in aule diverse -- al dott.

Ernesto Illy, simbolo di quell'Italia del caffè capace di unire scienza e sensibilità, cultura e mano, ricerca e cuore.

Attraverso tutti gli anni '90, Mauro Cipolla firmò centinaia di articoli come pubblicista e contribuì con un capitolo al primo libro ufficiale della Specialty Coffee Association, volume che includeva anche un contributo del dott. Ernesto Illy.

Mauro Cipolla partecipò come relatore a numerose conferenze internazionali della Sca, al Milan Coffee Fest (maggio 2017, Spazio Base) e al Milano Coffee Festival (dicembre 2018, Spazio Pelota), continuando a diffondere una visione del caffè come sintesi viva tra emozione e tecnica, tradizione e innovazione. Il 17 novembre 2024, Mauro Cipolla è stato relatore a Futura, Roma, presso l'hub dell'Officina Farneto, la prima

manifestazione del Movimento Culturale giovane e indipendente dedicato al caffè, che ha unito Micro Roasters Specialty, qualità e artigianalità da Nord a Sud, creando una rete di esperti provenienti da diversi settori. Mauro Cipolla è stato onorato di intervenire come esperto, presentando il mondo del caffè in questo contesto unico. Accanto a Mauro Cipolla all'International Coffee Forum a Napoli, prenderanno parte rappresentanti delle principali torrefazioni italiane, tra cui il presidente del Gruppo Italiano Torrefattori Caffè e il presidente della Torrefazione Kimbo, insieme a divulgatori culturali e esperti di finanza agevolata per il comparto. Il Forum sarà aperto dal rettore Matteo Lorito, da Teresa Armato, assessore al Turismo e alle Attività Produttive del Comune di Napoli, e da Giuseppe Nargi, direttore regionale Campania, Calabria e Sicilia-Divisione Territori di Intesa Sanpaolo, main sponsor dell'iniziativa. L'International Coffee Forum si propone come una piattaforma di dialogo tra università, imprese e cultura, con l'obiettivo di valorizzare il caffè come patrimonio italiano di identità, eccellenza e innovazione sostenibile. Per Mauro Cipolla, l'artigiano contemporaneo è colui che parla entrambe le lingue -- quella del cuore e quella della mente -- mantenendo viva la relazione con la materia, con il territorio e con chi beve. 'La tecnologia deve essere spinta dalle passioni e dalle emozioni, non sostituirle. Perché l'emozione è il fine, la tecnica è il linguaggio'.

*A Napoli il primo International coffee forum, due giorni di confronto tra torrefattori, baristi e studiosi*



## A Napoli l'International Coffee Forum tra progetti, internazionalizzazione e sinergie

Due giorni dedicati al caffè in tutti i suoi aspetti, con esperti del settore provenienti da tutta Italia. Domenico Giordano amministratore e data analyst dell'agenzia di web listening Arcadia spiega che "nel censimento delle conversazioni digitali generate dall'utilizzo della parola chiave 'caffè' sono state registrate negli ultimi 24 mesi ben 3 milioni di citazioni che a loro volta hanno potenzialmente raggiunto un'audience di 179 milioni di utenti. Nello stesso periodo di tempo, la keyword in lingua inglese 'coffee' ha prodotto 115 milioni di menzioni e un'audience complessiva di 1 miliardo di utenti". Questa è una delle tante curiosità che sarà approfondita durante la prima edizione dell'International Coffee Forum che si terrà mercoledì 12 e giovedì 13 novembre con il patrocinio del Comune di Napoli nel centro congressi dell'Università Federico II in via Partenope.

"Nessuno fermerà il caffè, il nostro sarà un festival delle torrefazioni perché il mercato di torrefattori italiani e produttori sta crescendo e loro stanno facendo una grandissima parte. Siamo felici che il rettore della Federico II Matteo Lorito e il consigliere Paipais abbiano dall'inizio creduto nel nostro progetto", ha detto il project manager Casimiro Lieto, organizzatore dell'evento reso possibile da sinergie pubbliche e private ed interamente dedicato alla valorizzazione della bevanda, dei produttori e dei torrefattori.

### L'evento

Due giorni di confronto tra produttori, torrefattori, baristi, ricercatori, artisti, studiosi, accademici, talenti dell'universo caffè, appassionati e uomini di finanza ed economia per fare squadra su temi come l'internazionalizzazione, la sostenibilità, i nuovi modi di 'essere e bere' caffè. A presentare l'evento al Maschio Angioino, moderato dalla giornalista Simonetta de Chiara Ruffo, Gennaro Demetrio Paipais, Consigliere Comunale di Napoli che ha ricevuto il primo esemplare

dell'International Coffee Award, Antonella Barrella, Partner & Founder Big Mama Production, Marcello Varriale, Direttore Area Exclusive Napoli Città Divisione Banca dei Territori, Intesa Sanpaolo, Fabrizio Sarghini, docente di Agraria, Università Federico II di Napoli che ha inteso evidenziare l'impegno dell'Università verso il caffè in tutti i suoi aspetti, "dagli impatti sulla salute alle proprietà, alle metodologie di estrazione o ai numeri del comparto con la materia prima caffè che dopo il petrolio è quella più commercializzata", Barbara Politi, giornalista e conduttrice televisiva esperta di food che sottolinea come la popolazione "è sempre più consapevole delle ricchezze gastronomiche che rientrano nella cucina italiana, come lo è il caffè", e Fabio Russo, Direttore Horeca news e Vending news, moderatore dei panel dell'evento.

### L'obiettivo

Obiettivo della manifestazione - interamente dedicata al mondo del caffè - sarà promuovere la bevanda più bevuta al mondo dopo l'acqua, come patrimonio culturale italiano e mondiale, valorizzando le eccellenze italiane.

### I dati

E ancora qualche dato, annunciato da Giordano: "Il sentiment online, che classifica le reazioni comportamentali degli utenti che si sono relazionati con la keyword dell'analisi (caffè e coffee) ci racconta di una larghissima soddisfazione degli utenti che hanno parlato di caffè. Infatti con la parola chiave caffè il sentiment positivo è pari al 73% delle interazioni che contenevano un reaction censibile, mentre con coffee il sentiment positivo è stato del 66%. Altro dato interessante riguarda invece la differenza di genere del pubblico che si è ingaggiato con la parola chiave: con il termine 'coffee' il 60% degli utenti sono uomini e il 40% sono donne, diversamente con la parola italiana, abbiamo un riequilibrio dei pubblici, il 46% è donna e il 54% è rappresentato dagli uomini".



## *A Napoli l'International Coffee Forum tra progetti, internazionalizzazione e sinergie*

Domenico Giordano amministratore e data analyst dell'agenzia di web listening Arcadia spiega che «nel censimento delle conversazioni digitali generate dall'utilizzo della parola chiave "caffè" sono state registrate negli ultimi 24 mesi ben 3 milioni di citazioni che a loro volta hanno potenzialmente raggiunto un'audience di 179 milioni di utenti. Nello stesso periodo di tempo, la keyword in lingua inglese "coffee" ha prodotto 115 milioni di menzioni e un'audience complessiva di 1 miliardo di utenti».

Questa è una delle tante curiosità che sarà approfondita durante la prima edizione dell'International Coffee Forum che si terrà mercoledì 12 e giovedì 13 novembre con il patrocinio del Comune di Napoli nel centro congressi dell'Università Federico II in via Partenope.

«Nessuno fermerà il caffè, il nostro sarà un festival delle torrefazioni perché il mercato di torrefattori italiani e produttori sta crescendo e loro stanno facendo una grandissima parte. Siamo felici che il rettore della Federico II Matteo Lorito e il consigliere Paipais abbiano dall'inizio creduto nel nostro progetto», ha detto il project manager Casimiro Lieto, organizzatore dell'evento reso possibile da sinergie pubbliche e private ed interamente dedicato alla valorizzazione della

bevanda, dei produttori e dei torrefattori. L'evento Due giorni di confronto tra produttori, torrefattori, baristi, ricercatori, artisti, studiosi, accademici, talenti dell'universo caffè, appassionati e uomini di finanza ed economia per fare squadra su temi come l'internazionalizzazione, la sostenibilità, i nuovi modi di "essere e bere" caffè. A presentare l'evento al Maschio Angioino, moderato dalla giornalista Simonetta de Chiara Ruffo, Gennaro Demetrio Paipais, Consigliere Comunale di Napoli che ha ricevuto il primo esemplare dell'International Coffee Award, Antonella Barrella, Partner & Founder Big Mama Production, Marcello Varriale, Direttore Area Exclusive Napoli Città Divisione Banca dei Territori, Intesa Sanpaolo, Fabrizio Sarghini, docente di Agraria, Università Federico II di Napoli che ha inteso evidenziare l'impegno dell'Università verso il caffè in tutti i suoi aspetti, «dagli impatti sulla salute alle proprietà, alle metodologie di estrazione o ai numeri del comparto con la materia prima caffè che dopo il petrolio è quella più commercializzata», Barbara Politi, giornalista e conduttrice televisiva esperta di food che sottolineato come la popolazione «è sempre più consapevole delle ricchezze gastronomiche che rientrano nella cucina italiana, come lo è il caffè», e Fabio Russo, Direttore Horeca news e Vending news, moderatore dei panel

dell'evento. L'obiettivo Obiettivo della manifestazione - interamente dedicata al mondo del caffè - sarà promuovere la bevanda più bevuta al mondo dopo l'acqua, come patrimonio culturale italiano e mondiale, valorizzando le eccellenze italiane. L'evento sarà anche un importante momento di confronto tra produttori, torrefattori, baristi, ricercatori, artisti, studiosi, accademici, talenti dell'universo caffè, appassionati e uomini di finanza ed economia per fare squadra su temi come l'internazionalizzazione, la sostenibilità, i nuovi modi di "essere e bere" caffè.

I dati E ancora qualche dato, annunciato da Giordano: «Il sentiment online, che classifica le reazioni comportamentali degli utenti che si sono relazionati con la keyword dell'analisi (caffè e coffee) ci racconta di una larghissima soddisfazione degli utenti che hanno parlato di caffè. Infatti con la parola chiave caffè il sentiment positivo è pari al 73% delle interazioni che contenevano un reaction censibile, mentre con coffee il sentiment positivo è stato del 66%. Altro dato interessante riguarda invece la differenza di genere del pubblico che si è ingaggiato con la parola chiave: con il termine "coffee" il 60% degli utenti sono uomini e il 40% sono donne, diversamente con la parola italiana, abbiamo un riequilibrio dei pubblici, il 46% è donna è il 54% è rappresentato dagli uomini».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



## *International Coffee Forum, al via la prima edizione*

La due giorni  
10 Novembre 2025  
- 18:22

È stata presentata nella Sala della Loggia del Maschio Angioino la prima edizione dell'International Coffee Forum, la 'due giorni' interamente dedicata al mondo del caffè che si svolgerà il 12 e 13 novembre al Centro Congressi dell'Università Federico II di Napoli.

Alla conferenza stampa sono intervenuti Gennaro Demetrio Paipais, Consigliere Comunale di Napoli, Antonella Barrella, Partner & Founder Big mama production, Marcello Varriale, Direttore Area Exclusive Napoli Città Divisione Banca dei Territori Intesa Sanpaolo, Fabrizio Sarghini, Docente di Agraria dell'Università Federico II di Napoli, Barbara Politi, Giornalista e conduttrice televisiva esperta di food, Fabio Russo, Direttore Horeca News e Vending news, che modererà i panel in programma.

Per due giorni Napoli non solo sarà ulteriormente consacrata come capitale italiana del caffè durante un evento che mira a valorizzare le eccellenze del nostro Paese, ma sarà anche un crocevia di incontri dove dialogheranno produttori, torrefattori, baristi, ricercatori, artisti, studiosi, accademici, talenti dell'universo caffè, appassionati e uomini di finanza ed economia.

Molto interessante l'analisi del comportamento dei consumatori nel mondo social quando si parla di caffè, in base alla ricerca effettuata dall'agenzia di web listening Arcadia: 'Nel censimento delle conversazioni digitali generate dall'utilizzo della parola chiave 'caffè' - afferma Domenico Giordano, data analyst e Amministratore di Arcadia - sono state registrate negli

ultimi 24 mesi ben 3 milioni di citazioni che a loro volta hanno potenzialmente raggiunto un'audience di 179 milioni di utenti. Nello stesso periodo di tempo, la keyword in lingua inglese 'coffee' ha prodotto 115 milioni di menzioni e un'audience complessiva di 1 miliardo di utenti'.

Parole che confermano la passione internazionale per il caffè: Il sentiment online - che classifica le reazioni comportamentali degli utenti che si sono relazionati con le keyword dell'analisi (caffè e coffee) - ci racconta di una larghissima soddisfazione degli utenti che hanno parlato di caffè. Infatti con la parola chiave caffè il sentiment positivo è pari al 73% delle interazioni che contenevano un reaction censibile, mentre con coffee il sentiment positivo è stato del 66%.

'Altro dato interessante - prosegue Giordano - riguarda invece la differenza di genere del pubblico che si è ingaggiato con la parola chiave: con il termine 'coffee' il 60% degli utenti sono uomini e il 40% sono donne, diversamente con la parola italiana, abbiamo un riequilibrio dei pubblici, il 46% è donna e il 54% è rappresentato dagli uomini'.

Queste le parole di Gennaro Demetrio Paipais: 'Sarà un incontro che valorizzerà Napoli e tutta la sua tradizione sul caffè, che si accompagna ad ulteriori eventi che abbiamo fatto con il Comune di Napoli. Questi appuntamenti, come quello che ci apprestiamo a vivere nei prossimi giorni, mettono in risalto le nostre eccellenze, non solo in Italia ma anche nel resto del mondo. Parliamo infatti della nostra identità non solo qui a Napoli ma anche altrove; per esempio, a breve avremo un evento a Dubai dove metteremo in risalto proprio le nostre

eccellenze a livello mondiale; il caffè identifica la nostra identità ma anche il nostro spirito di innovazione'.

Marcello Varriale, direttore Area Exclusive Napoli Città Divisione Banca dei Territori Intesa Sanpaolo dopo aver portato i saluti del Direttore Regionale Dottor Giuseppe Nargi che sarà presente durante l'inaugurazione, ha affermato la grande vicinanza di Intesa Sanpaolo al Territorio nonostante sia una banca nazionale: 'Quando questa avventura ci è stata proposta un anno e mezzo fa siamo stati affascinati sia dal tema del caffè ma anche dalla possibilità di fare sì che la nostra clientela potesse avvicinarsi a questo evento che non ha solo un aspetto commerciale ma è molto trasversale. Ringraziamo quindi gli organizzatori, perché per noi è un grande piacere essere parte attiva in questo evento di così grande importanza'

Gli fa eco il padrone di casa, Fabrizio Sarghini, della Facoltà di Agraria dell'Università Federico II: 'Sono molto contento di questa iniziativa perché penso che Napoli meritasse questa iniziativa, in quanto in passato è stata ingiustamente maltrattata in merito al mondo del caffè. Abbiamo invece grandi eccellenze, abbiamo tutto un mondo che ci rappresenta. Noi abbiamo raccontato negli anni il caffè sotto vari aspetti, sociali, tecnologici, commerciali, dal punto di vista dell'impatto sulla salute; parliamo comunque della seconda commodity più scambiata al mondo dopo il petrolio. E' un bene che a livello mondiale ha una importanza estrema. E questo evento inquadra a 360 gradi un intero universo, potremmo definirlo un'esperienza unica'.

Antonella Barrella, founder e partner di Big Mama e Casimiro Lieto, project manager, concludono: Oggi ci sono

## *International Coffee Forum, al via la prima edizione*

tante persone che hanno visto fiorire questo progetto che è nato il 14 marzo 2023 nello studio del Dottor Paipais.

Grazie a questo progetto siamo entrati in un mondo fantastico fatto di realtà che sono fiori all'occhiello. I numeri del

caffè sono spaziali e da questo forum verrà fuori il concetto che nessuno fermerà il caffè'



## *Presentata la prima edizione dell'International Coffee Forum*

È stata presentata nella Sala della Loggia del Maschio Angioino la prima edizione dell'International Coffee Forum, la 'duegiorni' interamente dedicata al mondo del caffè che si svolgerà il 12 e 13 novembre al Centro Congressi dell'Università Federico II di Napoli. Alla conferenza stampa sono intervenuti l'Avv. Gennaro Demetrio Paipais, Consigliere Comunale di Napoli, la Dott.ssa Antonella Barrella, Partner & Founder BIG MAMA PRODUCTION, il Dott. Marcello Varriale, Direttore Area Exclusive Napoli Città Divisione Banca dei Territori INTESA SANPAOLO, il Prof. Fabrizio Sarghini, Docente di Agraria dell'Università Federico II di Napoli, la Dott.ssa Barbara Politi, Giornalista e conduttrice televisiva esperta di food, il Dott. Fabio Russo, Direttore HORECA NEWS e VENDING NEWS, che modererà i panel in programma.

Per due giorni Napoli non solo sarà ulteriormente consacrata come capitale italiana del caffè durante un evento che mira a valorizzare le eccellenze del nostro Paese, ma sarà anche un crocevia di incontri dove dialogheranno produttori, torrefattori, baristi, ricercatori, artisti, studiosi, accademici, talenti dell'universo caffè, appassionati e uomini di finanza ed economia.

Molto interessante l'analisi del comportamento dei consumatori nel mondo social quando si parla di caffè, in base alla ricerca effettuata dall'agenzia di web listening Arcadia: 'Nel censimento delle conversazioni digitali generate dall'utilizzo della parola chiave 'caffè' - afferma Domenico Giordano, data analyst e Amministratore di Arcadia - sono state registrate negli ultimi 24 mesi ben 3 milioni di citazioni che a loro volta hanno potenzialmente raggiunto un'audience di 179 milioni di

utenti. Nello stesso periodo di tempo, la keyword in lingua inglese 'coffee' ha prodotto 115 milioni di menzioni e un'audience complessiva di 1 miliardo di utenti'.

Parole che confermano la passione internazionale per il caffè: Il sentiment online - che classifica le reazioni comportamentali degli utenti che si sono relazionati con le keyword dell'analisi (caffè e coffee) - ci racconta di una larghissima soddisfazione degli utenti che hanno parlato di caffè. Infatti con la parola chiave caffè il sentiment positivo è pari al 73% delle interazioni che contenevano un reaction censibile, mentre con coffee il sentiment positivo è stato del 66%. 'Altro dato interessante - prosegue Giordano - riguarda invece la differenza di genere del pubblico che si è ingaggiato con la parola chiave: con il termine 'coffee' il 60% degli utenti sono uomini e il 40% sono donne, diversamente con la parola italiana, abbiamo un riequilibrio dei pubblici, il 46% è donna e il 54% è rappresentato dagli uomini'.

Queste le parole di Gennaro Demetrio Paipais: 'Sarà un incontro che valorizzerà Napoli e tutta la sua tradizione sul caffè, che si accompagna ad ulteriori eventi che abbiamo fatto con il Comune di Napoli. Questi appuntamenti, come quello che ci apprestiamo a vivere nei prossimi giorni, mettono in risalto le nostre eccellenze, non solo in Italia ma anche nel resto del mondo. Parliamo infatti della nostra identità non solo qui a Napoli ma anche altrove; per esempio, a breve avremo un evento a Dubai dove metteremo in risalto proprio le nostre eccellenze a livello mondiale; il caffè identifica la nostra identità ma anche il nostro spirito di innovazione'.

Il Dott. Marcello Varriale, Direttore

Area Exclusive Napoli Città Divisione Banca dei Territori INTESA SANPAOLO dopo aver portato i saluti del Direttore Regionale Dottor Giuseppe Nargi che sarà presente durante l'inaugurazione, ha affermato la grande vicinanza di Intesa Sanpaolo al Territorio nonostante sia una banca nazionale: 'Quando questa avventura ci è stata proposta un anno e mezzo fa siamo stati affascinati sia dal tema del caffè ma anche dalla possibilità di fare sì che la nostra clientela potesse avvicinarsi a questo evento che non ha solo un aspetto commerciale ma è molto trasversale. Ringraziamo quindi gli organizzatori, perché per noi è un grande piacere essere parte attiva in questo evento di così grande importanza'

Gli fa eco il padrone di casa, Prof. Fabrizio Sarghini, della Facoltà di Agraria dell'Università Federico II: 'Sono molto contento di questa iniziativa perché penso che Napoli meritasse questa iniziativa, in quanto in passato è stata ingiustamente maltrattata in merito al mondo del caffè. Abbiamo invece grandi eccellenze, abbiamo tutto un mondo che ci rappresenta. Noi abbiamo raccontato negli anni il caffè sotto vari aspetti, sociali, tecnologici, commerciali, dal punto di vista dell'impatto sulla salute; parliamo comunque della seconda commodity più scambiata al mondo dopo il petrolio. E' un bene che a livello mondiale ha una importanza estrema. E questo evento inquadra a 360 gradi un intero universo, potremmo definirlo un'esperienza unica'.

Antonella Barrella, founder e partner di Big Mama e Casimiro Lieto, project manager, concludono: Oggi ci sono tante persone che hanno visto fiorire questo progetto che è nato il 14 marzo 2023 nello studio del Dottor Paipais.

## *Presentata la prima edizione dell'International Coffee Forum*

Grazie a questo progetto siamo entrati in un mondo fantastico fatto di realtà che

sono fiori all'occhiello. I numeri del caffè sono spaziali e da questo forum

verrà fuori il concetto che nessuno fermerà il caffè'



## NAPOLI - PRESENTATA LA PRIMA EDIZIONE DELL'INTERNATIONAL COFFEE FORUM

Alla conferenza stampa sono intervenuti l'Avv. Gennaro Demetrio Paipais, Consigliere Comunale di Napoli, la Dott.ssa Antonella Barrella, Partner & Founder BIG MAMA PRODUCTION, il Dott. Marcello Varriale, Direttore Area Exclusive Napoli Città Divisione Banca dei Territori INTESA SANPAOLO, il Prof. Fabrizio Sarghini, Docente di Agraria dell'Università Federico II di Napoli, la Dott.ssa Barbara Politi, Giornalista e conduttrice televisiva esperta di food, il Dott.

Fabio Russo, Direttore HORECA NEWS e VENDING NEWS, che modererà i panel in programma.

Per due giorni Napoli non solo sarà ulteriormente consacrata come capitale italiana del caffè durante un evento che mira a valorizzare le eccellenze del nostro Paese, ma sarà anche un crocevia di incontri dove dialogheranno produttori, torrefattori, baristi, ricercatori, artisti, studiosi, accademici, talenti dell'universo caffè, appassionati e uomini di finanza ed economia.

Molto interessante l'analisi del comportamento dei consumatori nel mondo social quando si parla di caffè, in base alla ricerca effettuata dall'agenzia di web listening Arcadia: "Nel censimento delle conversazioni digitali generate dall'utilizzo della parola chiave "caffè" - afferma Domenico Giordano, data analyst e Amministratore di Arcadia - sono state registrate negli ultimi 24 mesi ben 3 milioni di citazioni che a loro volta hanno potenzialmente raggiunto un'audience di 179 milioni di utenti.

Nello stesso periodo di tempo, la keyword in lingua inglese "coffee" ha prodotto 115 milioni di menzioni e

un'audience complessiva di 1 miliardo di utenti". Parole che confermano la passione internazionale per il caffè: Il sentiment online - che classifica le reazioni comportamentali degli utenti che si sono relazionati con le keyword dell'analisi (caffè e coffee) - ci racconta di una larghissima soddisfazione degli utenti che hanno parlato di caffè. Infatti con la parola chiave caffè il sentiment positivo è pari al 73% delle interazioni che contenevano un reaction censibile, mentre con coffee il sentiment positivo è stato del 66%. "Altro dato interessante - prosegue Giordano - riguarda invece la differenza di genere del pubblico che si è ingaggiato con la parola chiave: con il termine "coffee" il 60% degli utenti sono uomini e il 40% sono donne, diversamente con la parola italiana, abbiamo un riequilibrio dei pubblici, il 46% è donna e il 54% è rappresentato dagli uomini". Queste le parole di Gennaro Demetrio Paipais: "Sarà un incontro che valorizzerà Napoli e tutta la sua tradizione sul caffè, che si accompagna ad ulteriori eventi che abbiamo fatto con il Comune di Napoli.

Questi appuntamenti, come quello che ci apprestiamo a vivere nei prossimi giorni, mettono in risalto le nostre eccellenze, non solo in Italia ma anche nel resto del mondo. Parliamo infatti della nostra identità non solo qui a Napoli ma anche altrove; per esempio, a breve avremo un evento a Dubai dove metteremo in risalto proprio le nostre eccellenze a livello mondiale; il caffè identifica la nostra identità ma anche il nostro spirito di innovazione". Il Dott.

Marcello Varriale, Direttore Area Exclusive Napoli Città Divisione Banca dei Territori INTESA SANPAOLO dopo aver portato i saluti del Direttore Regionale Dottor Giuseppe Nargi che sarà presente durante l'inaugurazione, ha

affermato la grande vicinanza di Intesa Sanpaolo al Territorio nonostante sia una banca nazionale: "Quando questa avventura ci è stata proposta un anno e mezzo fa siamo stati affascinati sia dal tema del caffè ma anche dalla possibilità di fare sì che la nostra clientela potesse avvicinarsi a questo evento che non ha solo un aspetto commerciale ma è molto trasversale.

Ringraziamo quindi gli organizzatori, perché per noi è un grande piacere essere parte attiva in questo evento di così grande importanza" Gli fa eco il padrone di casa, Prof. Fabrizio Sarghini, della Facoltà di Agraria dell'Università Federico II: "Sono molto contento di questa iniziativa perché penso che Napoli meritasse questa iniziativa, in quanto in passato è stata ingiustamente maltrattata in merito al mondo del caffè. Abbiamo invece grandi eccellenze, abbiamo tutto un mondo che ci rappresenta.

Noi abbiamo raccontato negli anni il caffè sotto vari aspetti, sociali, tecnologici, commerciali, dal punto di vista dell'impatto sulla salute; parliamo comunque della seconda commodity più scambiata al mondo dopo il petrolio. E' un bene che a livello mondiale ha una importanza estrema.

E questo evento inquadra a 360 gradi un intero universo, potremmo definirlo un'esperienza unica".

Antonella Barrella, founder e partner di Big Mama e Casimiro Lieto, project manager, concludono: "Oggi ci sono tante persone che hanno visto fiorire questo progetto che è nato il 14 marzo 2023 nello studio del Dottor Paipais.

Grazie a questo progetto siamo entrati in un mondo fantastico fatto di realtà che sono fiori all'occhiello. I numeri del

## NAPOLI - PRESENTATA LA PRIMA EDIZIONE DELL'INTERNATIONAL COFFEE FORUM

caffè sono spaziali e da questo forum verrà fuori il concetto che nessuno fermerà il caffè"



## *International Coffee a Napoli: 2 giorni dedicati alla bevanda più amata dai napoletani*

Nov 11, 2025 - Redazione

Tazzina di caffè

E' stata presentata nella Sala della Loggia del Maschio Angioino la prima edizione dell'International Coffee Forum, la due giorni interamente dedicata al mondo del caffè che si svolgerà il 12 e 13 novembre al Centro Congressi dell'Università Federico II di Napoli.

International Coffee Forum a Napoli: due giorni per il caffè

Napoli non solo sarà ulteriormente consacrata come capitale italiana del caffè durante un evento che mira a valorizzare le eccellenze del nostro Paese, ma sarà anche un crocevia di incontri dove dialogheranno produttori, torrefattori, baristi, ricercatori, artisti, studiosi, accademici, talenti dell'universo caffè, appassionati e uomini di finanza ed economia.

Molto interessante l'analisi del comportamento dei consumatori nel mondo social quando si parla di caffè, in base alla ricerca effettuata dall'agenzia di web listening Arcadia. Giordano, data analyst e amministratore di Arcadia ha sottolineato: 'Nel censimento delle conversazioni digitali generate dall'utilizzo della parola chiave 'caffè' sono state registrate negli ultimi 24 mesi ben 3 milioni di citazioni che a loro volta hanno potenzialmente raggiunto un'audience di 179 milioni di utenti. Nello stesso periodo di tempo, la keyword in lingua inglese 'coffee' ha prodotto 115 milioni di menzioni e un'audience complessiva di 1 miliardo di utenti'.

Parole che confermano la passione internazionale per il caffè: Il sentiment online ci racconta di una larghissima soddisfazione degli utenti che hanno parlato di caffè. Infatti con la parola chiave "caffè" il sentiment positivo è pari al 73% delle interazioni che contenevano un reaction censibile, mentre con coffee il sentiment positivo è stato del 66%.

'Sarà un incontro che valorizzerà Napoli e tutta la sua tradizione sul caffè, che si accompagna ad ulteriori eventi che abbiamo fatto con il Comune di Napoli. Questi appuntamenti, come quello che ci apprestiamo a vivere nei prossimi giorni, mettono in risalto le nostre eccellenze, non solo in Italia ma anche nel resto del mondo. Parliamo infatti della nostra identità non solo qui a Napoli ma anche altrove; per esempio, a breve avremo un evento a Dubai dove metteremo in risalto proprio le nostre eccellenze a livello mondiale; il caffè identifica la nostra identità ma anche il nostro spirito di innovazione' - queste le parole di Gennaro Demetrio Papais, consigliere comunale di Napoli.

Gli fa eco il prof. Fabrizio Sarghini, della Facoltà di Agraria dell'Università Federico II: 'Sono molto contento di questa iniziativa perché penso che Napoli meritasse questa iniziativa, in quanto in passato è stata ingiustamente maltrattata in merito al mondo del caffè. Abbiamo invece grandi eccellenze, abbiamo tutto un mondo che ci rappresenta. Noi abbiamo raccontato negli anni il caffè sotto vari aspetti, sociali, tecnologici, commerciali, dal punto di vista dell'impatto sulla salute; parliamo comunque della seconda commodity più scambiata al mondo dopo il petrolio. E' un bene che a livello mondiale ha una importanza estrema. E questo evento inquadra a 360 gradi un intero universo, potremmo definirlo un'esperienza unica'.

Antonella Barrella, founder e partner di Big Mama e Casimiro Lieto, project manager, concludono: "Oggi ci sono tante persone che hanno visto fiorire questo progetto che è nato il 14 marzo 2023 nello studio del Dottor Paipais. Grazie a questo progetto siamo entrati in un mondo fantastico fatto di realtà che sono fiori all'occhiello. I numeri del caffè sono spaziali e da questo forum verrà fuori il concetto che nessuno fermerà il caffè'.



*International Coffee Forum al Centro Congressi di via Partenope*

Alla conferenza stampa sono intervenuti l'Avv. Gennaro Demetrio Paipais, Consigliere Comunale di Napoli, la Dott.ssa Antonella Barrella, Partner & Founder BIG MAMA PRODUCTION, il Dott. Marcello Varriale, Direttore Area Exclusive Napoli Città Divisione Banca dei Territori INTESA SANPAOLO, il Prof. Fabrizio Sarghini, Docente di Agraria dell'Università Federico II di Napoli, la Dott.ssa Barbara Politi, Giornalista e conduttrice televisiva esperta di food, il Dott.

Fabio Russo, Direttore HORECA NEWS e VENDING NEWS, che modererà i panel in programma.

Per due giorni Napoli non solo sarà ulteriormente consacrata come capitale italiana del caffè durante un evento che mira a valorizzare le eccellenze del nostro Paese, ma sarà anche un crocevia di incontri dove dialogheranno produttori, torrefattori, baristi, ricercatori, artisti, studiosi, accademici, talenti dell'universo caffè, appassionati e uomini di finanza ed economia.

Molto interessante l'analisi del comportamento dei consumatori nel mondo social quando si parla di caffè, in base alla ricerca effettuata dall'agenzia di web listening Arcadia: 'Nel censimento delle conversazioni digitali generate dall'utilizzo della parola chiave 'caffè' - afferma Domenico Giordano, data analyst e Amministratore di Arcadia - sono state registrate negli ultimi 24 mesi ben 3 milioni di citazioni che a loro volta hanno potenzialmente raggiunto un'audience di 179 milioni di utenti.

Nello stesso periodo di tempo, la keyword in lingua inglese 'coffee' ha prodotto 115 milioni di menzioni e un'audience complessiva di 1 miliardo

di utenti'. Parole che confermano la passione internazionale per il caffè: Il sentiment online - che classifica le reazioni comportamentali degli utenti che si sono relazionati con le keyword dell'analisi (caffè e coffee) - ci racconta di una larghissima soddisfazione degli utenti che hanno parlato di caffè. Infatti con la parola chiave caffè il sentiment positivo è pari al 73% delle interazioni che contenevano un reaction censibile, mentre con coffee il sentiment positivo è stato del 66%. 'Altro dato interessante - prosegue Giordano - riguarda invece la differenza di genere del pubblico che si è ingaggiato con la parola chiave: con il termine 'coffee' il 60% degli utenti sono uomini e il 40% sono donne, diversamente con la parola italiana, abbiamo un riequilibrio dei pubblici, il 46% è donna e il 54% è rappresentato dagli uomini'. Queste le parole di Gennaro Demetrio Paipais: 'Sarà un incontro che valorizzerà Napoli e tutta la sua tradizione sul caffè, che si accompagna ad ulteriori eventi che abbiamo fatto con il Comune di Napoli.

Questi appuntamenti, come quello che ci apprestiamo a vivere nei prossimi giorni, mettono in risalto le nostre eccellenze, non solo in Italia ma anche nel resto del mondo. Parliamo infatti della nostra identità non solo qui a Napoli ma anche altrove; per esempio, a breve avremo un evento a Dubai dove metteremo in risalto proprio le nostre eccellenze a livello mondiale; il caffè identifica la nostra identità ma anche il nostro spirito di innovazione'. Il Dott.

Marcello Varriale, Direttore Area Exclusive Napoli Città Divisione Banca dei Territori INTESA SANPAOLO dopo aver portato i saluti del Direttore Regionale Dottor Giuseppe Nargi che sarà presente durante l'inaugurazione, ha affermato la grande vicinanza di Intesa

Sanpaolo al Territorio nonostante sia una banca nazionale: 'Quando questa avventura ci è stata proposta un anno e mezzo fa siamo stati affascinati sia dal tema del caffè ma anche dalla possibilità di fare sì che la nostra clientela potesse avvicinarsi a questo evento che non ha solo un aspetto commerciale ma è molto trasversale.

Ringraziamo quindi gli organizzatori, perché per noi è un grande piacere essere parte attiva in questo evento di così grande importanza' Gli fa eco il padrone di casa, Prof. Fabrizio Sarghini, della Facoltà di Agraria dell'Università Federico II: 'Sono molto contento di questa iniziativa perché penso che Napoli meritasse questa iniziativa, in quanto in passato è stata ingiustamente maltrattata in merito al mondo del caffè. Abbiamo invece grandi eccellenze, abbiamo tutto un mondo che ci rappresenta.

Noi abbiamo raccontato negli anni il caffè sotto vari aspetti, sociali, tecnologici, commerciali, dal punto di vista dell'impatto sulla salute; parliamo comunque della seconda commodity più scambiata al mondo dopo il petrolio. E' un bene che a livello mondiale ha una importanza estrema. E questo evento inquadra a 360 gradi un intero universo, potremmo definirlo un'esperienza unica'.

Antonella Barrella, founder e partner di Big Mama e Casimiro Lieto, project manager, concludono: Oggi ci sono tante persone che hanno visto fiorire questo progetto che è nato il 14 marzo 2023 nello studio del Dottor Paipais.

Grazie a questo progetto siamo entrati in un mondo fantastico fatto di realtà che sono fiori all'occhiello.

I numeri del caffè sono spaziali e da questo forum verrà fuori il concetto che nessuno fermerà il caffè' Per ulteriori

*International Coffee Forum al Centro Congressi di via Partenope*

info: [www.internationalcoffeeforum.com](http://www.internationalcoffeeforum.com) Per stampa: [stampa@internationalcoffeeforum.com](mailto:stampa@internationalcoffeeforum.com)  
accrediti stampa: m



## ***Napoli diventa capitale del caffè con l'International Coffee Forum (12 e 13 novembre)***

Il 12 e 13 novembre il Centro Congressi dell'Università Federico II ospiterà la prima edizione dell'International Coffee Forum, evento interamente dedicato al mondo del caffè, presentato ieri nella Sala della Loggia del Maschio Angioino.

Alla conferenza stampa sono intervenuti il consigliere comunale Gennaro Demetrio Papais, Antonella Barrella, partner e founder di Big Mama Production, Marcello Varriale, direttore Area Exclusive Napoli Città Divisione Banca dei Territori Intesa Sanpaolo, Fabrizio Sarghini, docente di Agraria all'Università Federico II, Barbara Politi, giornalista e conduttrice televisiva esperta di food, e Fabio Russo, direttore di Horeca News e Vending News, che modererà i panel in programma.

Per due giorni Napoli sarà non solo il palcoscenico delle eccellenze italiane del caffè, ma anche un crocevia di incontri tra produttori, torrefattori, baristi, ricercatori, artisti, studiosi, talenti, appassionati e operatori di finanza ed economia.

Il caffè nel mondo digitale: milioni di conversazioni social. Particolarmente rilevante è l'analisi del comportamento dei consumatori sui social, condotta dall'agenzia di web listening Arcadia.

Domenico Giordano, data analyst e amministratore di Arcadia, spiega: "Negli ultimi 24 mesi le conversazioni digitali con la parola chiave 'caffè' hanno raggiunto 3 milioni di citazioni, con un'audience potenziale di 179 milioni di utenti. La keyword in inglese 'coffee' ha generato invece 115 milioni di menzioni e un'audience di 1 miliardo di utenti". Il sentiment online, che misura le reazioni degli utenti, mostra una

soddisfazione molto elevata: il 73% delle interazioni con 'caffè' e il 66% con 'coffee' sono positive. Interessante anche la differenza di genere: con 'coffee' il pubblico è per il 60% maschile e 40% femminile, mentre con 'caffè' il riequilibrio porta a 54% uomini e 46% donne. Napoli valorizza la propria tradizione Papais sottolinea l'importanza dell'evento: "Sarà un incontro che valorizzerà Napoli e tutta la sua tradizione sul caffè.

Questi appuntamenti mettono in risalto le nostre eccellenze non solo in Italia, ma anche nel mondo. A breve, per esempio, avremo un evento a Dubai dedicato alle nostre eccellenze: il caffè identifica la nostra identità e il nostro spirito di innovazione". Marcello Varriale evidenzia il sostegno di Intesa Sanpaolo: "Siamo stati affascinati dal tema del caffè e dalla possibilità di avvicinare la nostra clientela a un evento che va oltre l'aspetto commerciale.

Per noi è un grande piacere essere parte attiva in un evento di così grande importanza".

Il professor Sarghini aggiunge: "Napoli meritava questa iniziativa, perché il nostro territorio ha grandi eccellenze. Il caffè è la seconda commodity più scambiata al mondo dopo il petrolio e questo forum inquadra a 360 gradi l'intero universo del caffè, un'esperienza unica".

Antonella Barrella e Casimiro Lieto, project manager, concludono: "Oggi vediamo fiorire un progetto nato il 14 marzo 2023 nello studio del dottor Papais. Grazie a questo forum emergerà chiaramente il concetto che nessuno fermerà il caffè". [ildenaro.it](http://ildenaro.it)



## Ricerca sul caffè, una passione internazionale. Evento a Napoli

Nello stesso periodo di tempo, la keyword in lingua inglese 'coffee' ha prodotto 115 milioni di menzioni e un'audience complessiva di 1 miliardo di utenti".

E' quanto ha affermato Domenico Giordano, data analyst e amministratore dell'agenzia di web listening Arcadia, società che ha effettuato una ricerca sul comportamento dei consumatori nel mondo social, in occasione della presentazione della prima edizione dell'International Coffee Forum, una due giorni interamente dedicata al mondo del caffè che si svolgerà domani e dopodomani nel Centro Congressi dell'Università Federico II di Napoli. Parole, è stato rilevato, che confermano la passione internazionale per il caffè; il sentiment online - che classifica le reazioni comportamentali degli utenti che si sono relazionati con le keyword dell'analisi (caffè e coffee) - evidenzia una larga soddisfazione degli utenti che hanno parlato di caffè. Infatti con la parola chiave caffè il sentiment positivo è pari al 73% delle interazioni che contenevano un reaction censibile, mentre con coffee il sentiment positivo è stato del 66%. "Altro dato interessante - ha messo in rilievo Giordano - riguarda invece la differenza di

genere del pubblico che si è ingaggiato con la parola chiave: con il termine 'coffee' il 60% degli utenti sono uomini e il 40% sono donne, diversamente con la parola italiana, abbiamo un riequilibrio dei pubblici, il 46% è donna e il 54% è rappresentato dagli uomini". Alla presentazione dell'evento del 12 e 13 novembre sono intervenuti Gennaro Demetrio Paipais, consigliere comunale, Antonella Barrella, partner & Founder Big Mama Production, Marcello Varriale, direttore Area Exclusive Napoli Città Divisione Banca dei Territori Intesa Sanpaolo, Fabrizio Sarghini, docente di Agraria dell'Università Federico II, Barbara Politi, giornalista e conduttrice televisiva esperta di food, Fabio Russo, direttore Horeca News e Vending News, che modererà i panel in programma. "Per due giorni - hanno detto gli organizzatori - Napoli non solo sarà ulteriormente consacrata come capitale italiana del caffè durante un evento che mira a valorizzare le eccellenze del nostro Paese, ma sarà anche un crocevia di incontri dove dialogheranno produttori, torrefattori, baristi, ricercatori, artisti, studiosi, accademici, talenti dell'universo caffè, appassionati e uomini di finanza ed economia". Riproduzione riservata © Copyright ANSA



I numeri  
del *caffè*  
in Italia



## *EVENTO - Presentata al Maschio Angioino la prima edizione dell'International Coffee Forum*

Alla conferenza stampa sono intervenuti l'Avv.

Gennaro Demetrio Paipais, Consigliere Comunale di Napoli, la Dott.ssa Antonella Barrella, Partner & Founder BIG MAMA PRODUCTION, il Dott. Marcello Varriale, Direttore Area Exclusive Napoli Città Divisione Banca dei Territori INTESA SANPAOLO, il Prof. Fabrizio Sarghini, Docente di Agraria dell' Università Federico II di Napoli, la Dott.ssa Barbara Politi, Giornalista e conduttrice televisiva esperta di food, il Dott.

Fabio Russo, Direttore HORECA NEWS e VENDING NEWS, che modererà i panel in programma.

Per due giorni Napoli non solo sarà ulteriormente consacrata come capitale italiana del caffè durante un evento che mira a valorizzare le eccellenze del nostro Paese, ma sarà anche un crocevia di incontri dove dialogheranno produttori, torrefattori, baristi, ricercatori, artisti, studiosi, accademici, talenti dell'universo caffè, appassionati e uomini di finanza ed economia. Molto interessante l'analisi del comportamento dei consumatori nel mondo social quando si parla di caffè, in base alla ricerca effettuata dall'agenzia di web listening Arcadia: "Nel censimento delle conversazioni digitali generate dall'utilizzo della parola chiave "caffè" - afferma Domenico Giordano, data analyst e Amministratore di Arcadia - sono state registrate negli ultimi 24 mesi ben 3 milioni di citazioni che a loro volta hanno potenzialmente raggiunto un'audience di 179 milioni di utenti. Nello stesso periodo di tempo, la keyword in lingua inglese "coffee" ha prodotto 115 milioni di menzioni e un'audience complessiva di 1 miliardo di utenti". Parole che confermano la

passione internazionale per il caffè: Il sentiment online - che classifica le reazioni comportamentali degli utenti che si sono relazionati con le keyword dell'analisi (caffè e coffee) - ci racconta di una larghissima soddisfazione degli utenti che hanno parlato di caffè. Infatti con la parola chiave caffè il sentiment positivo è pari al 73% delle interazioni che contenevano un reaction censibile, mentre con coffee il sentiment positivo è stato del 66%. "Altro dato interessante - prosegue Giordano - riguarda invece la differenza di genere del pubblico che si è ingaggiato con la parola chiave: con il termine "coffee" il 60% degli utenti sono uomini e il 40% sono donne, diversamente con la parola italiana, abbiamo un riequilibrio dei pubblici, il 46% è donna e il 54% è rappresentato dagli uomini". Queste le parole di Gennaro Demetrio Paipais: "Sarà un incontro che valorizzerà Napoli e tutta la sua tradizione sul caffè, che si accompagna ad ulteriori eventi che abbiamo fatto con il Comune di Napoli.

Questi appuntamenti, come quello che ci apprestiamo a vivere nei prossimi giorni, mettono in risalto le nostre eccellenze, non solo in Italia ma anche nel resto del mondo. Parliamo infatti della nostra identità non solo qui a Napoli ma anche altrove; per esempio, a breve avremo un evento a Dubai dove metteremo in risalto proprio le nostre eccellenze a livello mondiale; il caffè identifica la nostra identità ma anche il nostro spirito di innovazione". Il Dott. Marcello Varriale, Direttore Area Exclusive Napoli Città Divisione Banca dei Territori INTESA SANPAOLO dopo aver portato i saluti del Direttore Regionale Dottor Giuseppe Nargi che sarà presente durante l'inaugurazione, ha affermato la grande vicinanza di Intesa Sanpaolo al Territorio nonostante sia

una banca nazionale: "Quando questa avventura ci è stata proposta un anno e mezzo fa siamo stati affascinati sia dal tema del caffè ma anche dalla possibilità di fare sì che la nostra clientela potesse avvicinarsi a questo evento che non ha solo un aspetto commerciale ma è molto trasversale. Ringraziamo quindi gli organizzatori, perché per noi è un grande piacere essere parte attiva in questo evento di così grande importanza" Gli fa eco il padrone di casa, Prof. Fabrizio Sarghini, della Facoltà di Agraria dell'Università Federico II: "Sono molto contento di questa iniziativa perché penso che Napoli meritasse questa iniziativa, in quanto in passato è stata ingiustamente maltrattata in merito al mondo del caffè. Abbiamo invece grandi eccellenze, abbiamo tutto un mondo che ci rappresenta.

Noi abbiamo raccontato negli anni il caffè sotto vari aspetti, sociali, tecnologici, commerciali, dal punto di vista dell'impatto sulla salute; parliamo comunque della seconda commodity più scambiata al mondo dopo il petrolio. E' un bene che a livello mondiale ha una importanza estrema. E questo evento inquadra a 360 gradi un intero universo, potremmo definirlo un'esperienza unica".

Antonella Barrella, founder e partner di Big Mama e Casimiro Lieto, project manager, concludono: "Oggi ci sono tante persone che hanno visto fiorire questo progetto che è nato il 14 marzo 2023 nello studio del Dottor Paipais.

Grazie a questo progetto siamo entrati in un mondo fantastico fatto di realtà che sono fiori all'occhiello. I numeri del caffè sono spaziali e da questo forum verrà fuori il concetto che nessuno

*EVENTO - Presentata al Maschio Angioino la prima edizione dell'International Coffee Forum*

fermerà il caffè"



## *Napoli presenta l'International Coffee Forum: dal 12 al 13 novembre al Centro Congressi dell'Università Federico II di Napoli*

NAPOLI - E' stata presentata nella Sala della Loggia del Maschio Angioino la prima edizione dell'International Coffee Forum, la 'duegiorni' interamente dedicata al mondo del caffè che si svolgerà il 12 e 13 novembre al Centro Congressi dell'Università Federico II di Napoli.

Alla conferenza stampa sono intervenuti l'Avv.

Gennaro Demetrio Paipais, Consigliere Comunale di Napoli, la Dott.ssa Antonella Barrella, Partner & Founder BIG MAMA PRODUCTION, il Dott. Marcello Varriale, Direttore Area Exclusive Napoli Città Divisione Banca dei Territori INTESA SANPAOLO, il Prof. Fabrizio Sarghini, Docente di Agraria dell' Università Federico II di Napoli, la Dott.ssa Barbara Politi, Giornalista e conduttrice televisiva esperta di food, il Dott.

Fabio Russo, Direttore HORECA NEWS e VENDING NEWS, che modererà i panel in programma.

Un evento che valorizza le eccellenze italiane Per due giorni Napoli non solo sarà ulteriormente consacrata come capitale italiana del caffè durante un evento che mira a valorizzare le eccellenze del nostro Paese, ma sarà anche un crocevia di incontri dove dialogheranno produttori, torrefattori, baristi, ricercatori, artisti, studiosi, accademici, talenti dell'universo caffè, appassionati e uomini di finanza ed economia.

Molto interessante l'analisi del comportamento dei consumatori nel mondo social quando si parla di caffè, in base alla ricerca effettuata dall'agenzia di web listening Arcadia: 'Nel censimento delle conversazioni digitali generate dall'utilizzo della parola chiave

'caffè' - afferma Domenico Giordano, data analyst e Amministratore di Arcadia - sono state registrate negli ultimi 24 mesi ben 3 milioni di citazioni che a loro volta hanno potenzialmente raggiunto un'audience di 179 milioni di utenti.

Nello stesso periodo di tempo, la keyword in lingua inglese 'coffee' ha prodotto 115 milioni di menzioni e un'audience complessiva di 1 miliardo di utenti'. Parole che confermano la passione internazionale per il caffè: Il sentiment online - che classifica le reazioni comportamentali degli utenti che si sono relazionati con le keyword dell'analisi (caffè e coffee) - ci racconta di una larghissima soddisfazione degli utenti che hanno parlato di caffè. Infatti con la parola chiave caffè il sentiment positivo è pari al 73% delle interazioni che contenevano un reaction censibile, mentre con coffee il sentiment positivo è stato del 66%. 'Altro dato interessante - prosegue Giordano - riguarda invece la differenza di genere del pubblico che si è ingaggiato con la parola chiave: con il termine 'coffee' il 60% degli utenti sono uomini e il 40% sono donne, diversamente con la parola italiana, abbiamo un riequilibrio dei pubblici, il 46% è donna e il 54% è rappresentato dagli uomini'. Le voci dei protagonisti: istituzioni, accademia e imprese sul valore del caffè a Napoli Queste le parole di Gennaro Demetrio Paipais: 'Sarà un incontro che valorizzerà Napoli e tutta la sua tradizione sul caffè, che si accompagna ad ulteriori eventi che abbiamo fatto con il Comune di Napoli.

Questi appuntamenti, come quello che ci apprestiamo a vivere nei prossimi giorni, mettono in risalto le nostre eccellenze, non solo in Italia ma anche nel resto del mondo. Parliamo infatti della nostra identità non solo qui a

Napoli ma anche altrove; per esempio, a breve avremo un evento a Dubai dove metteremo in risalto proprio le nostre eccellenze a livello mondiale; il caffè identifica la nostra identità ma anche il nostro spirito di innovazione'. Il Dott.

Marcello Varriale, Direttore Area Exclusive Napoli Città Divisione Banca dei Territori INTESA SANPAOLO dopo aver portato i saluti del Direttore Regionale Dottor Giuseppe Nargi che sarà presente durante l'inaugurazione, ha affermato la grande vicinanza di Intesa Sanpaolo al Territorio nonostante sia una banca di tipo nazionale: 'Quando questa avventura ci è stata proposta un anno e mezzo fa siamo stati affascinati sia dal tema del caffè ma anche dalla possibilità di fare sì che la nostra clientela potesse avvicinarsi a questo evento che non ha solo un aspetto commerciale ma è molto trasversale.

Ringraziamo quindi gli organizzatori, perché per noi è un grande piacere essere parte attiva in questo evento di così grande importanza' Gli fa eco il padrone di casa, Prof. Fabrizio Sarghini, della Facoltà di Agraria dell'Università Federico II: 'Sono molto contento di questa iniziativa perché penso che Napoli meritasse questa iniziativa, in quanto in passato è stata ingiustamente maltrattata in merito al mondo del caffè. Abbiamo invece grandi eccellenze, abbiamo tutto un mondo che ci rappresenta.

Noi abbiamo raccontato negli anni il caffè sotto vari aspetti, sociali, tecnologici, commerciali, dal punto di vista dell'impatto sulla salute; parliamo comunque della seconda commodity più scambiata al mondo dopo il petrolio. E' un bene che a livello mondiale ha una importanza estrema. E questo evento inquadra a 360 gradi un intero universo,

## *Napoli presenta l'International Coffee Forum: dal 12 al 13 novembre al Centro Congressi dell'Università Federico II di Napoli*

potremmo definirlo un'esperienza unica'.

Antonella Barrella, founder e partner di Big Mama e Casimiro Lieto, project manager, concludono: 'In questa sala ci

sono tante persone che hanno visto fiorire questo progetto che è nato il 14 marzo 2023 nello studio del Dottor Paipais.

Grazie a questo progetto siamo entrati

in un mondo fantastico fatto di realtà che sono fiori all'occhiello. I numeri del caffè sono spaziali e da questo forum verrà fuori il concetto che nessuno fermerà il caffè'



## *Ricerca sul caffè, una passione internazionale. Evento a Napoli*

Nello stesso periodo di tempo, la keyword in lingua inglese 'coffee' ha prodotto 115 milioni di menzioni e un'audience complessiva di 1 miliardo di utenti".

E' quanto ha affermato Domenico Giordano, data analyst e amministratore dell'agenzia di web listening Arcadia, società che ha effettuato una ricerca sul comportamento dei consumatori nel mondo social, in occasione della presentazione della prima edizione dell'International Coffee Forum, una due giorni interamente dedicata al mondo del caffè che si svolgerà domani e dopodomani nel Centro Congressi dell'Università Federico II di Napoli. Parole, è stato rilevato, che confermano la passione internazionale per il caffè; il sentiment online - che classifica le reazioni comportamentali degli utenti che si sono relazionati con le keyword dell'analisi (caffè e coffee) - evidenzia una larga soddisfazione degli utenti che hanno parlato di caffè. Infatti con la parola chiave caffè il sentiment positivo è pari al 73% delle interazioni che contenevano un reaction censibile, mentre con coffee il sentiment positivo è stato del 66%. "Altro dato interessante - ha messo in rilievo Giordano - riguarda invece la differenza di

genere del pubblico che si è ingaggiato con la parola chiave: con il termine 'coffee' il 60% degli utenti sono uomini e il 40% sono donne, diversamente con la parola italiana, abbiamo un riequilibrio dei pubblici, il 46% è donna e il 54% è rappresentato dagli uomini". Alla presentazione dell'evento del 12 e 13 novembre sono intervenuti Gennaro Demetrio Paipais, consigliere comunale, Antonella Barrella, partner & Founder Big Mama Production, Marcello Varriale, direttore Area Exclusive Napoli Città Divisione Banca dei Territori Intesa Sanpaolo, Fabrizio Sarghini, docente di Agraria dell'Università Federico II, Barbara Politi, giornalista e conduttrice televisiva esperta di food, Fabio Russo, direttore Horeca News e Vending News, che modererà i panel in programma. "Per due giorni - hanno detto gli organizzatori - Napoli non solo sarà ulteriormente consacrata come capitale italiana del caffè durante un evento che mira a valorizzare le eccellenze del nostro Paese, ma sarà anche un crocevia di incontri dove dialogheranno produttori, torrefattori, baristi, ricercatori, artisti, studiosi, accademici, talenti dell'universo caffè, appassionati e uomini di finanza ed economia". (ANSA).  
11 novembre 2025



## Ricerca sul caffè, una passione internazionale. Evento a Napoli

Nello stesso periodo di tempo, la keyword in lingua inglese 'coffee' ha prodotto 115 milioni di menzioni e un'audience complessiva di 1 miliardo di utenti".

E' quanto ha affermato Domenico Giordano, data analyst e amministratore dell'agenzia di web listening Arcadia, società che ha effettuato una ricerca sul comportamento dei consumatori nel mondo social, in occasione della presentazione della prima edizione dell'International Coffee Forum, una due giorni interamente dedicata al mondo del caffè che si svolgerà domani e dopodomani nel Centro Congressi dell'Università Federico II di Napoli. Parole, è stato rilevato, che confermano la passione internazionale per il caffè; il sentiment online - che classifica le reazioni comportamentali degli utenti che si sono relazionati con le keyword dell'analisi (caffè e coffee) - evidenzia una larga soddisfazione degli utenti che hanno parlato di caffè. Infatti con la parola chiave caffè il sentiment positivo è pari al 73% delle interazioni che contenevano un reaction censibile, mentre con coffee il sentiment positivo è stato del 66%. "Altro dato interessante - ha messo in rilievo Giordano - riguarda invece la differenza di

genere del pubblico che si è ingaggiato con la parola chiave: con il termine 'coffee' il 60% degli utenti sono uomini e il 40% sono donne, diversamente con la parola italiana, abbiamo un riequilibrio dei pubblici, il 46% è donna e il 54% è rappresentato dagli uomini". Alla presentazione dell'evento del 12 e 13 novembre sono intervenuti Gennaro Demetrio Paipais, consigliere comunale, Antonella Barrella, partner & Founder Big Mama Production, Marcello Varriale, direttore Area Exclusive Napoli Città Divisione Banca dei Territori Intesa Sanpaolo, Fabrizio Sarghini, docente di Agraria dell'Università Federico II, Barbara Politi, giornalista e conduttrice televisiva esperta di food, Fabio Russo, direttore Horeca News e Vending News, che modererà i panel in programma. "Per due giorni - hanno detto gli organizzatori - Napoli non solo sarà ulteriormente consacrata come capitale italiana del caffè durante un evento che mira a valorizzare le eccellenze del nostro Paese, ma sarà anche un crocevia di incontri dove dialogheranno produttori, torrefattori, baristi, ricercatori, artisti, studiosi, accademici, talenti dell'universo caffè, appassionati e uomini di finanza ed economia". Riproduzione riservata © Copyright ANSA



## *Napoli capitale del caffè con la prima edizione dell'International Coffee Forum*

Presentato nella Sala della Loggia del Maschio Angioino, il forum riunirà produttori, torrefattori, baristi, studiosi, imprenditori, artisti e appassionati per due giorni di incontri, dibattiti e approfondimenti sull'universo del caffè, tra innovazione, sostenibilità e tradizione.

Alla conferenza stampa hanno partecipato, tra gli altri, Gennaro Demetrio Paipais, consigliere comunale di Napoli; Antonella Barrella, fondatrice di Big Mama Production; Marcello Varriale di Intesa Sanpaolo; Fabrizio Sarghini, docente di Agraria alla Federico II; Barbara Politi, giornalista e conduttrice esperta di food; e Fabio Russo, direttore di Horeca News, che modererà i panel. Uno degli aspetti più curiosi emersi è l'analisi delle conversazioni online sul tema 'caffè', illustrata da Domenico Giordano di Arcadia: negli ultimi due anni, la parola 'caffè' ha generato 3 milioni di citazioni in Italia, raggiungendo 179 milioni di utenti, mentre 'coffee' ha prodotto 115 milioni di menzioni nel mondo, per un'audience di 1 miliardo di persone.

Un dato che conferma la portata globale di questa bevanda e

la sua capacità di unire culture e generazioni.

«Il caffè è parte della nostra identità e del nostro spirito di innovazione», ha sottolineato Paipais, mentre il prof. Sarghini ha ricordato come il caffè sia 'la seconda commodity più scambiata al mondo dopo il petrolio, un bene di enorme valore economico, culturale e sociale'. Ha aggiunto Marcello Varriale di Intesa Sanpaolo: «Siamo orgogliosi di sostenere un evento che va oltre la dimensione commerciale, perché unisce territorio, cultura e impresa in un unico grande racconto di eccellenza». A chiudere la presentazione, le parole di Antonella Barrella, founder e partner di Big Mama, e di Casimiro Lieto, project manager: «Oggi ci sono tante persone che hanno visto fiorire questo progetto, nato il 14 marzo 2023 nello studio del Dottor Paipais. Grazie a questa iniziativa siamo entrati in un mondo fantastico, fatto di realtà che sono fiori all'occhiello del nostro Paese. I numeri del caffè sono spaziali e da questo forum verrà fuori il concetto che nessuno fermerà il caffè». Con l'International Coffee Forum, Napoli consolida il suo ruolo di capitale italiana del caffè, pronta ad accogliere esperti e appassionati da tutto il mondo per una due giorni che celebra gusto, tradizione e futuro.

## *Gli appuntamenti di oggi, 10 novembre, in Campania*

NAPOLI - Appuntamenti del candidato per il centrodestra alla presidenza della Regione Campania, Edmondo Cirielli: ore 11:00 - NOLA (Napoli) - Cis - via Boscofongone; ore 12:30 - NAPOLI - Largo Principessa Pignatelli 218 - Edmondo Partecipazione all'incontro promosso da Forza Italia Campania con Roberto Occhiuto, presidente Regione Calabria; ore 17:00 - NAPOLI - Teatro Totò - via Frediano Cavara, 12 Conferenza stampa con Orazio Schillaci, ministro della Salute, e Alessandra Locatelli, ministro per le Disabilità su "La Salute prima di tutto".

NAPOLI - Appuntamenti del candidato per il centrosinistra alla presidenza della Regione Campania, Roberto Fico: ore 17.00 - CASERTA - Palazzo Paternò - via San Carlo 142) Incontro pubblico; ore 18.30 - MARIGLIANO - Centro sportivo Emivan - via Aniello Alise 90) Incontro pubblico; ore 20.30 - BENEVENTO - Hotel Villa Traiano - Viale dei Rettori 9 Incontro pubblico.

GIUGLIANO - Consorzio Imprenditori Asi - ore 12:00 La sottosegretaria alle Imprese e Made in Italy, Fausta Bergamotto incontra imprenditori e aziende. Alle ore 16.15 la sottosegretaria in visita agli stabilimenti del Gruppo Piccolo Supermercati nella sede di Pomigliano d'Arco.

NAPOLI - Sala Metafora - Tribunale - centro direzionale - ore 12:00 Proseguono gli appuntamenti, organizzati dall'Ordine degli avvocati di Napoli, con i candidati alla presidenza della Regione Campania: incontro con Nicola Campanile.

CASORIA (Napoli) - Uci Cinemas - via San Salvatore 1 - ore 18:00 Incontro con Rossella Casillo, candidata al

Consiglio Regionale nella lista "A Testa Alta".

NAPOLI - Hotel Luna Rossa - via Giuseppe Pica (a venti metri dalla stazione di Piazza Garibaldi) - ore 16:30 iniziativa "L'impegno del PD e della nuova Regione contro le ecomafie", con Antonio Liberti, candidato al Consiglio regionale della Campania, e Francesca Amirante, capolista del PD Napoli. Conclude Stefano Vaccari, capogruppo del Partito Democratico in Commissione Parlamentare Ecomafie.

NAPOLI - Aula Magna -Centro Congressi Federico II - via Partenope 36 -ore 13:30 Convegno "Neonatology in Naples" presieduto dal prof. Francesco Raimondi, direttore Neonatologia e Terapia Intensiva Neonatale dell'Università degli Studi di Napoli Federico II.

NAPOLI - Parrocchia Maria Santissima del Buon Rimedio di Scampia - ore 18:30 Presentazione del volume "Quando Giovanni Paolo II portò il mondo a Scampia - Storia dell'incontro tra un santo e la periferia", scritto dal giornalista Massimo Iaquinangelo e dal parroco e decano, don Alessandro Gargiulo. Intervengono mons. Antonio Di Donna, Vescovo di Acerra e presidente della Conferenza Episcopale Campana, e Michele di Bari, prefetto di Napoli. Modera Domenico Falco, vicepresidente dell'Ordine dei Giornalisti della Campania.

NAPOLI - Unione industriali -piazza de Martiri 58 -ore 11:30 Conferenza stampa "Pmi Network: Ecosistemi di Imprese e Integrazione di Business. Accordo di Sinergie Associative": con Guido Bourelly, presidente Gruppo Piccola Industria Unione Industriali Napoli; Cristiano Dionisi, presidente Comitato Piccola Industria dell'Unione

degli Industriali e delle imprese di Roma, Frosinone, Latina, Rieti, Viterbo; Oscar Ricci, Presidente Comitato Piccola Industria dell'Area Roma Unindustria.

NAPOLI - salone Federico - Cgil via Toledo 353 - ore 10:30 Conferenza stampa sui risultati di un'indagine che ha coinvolto 1300 cittadine e cittadini campani sui principali temi che riguardano la qualità della vita e del lavoro e le proposte del sindacato per il futuro governo della Campania. Presenti, tra gli altri, il segretario generale Cgil Napoli e Campania, Nicola Ricci e Claudio Franchi della Fondazione Di Vittorio che, insieme all'Osservatorio Futura della Cgil nazionale, ha condotto l'indagine demoscopica.

NAPOLI - Sala Giunta -Palazzo San Giacomo - Comune - ore 11:00 Conferenza stampa di presentazione del progetto "Maratona al Maradona - Le scuole conquistano il Maradona con la staffetta 42x1000", con l'assessore all'Istruzione e alle Famiglie del Comune di Napoli Maura Striano.

TRENTOLA DUCENTA (Caserta) -Sala Convegni del Centro commerciale Jambo - ore 15:00 Convegno su "La prevenzione antimafia tra economia e legalità", con Lucia Volpe prefetto di Caserta e Luigi Moscato Amministratore unico della C.I.S. Meridionale.

NAPOLI - Sala della Loggia - Maschio Angioino (nella foto) - ore 15:00 Conferenza stampa di presentazione International Coffee forum 2025, prima edizione.

CAVA DE' TIRRENI (Salerno) - via Emilio Risi - ore 10:00 Cerimonia della posa della prima pietra della realizzazione della Casa e dell'Ospedale

*Gli appuntamenti di oggi, 10 novembre, in Campania*

di Comunità.



## ***CONFIDA all'International Coffee Forum 2025 per parlare del caffè nel Vending***

CONFIDA sarà protagonista del convegno 'Il consumatore di domani: qualità, salute e nuovi modelli di consumo', in programma giovedì 13 novembre alle ore 14:00 presso l'Aula Magna. Ernesto Piloni, Presidente del Gruppo Servizi di CONFIDA e Amministratore Delegato di Vending Expo (Venditalia), interverrà come relatore con un contributo dedicato al ruolo del caffè nel vending, approfondendo le prospettive di consumo fuori casa e l'evoluzione qualitativa del prodotto all'interno dei distributori automatici. Al convegno interverranno: Dott.

Domenico Giordano, Data Analyst ARCADIA.IT. Dott.ssa Myrta Mazza, Biologa Nutrizionista, Università Tor Vergata - Roma. Dott. Ernesto Piloni, Amministratore Delegato VendExpo (Venditalia). Dott. Luigi Odello, Presidente Centro Studi Assaggiatori. Dott.

Lorenzo Sarvello, Amministratore Delegato Brita Italia. Prof.ssa Guendalina Graffigna, Psicologa dei Consumi Università Piacenza e Cremona. Saluto di apertura: Dott.ssa Paola Passalacqua, Presidente Torrefazione Passalacqua.

La partecipazione all'evento è gratuita, fino ad esaurimento dei 270 posti disponibili.

Per ulteriori informazioni, visitare il sito: [www.internationalcoffeeforum.com](http://www.internationalcoffeeforum.com) > Condividi su:



## ***International Coffee Forum: lunedì 10 novembre la conferenza stampa!***

In questa occasione, verrà svelato il programma della due giorni dell'ICF a Napoli, non mancheranno workshop interattivi, masterclass, dimostrazioni con tecniche di latte art, cocktail d'autore e pastry show con alcuni tra i più grandi talenti del settore.

La conferenza stampa riserverà anche un momento speciale dedicato ai protagonisti della filiera del caffè che si sono particolarmente distinti per l'attività di divulgazione e per il contributo alla crescita del settore: questi professionisti riceveranno speciali Awards in riconoscimento del loro impegno. Appuntamento dunque lunedì 10 novembre alle 15 nella Sala della Loggia del Maschio Angioino, in piazza Municipio a Napoli.

Vi aspettiamo!

International Coffee Forum L'International Coffee Forum promuoverà il caffè come patrimonio culturale italiano e mondiale, valorizzando le eccellenze italiane, leader indiscusse nel settore, con oltre 30 appuntamenti diversificati - che spaziano da conferenze a laboratori pratici, dimostrazioni dal vivo, assaggi guidati e dibattiti - per esplorare questioni di stringente rilevanza contemporanea, attraverso molteplici prospettive: dall'evoluzione delle pratiche agricole alla tutela dell'ecosistema, dalle applicazioni dell'IA ai processi produttivi innovativi, dall'engagement del pubblico alle trasformazioni nelle abitudini di consumo, dalle dinamiche dei mercati internazionali ai modelli di riutilizzo delle risorse, dal binomio salute-alimentazione fino alla dimensione culturale e aggregativa di una bevanda capace di connettere comunità e fasce d'età diverse.

Leggi la notizia anche su [ClubdelCaffe.com](https://ClubdelCaffe.com)



## *Napoli, capitale del caffè: forum il 12 e 13 novembre. Spazio alle imprenditrici per l'innovazione*

Con circa 100 milioni di tazzine di caffè bevute ogni giorno in Italia (più di 1150 al secondo), l'international coffee forum vuol promuovere il caffè come patrimonio culturale italiano e mondiale, valorizzando le eccellenze italiane, leader indiscusse nel settore.

Più che un evento si tratterà di una piattaforma di dialogo e confronto tra protagonisti della filiera: produttori, torrefattori, baristi, ricercatori, artisti e appassionati.

Più di 30 format tra panel, workshop, demo live, degustazioni e tavole rotonde, il forum affronterà temi di grande attualità, analizzati dai più svariati punti di vista: innovazione agricola e sostenibilità ambientale, intelligenza artificiale e tecnologie di produzione, marketing esperienziale e nuove frontiere del consumo, ritmo dei mercati globali, economia circolare, benessere e salute, fino al valore culturale e sociale di una tazzina che unisce popoli e generazioni. All'inaugurazione, che avrà luogo alle 9.30 nel Foyer del Centro Congressi dell'Università Federico II di Napoli, parteciperanno, tra gli altri, il Prof.

Matteo Lorito, Magnifico Rettore dell'Università Federico II di Napoli; la Dott.ssa Teresa Armato, Assessore al Turismo e alle Attività Produttive del Comune di Napoli; il Dott.

Giuseppe Nargi, Direttore Regionale Campania, Calabria e Sicilia Divisione dei Territori Intesa Sanpaolo, main sponsor dell'Iniziativa.

Nella due-giorni napoletana, la prima assoluta a livello italiano, il pubblico potrà godere di 8 appuntamenti esperienziali: workshop interattivi, show cooking, masterclass esclusive e pastry show con i più grandi talenti italiani del

settore.

Una vera e propria Coffee Academy temporanea dove baristi e coffee lover potranno apprendere da maestri 'pluripremiati' le tecniche più avanzate di banco, dall'espresso perfetto alla latte art, ai cocktail d'autore, alla preparazione di un tiramisù 'riveduto e corretto' in chiave moderna.

Non mancheranno i racconti diretti dei protagonisti della filiera del caffè - produttori, importatori e torrefattori in arrivo a Napoli da tutta Italia - con i quali sarà possibile dialogare direttamente, ponendo domande e scoprendo tutto quello che si nasconde dietro una semplice tazzina.

Sarà allestita una 'experience coffee area', dove concedersi una pausa e provare la differenza tra aromi esclusivi e blend speciali, in un percorso tra profumi, note aromatiche e sfumature di gusto.

Oltre a ciò un 'area tecnica' presenterà le più innovative macchine da caffè a leva del momento, con 'prove tecniche specifiche' seguite da addetti e specialisti del settore.

Il caffè al femminile Al Forum debutta la 'Robusta Linea Rosa', un'iniziativa che mette in prima fila le imprenditrici italiane del caffè, affidando a loro l'apertura dei panel congressuali dedicati a innovazione, sostenibilità e cultura della torrefazione. Oltre il 70% della forza lavoro nelle piantagioni mondiali è femminile, mentre in Italia il 32% delle torrefazioni vede oggi donne in ruoli decisionali o imprenditoriali.

A questo si aggiunge un dato crescente: il 58% delle decisioni d'acquisto legate al caffè a casa è

guidato da donne, a dirlo è una ricerca Nielsen 2024: 'La 'Robusta' Linea Rosa - giocando anche su una delle due varianti più diffuse del caffè - nasce per dare voce a chi costruisce ogni giorno valore, aroma e futuro - spiegano gli organizzatori. Le donne del caffè non chiedono spazio, se lo stanno guadagnando da tempo e il forum ha voluto semplicemente sottolinearlo, com'era giusto che fosse'. La scelta arriva in un momento di svolta per il settore. Il mercato dello specialty coffee cresce a ritmo sostenuto, +14% annuo, e il valore non si misura più solo nella qualità della tostatura ma anche nel racconto: chi c'è dietro il caffè, come viene prodotto, quale impatto genera e quale futuro proietta in una tazzina. E sempre più spesso, dietro una miscela di successo, c'è una donna. La 'Robusta' Linea Rosa del forum sarà anche una piattaforma concreta: percorsi di mentoring per giovani torrefattrici, workshop dedicati alla leadership femminile e una collezione di microblend firmati da roaster donne, con una parte del ricavato destinata a progetti di empowerment nella filiera: 'Il caffè è un linguaggio universale - commentano dal forum. In ogni tazzina c'è storia, lavoro e identità. Con la 'Robusta' Linea Rosa vogliamo che dentro quella tazzina ci sia anche un messaggio di equità, competenza e futuro'. E saranno davvero tante le donne in campo: presidenti ed amministratrici di torrefazioni, esperte di marketing e comunicazione, studiose, ricercatrici e talent di quell'infinito universo che si chiama 'caffè' e che confermerà ancora una volta Napoli capitale del caffè: simbolo di una nuova cultura del gusto. Una città capace di celebrare la tradizione, ma guardare al futuro con una tazzina piena di competenza, coraggio e tanta 'robusta'

*Napoli, capitale del caffè: forum il 12 e 13 novembre. Spazio alle imprenditrici per l'innovazione*

passione femminile. 'E' per questo - concludono dall'Organizzazione - 'che il forum intende ringraziare, in ordine sparso: Carmela Maresca, Claudia Cacia, Maria Chiara Zaganelli, Marzia Pinto, Paola Campana, Andreea Postolache, Teresa Cirillo, Vittoria

Percuoco, Antonia Trucillo, Annalisa Spadola, Carmen Clemente, Myrta Mazza, Guendalina Graffigna, Paola Passalacqua, Sara Torresi, Valentina Bottone e tante altre donne che hanno reso e renderanno possibile questa 'due giorni' napoletana.

Saranno loro le 'Signore del Caffè'

che, ognuna per la propria esperienza aziendale, il proprio valore accademico, la propria maestria applicata alla seconda bevanda al mondo dopo l'acqua, porteranno in dote all'Evento valori senza prezzo in termini di storia, umanità, competenza, relazioni, visione'.



## International Coffee Forum al femminile: debutta la Robusta Linea Rosa

Debutta, infatti, la 'Robusta Linea Rosa', un'iniziativa che mette in prima fila le imprenditrici italiane del caffè, affidando a loro l'apertura dei panel congressuali dedicati a innovazione, sostenibilità e cultura della torrefazione. Non si tratta di un gesto simbolico, ma di un atto di riconoscimento reale: oltre il 70% della forza lavoro nelle piantagioni mondiali è femminile, mentre in Italia il 32% delle torrefazioni vede oggi donne in ruoli decisionali o imprenditoriali. A questo si aggiunge un dato crescente: il 58% delle decisioni d'acquisto legate al caffè a casa è guidato da donne, a dirlo è una ricerca Nielsen 2024.

'La 'Robusta' Linea Rosa - giocando anche su una delle due varianti più diffuse del caffè - nasce per dare voce a chi costruisce ogni giorno valore, aroma e futuro - spiegano gli organizzatori.

Le donne del caffè non chiedono spazio, se lo stanno guadagnando da tempo e il FORUM ha voluto semplicemente sottolinearlo, com'era giusto che fosse'. La scelta arriva in un momento di svolta per il settore.

Il mercato dello specialty coffee cresce a ritmo sostenuto, +14% annuo, e il valore non si misura più solo nella qualità della tostatura ma anche nel racconto: chi c'è dietro il caffè, come viene prodotto, quale impatto genera e quale futuro proietta in una tazzina.

E sempre più spesso, dietro una miscela di successo, c'è una donna.

La 'Robusta' Linea Rosa dell'INTERNATIONAL COFFEE

FORUM sarà anche una piattaforma concreta: percorsi di mentoring per giovani torrefattrici, workshop dedicati alla leadership femminile e una collezione di microblend firmati da roaster donne, con una parte del ricavato destinata a progetti di empowerment nella filiera. 'Il caffè è un linguaggio universale.

In ogni tazzina c'è storia, lavoro e identità. Con la 'Robusta' Linea Rosa vogliamo che dentro quella tazzina ci sia anche un messaggio di equità, competenza e futuro' - commentano dal FORUM. E saranno davvero tante le donne in campo: presidenti ed amministratrici di torrefazioni, esperte di marketing e comunicazione, studiose, ricercatrici e talenti di quell'infinito universo che si chiama caffè e che confermerà ancora una volta Napoli capitale del caffè: simbolo di una nuova cultura del gusto. Una città capace di celebrare la tradizione, ma guardare al futuro con una tazzina piena di competenza, coraggio e tanta 'robusta' passione femminile. 'È per questo - concludono dall'Organizzazione - 'che il FORUM intende ringraziare, in ordine sparso: Carmela Maresca, Claudia Cacia, Maria Chiara Zaganelli, Marzia Pinto, Paola Campana, Andreea Postolache, Teresa Cirillo, Vittoria Percuoco, Antonia Trucillo, Annalisa Spadola, Carmen Clemente, Myrta Mazza, Guendalina Graffigna, Paola Passalacqua, Sara Torresi, Valentina Bottone e tante altre donne che hanno reso e renderanno possibile questa 'due giorni' napoletana. Saranno loro le 'Signore del Caffè' che, ognuna per la propria esperienza aziendale, il proprio valore accademico, la propria maestria applicata alla seconda bevanda al mondo dopo l'acqua, porteranno in dote all'Evento valori senza prezzo in termini di storia, umanità, competenza, relazioni, visione'. > Condividi su:



## *Il 12 e il 13 novembre via all'International Coffee Forum: a Napoli due giornate di incontri e degustazioni*

Due giornate di talk, degustazioni e confronti sul futuro del caffè tra innovazione, sostenibilità e cultura del Made in Italy 4 Novembre 2025 Una tazzina di caffè espresso italiano ora in marcia verso il riconoscimento dell'Unesco come bene immateriale Condividi con noi le tue storie legate al caffè scrivendo a [direzione@comunicaffe.it](mailto:direzione@comunicaffe.it).

NAPOLI - Dal 12 al 13 novembre 2025, il capoluogo partenopeo ospita l'International Coffee Forum, in programma presso il Centro Congressi dell'Università Federico II (Via Partenope, 36).

Due giornate dedicate al mondo del caffè in tutte le sue sfumature: dalla filiera produttiva alle nuove frontiere dell'innovazione, dal legame con il territorio alle prospettive di sostenibilità e sviluppo economico.

Ecco il programma completo dell'evento.

Ecco il programma della prima giornata (12 novembre) Centro Congressi Università Federico II - Via Partenope, 36, Napoli 09.30 - FOYER | INAUGURAZIONE FORUM Intervengono: Prof. Matteo Lorito - Magnifico Rettore Università Federico II - Napoli Dott.ssa Teresa Armato - Assessore al Turismo e Attività Produttive, Comune di Napoli Dott.

Giuseppe Nargi - Direttore Regionale Campania, Calabria e Sicilia, Divisione Banca dei Territori, Intesa Sanpaolo 10.15 - AREA EVENTI | EVENTO 1 Espresso Signature: una firma, uno stile. Incontro con Carmela Maresca Al termine: Consegna ICF Award 2025 11.00 - AULA MAGNA | PANEL 1 Il mondo del caffè: tra crisi climatica e nuove rotte di mercato Intervengono:

Dott.

Rosario Carafa - CEO Il Polo del Caffè Prof. Fabrizio Sarghini - Docente di Meccanica Agraria, Università Federico II - Napoli Dott.

Uberto Marchesi - Co-General Manager NKG Bero Italia Dott. Marco Simonetti - Amministratore Delegato Caffè Toraldo Prof.

Jean-Léonard Touadi - Docente di Geografia dello Sviluppo, Università Sapienza - Roma, Senior Advisor FAO Dott. Ivano Gioia - Economista, Ufficio Studi SACE Saluto d'apertura: Dott.ssa Claudia Cacia - Direttrice Commerciale e Marketing Caffè Motta In chiusura: Consegna ICF Award 2025 12.45 - AREA EVENTI | EVENTO 2 Un caffè multisensoriale: intensità, armonia, esperienza. Incontro con Gianni Cocco Al termine: Consegna ICF Award 2025 14.00 - AULA MAGNA | PANEL 2 L'industria del caffè tra tradizione e innovazione Intervengono: Dott.

Michele Cannone - Global Brand Director Away from Home Lavazza Group Dott.ssa Maria Chiara Zaganelli - Direttore Generale CREA Prof. Raffaele Sacchi - Docente di Scienze e Tecnologie Alimentari, Università Federico II - Napoli Dott.

Thomas Zulian - Direttore Commerciale Fairtrade Italia Dott. Mario Pascucci - CEO e Fondatore Caffè Pascucci Saluto d'apertura: Dott.ssa Marzia Pinto - Marketing and Communication Director La San Marco In chiusura: Consegna ICF Award 2025 15.45 - AREA EVENTI | EVENTO 3 Q grader e analisi sensoriale del caffè: autenticità, emozione, garanzia. Incontro con Paola Campana Al termine: Consegna ICF Award 2025 16.30 - AULA MAGNA | PANEL 3

Caffè e turismo: sviluppo economico e valorizzazione del territorio Intervengono: Dott. Sergio Bonetti - Divulgatore del gusto Dott. Guglielmo Campajola - GM Gran Caffè La Caffettiera, Napoli Dott.ssa Andreea Postolache - Global Sales & Marketing Director Julius Meinl Coffee Group Prof.ssa Teresa Cirillo - Docente di Igiene Generale e Applicata, Università Federico II - Napoli Dott.

Riccardo Monti - Presidente Triboo S.p.A. Dott. Riccardo Lagorio - Studioso e ricercatore di connessioni tra territori e gastronomia Saluto di apertura: Dott.ssa Vittoria Percuoco - Responsabile Marketing Caffè Moreno In chiusura: Consegna ICF Award 2025 18.15 - AREA EVENTI | EVENTO 4 Caffè, un ingrediente a tavola: creatività, tecnica, emozione.

Incontro con Franco Marino Al termine: Consegna ICF Award 2025 Il programma della seconda giornata (13 novembre) Centro Congressi Università Federico II - Via Partenope, 36, Napoli 10.15 - AREA EVENTI | EVENTO 5 L'arte dell'estrazione alternativa: metodo, innovazione, sorpresa. Incontro con il campione di caffetteria Giacomo Vannelli Al termine: Consegna ICF Award 2025 11.00 - AULA MAGNA | PANEL 4 Internazionalizzare il Made in Italy: caffè, nuove reti ed alleanze strategiche Intervengono: Dott. Marco Schiavon - Amministratore Delegato Caffè Borbone Dott.

Giovanni Lanzillotta - Specialista Sviluppo Internazionalizzazione Imprese, Intesa Sanpaolo Dott.

Stefano Migliorini - CDA Gruppo Bialetti Dott.

Gianluca Amero - Regional Director SACE Dott. Andrea De Marco - Project

## *Il 12 e il 13 novembre via all'International Coffee Forum: a Napoli due giornate di incontri e degustazioni*

Manager e Partnership Advisor UNIDO  
Dott.ssa Antonia Trucillo - Coffee Sourcing Manager e Ambassador Caffè Trucillo  
Saluto di apertura: Dott.ssa Annalisa Spadola - Head of Marketing Torrefazione Moak  
In chiusura: Consegna ICF Award 2025 12.45 - AREA EVENTI | EVENTO 6  
Latte art oltre la bellezza: estetica, unicità, passione. Incontro con Carmen Clemente  
Al termine: Consegna ICF Award 2025 14.00 - AULA MAGNA | PANEL 5  
Il consumatore di domani: qualità, salute e rinnovati modelli di consumo  
Intervengono: Dott.

Domenico Giordano - Data Analyst Arcadia.it  
Dott.ssa Myrta Mazza - Biologa nutrizionista, Università Tor Vergata - Roma  
Dott. Ernesto Piloni - Amministratore Delegato Venditalia  
Dott. Luigi Odello - Presidente Centro

Studi Assaggiatori Dott.

Lorenzo Sarvello - Amministratore Delegato Brita Italia  
Prof.ssa Guendalina Graffigna - Psicologa dei consumi, Università Cattolica di Piacenza e Cremona  
Saluto di apertura: Dott.ssa Paola Passalacqua - Presidente Torrefazione Passalacqua  
In chiusura: Consegna ICF Award 2025 15.45 - AREA EVENTI | EVENTO 7  
L'Accademia del Tiramisù: tradizione, gusto, eleganza. Incontro con Sara Torresi  
Al termine: Consegna ICF Award 2025 16.30 - AULA MAGNA | PANEL 6  
L'Italia del caffè: identità, sostenibilità e competitività nel mondo  
Intervengono: Dott. Mario Rubino - Presidente Torrefazione Kimbo Dott.

Amedeo Colella - Divulgatore culturale Dott.

Mauro Cipolla - Economista,

geografo, maestro torrefattore e formatore Dott. Omar Zidarich - Presidente Gruppo Italiano Torrefattori Caffè Dott.

Andrea D'Aguzzo - Head Finanza Agevolata Centro Sud - SIMEST Dott.

Roberto Nocera - Managing Director La San Marco  
Saluto di apertura: Dott.ssa Valentina Bottone - Head of Marketing Dical - Lollocaffè  
In chiusura: Consegna ICF Award 2025 18.15 - AREA EVENTI | EVENTO 8  
Coffee & Spirits: mixology d'autore - maestria, esperienza, piacere. Incontro con Andrea Villa  
Al termine: Consegna ICF Award 2025 19.00 - AREA EVENTI Closing International Coffee Forum 2025 Modera - panel: Dott.

Fabio Russo - Editore e Direttore Vending News e Horeca News



## *International Coffee Forum 2025: Napoli diventa la capitale italiana del caffè*

- 1' di lettura

Il 12 e 13 novembre 2025, il Centro Congressi dell'Università Federico II di Napoli ospiterà l'International Coffee Forum, un evento che trasformerà la città nella capitale italiana del caffè. Con ingresso gratuito ma a numero controllato, l'iniziativa mira a promuovere il caffè come patrimonio culturale, mettendo in risalto le eccellenze italiane nel settore.

L'evento offrirà una piattaforma di dialogo tra i protagonisti della filiera, tra cui produttori, torrefattori, baristi, ricercatori e appassionati. Saranno presenti oltre 30 format tra panel, workshop, demo live, degustazioni e tavole rotonde. I temi trattati includeranno l'innovazione agricola, la sostenibilità ambientale, l'intelligenza artificiale nelle tecnologie di produzione e il marketing esperienziale.

All'inaugurazione parteciperanno figure di rilievo come il Prof. Matteo Lorito, Magnifico Rettore dell'Università Federico II di Napoli; la Dott.ssa Teresa Armato, Assessore al Turismo e alle Attività Produttive del Comune di Napoli; e il Dott. Giuseppe Nargi, Direttore Regionale Campania, Calabria e Sicilia Divisione dei Territori Intesa Sanpaolo.

Durante la due-giorni, i partecipanti potranno prendere parte a 8 appuntamenti esperienziali, tra cui workshop interattivi, show cooking e masterclass esclusive. La Coffee Academy temporanea offrirà l'opportunità di apprendere tecniche avanzate di preparazione del caffè da maestri esperti.

Sarà inoltre allestita una 'experience coffee area' per degustare aromi esclusivi e blend speciali. Un'area tecnica presenterà le più innovative macchine da caffè a leva, con prove tecniche seguite da specialisti del settore.

? [Notizie correlate](#)

? [Ultime notizie](#)

Iscriviti gratuitamente e ricevi sconti e offerte oltre a tutte le notizie pubblicate ogni giorno.



## *International Coffee Forum: il 12 e 13 novembre Napoli Capitale del Caffè*

Con circa 100 milioni di tazzine di caffè bevute ogni giorno in Italia (più di 1150 al secondo), l'INTERNATIONAL COFFEE FORUM vuol promuovere il caffè come patrimonio culturale italiano e mondiale, valorizzando le eccellenze italiane, leader indiscusse nel settore.

Più che un evento si tratterà di una piattaforma di dialogo e confronto tra protagonisti della filiera: produttori, torrefattori, baristi, ricercatori, artisti e appassionati.

Più di 30 format tra panel, workshop, demo live, degustazioni e tavole rotonde, il FORUM affronterà temi di grande attualità, analizzati dai più svariati punti di vista: innovazione agricola e sostenibilità ambientale, intelligenza artificiale e tecnologie di produzione, marketing esperienziale e nuove frontiere del consumo, ritmo dei mercati globali, economia circolare, benessere e salute, fino al valore culturale e sociale di una tazzina che unisce popoli e generazioni. All'inaugurazione, che avrà luogo alle 9.30 nel Foyer del Centro Congressi dell'Università Federico II di Napoli, parteciperanno, tra gli altri, il Prof.

Matteo Lorito, Magnifico Rettore dell'Università Federico II di Napoli; la Dott.ssa Teresa Armato, Assessore al Turismo e

alle Attività Produttive del Comune di Napoli; il Dott.

Giuseppe Nargi, Direttore Regionale Campania, Calabria e Sicilia Divisione dei Territori Intesa Sanpaolo, main sponsor dell'Iniziativa. Nella due-giorni napoletana, la prima assoluta a livello italiano, il pubblico potrà godere di 8 appuntamenti esperienziali: workshop interattivi, show cooking, masterclass esclusive e pastry show con i più grandi talenti italiani del settore. Una vera e propria Coffee Academy temporanea dove baristi e coffee lover potranno apprendere da maestri 'pluripremiati' le tecniche più avanzate di banco, dall'espresso perfetto alla latte art, ai cocktail d'autore, alla preparazione di un tiramisù 'riveduto e corretto' in chiave moderna. Non mancheranno i racconti diretti dei protagonisti della filiera del caffè - produttori, importatori e torrefattori in arrivo a Napoli da tutta Italia - con i quali sarà possibile dialogare direttamente, ponendo domande e scoprendo tutto quello che si nasconde dietro una semplice tazzina. Dulcis in fundo, sarà allestita una 'experience coffee area', dove concedersi una pausa e provare la differenza tra aromi esclusivi e blend speciali, in un percorso tra profumi, note aromatiche e sfumature di gusto. Oltre a ciò un 'area tecnica' presenterà le più innovative macchine da caffè a leva del momento, con 'prove tecniche specifiche' seguite da addetti e specialisti del settore. Per ulteriori info: <https://www.internationalcoffeeforum.com> > Condividi su:



## *L'International Coffee Forum celebra la leadership femminile del settore*

Eventi Redazione 23 Nov 2025 - 08:55 EVENTI - Mancano pochi giorni all'International Coffee Forum, l'appuntamento che trasforma Napoli nella capitale mondiale del caffè.

L'edizione 2025, prima in assoluto in programma il 12 e 13 novembre al Centro Congressi dell'Università Federico II in via Partenope, si preannuncia come un'occasione unica per esplorare innovazione, sostenibilità e cultura della torrefazione. Due giornate intense di panel congressuali, workshop e incontri che metteranno al centro il presente e il futuro della seconda bevanda più consumata al mondo dopo l'acqua. Ma quest'anno c'è una novità che segna una svolta: debutta la "Robusta" Linea Rosa, iniziativa che affida alle imprenditrici italiane del caffè l'apertura dei panel congressuali.

Non una mossa simbolica, ma il riconoscimento concreto di un dato di fatto: le donne sono protagoniste attive dell'intera filiera.

Nelle piantagioni di tutto il mondo rappresentano oltre il 70% della forza lavoro, mentre in Italia il 32% delle torrefazioni vede figure femminili in posizioni decisionali o imprenditoriali. E c'è di più: secondo una ricerca Nielsen del 2024, il 58% delle scelte d'acquisto del caffè per uso domestico è nelle mani delle donne. «La 'Robusta' Linea Rosa - giocando anche su una delle due varianti più diffuse del caffè - nasce per dare voce a chi costruisce ogni giorno valore, aroma e futuro», spiegano gli organizzatori. «Le donne del caffè non chiedono spazio, se lo stanno guadagnando da tempo e il FORUM ha voluto semplicemente sottolinearlo, com'era giusto che fosse».

La scelta arriva in un momento decisivo per il comparto.

Il mercato dello specialty coffee cresce con un ritmo annuo del +14%, e oggi il valore di una miscela non si misura soltanto attraverso la qualità della tostatura, ma anche attraverso la

narrazione: chi produce, con quali metodi, quale impatto sociale ed ambientale genera ogni chicco.

Sempre più spesso, dietro blend di successo e progetti innovativi, emerge una guida femminile. La "Robusta" Linea Rosa non si limita a celebrare: si traduce in azioni concrete.

Percorsi di mentoring per giovani torrefattrici, workshop sulla leadership femminile e una collezione di microblend creati da roaster donne, con parte dei proventi destinata a iniziative di empowerment lungo tutta la filiera. «Il caffè è un linguaggio universale», sottolineano dal FORUM. «In ogni tazzina c'è storia, lavoro e identità. Con la 'Robusta' Linea Rosa vogliamo che dentro quella tazzina ci sia anche un messaggio di equità, competenza e futuro». L'evento vedrà la partecipazione di numerose professioniste del settore: presidenti e amministratrici di torrefazioni, esperte di marketing e comunicazione, studiose, ricercatrici e talent che animano l'universo del caffè.

Napoli si conferma così simbolo di una cultura del gusto capace di onorare la tradizione senza rinunciare a costruire il domani.

«È per questo, - concludono dall'Organizzazione, - che il FORUM intende ringraziare, in ordine sparso: Carmela Maresca, Claudia Cacia, Maria Chiara Zaganelli, Marzia Pinto, Paola Campana, Andrea Postolache, Teresa Cirillo, Vittoria Percuoco, Antonia Trucillo, Annalisa Spadola, Carmen Clemente, Myrta Mazza, Guendalina Graffigna, Paola Passalacqua, Sara Torresi, Valentina Bottone e tante altre donne che hanno reso e renderanno possibile questa 'due giorni' napoletana. Saranno loro le 'Signore del Caffè' che, ognuna per la propria esperienza aziendale, il proprio valore accademico, la propria maestria applicata alla seconda bevanda al mondo dopo l'acqua, porteranno in dote all'Evento valori senza prezzo in termini di storia, umanità, competenza, relazioni, visione».



## ***'Robusta Linea Rosa': il caffè parla al femminile all'International Coffee Forum***

Redazione

Due giornate per raccontare un rito che unisce il mondo: il 12 e 13 novembre 2025 il Centro Congressi dell'Università Federico II di Napoli ospita l'International Coffee Forum, primo appuntamento nazionale dedicato alla cultura del caffè in tutte le sue forme -- dalla ricerca agricola alle nuove tecnologie, dal marketing esperienziale al valore sociale di una tazzina.

Con il patrocinio del Comune di Napoli e il sostegno di Intesa Sanpaolo, l'evento accoglierà produttori, torrefattori, docenti, baristi e appassionati, in una piattaforma di dialogo che trasforma il caffè in linguaggio universale. Più di 30 incontri tra panel, workshop e dimostrazioni dal vivo comporranno un mosaico di idee e prospettive su un settore che, solo in Italia, muove 100 milioni di tazzine al giorno.

L'apertura è affidata al Magnifico Rettore Matteo Lorito, con la partecipazione dell'assessore Teresa Armato e del direttore regionale di Intesa Sanpaolo Giuseppe Nargi.

Tra i temi centrali: crisi climatica e nuove rotte di mercato, sostenibilità, innovazione tecnologica, turismo e valorizzazione del territorio, ma anche la relazione tra caffè e salute, i nuovi modelli di consumo e la sfida dell'internazionalizzazione del 'made in Italy'.

A rendere la manifestazione unica è il suo approccio esperienziale: otto appuntamenti tra masterclass, show cooking e coffee tasting che trasformeranno Napoli in una 'Coffee Academy' temporanea. Dai segreti dell'espresso perfetto alla latte art, dal caffè come ingrediente d'autore ai cocktail di mixology, l'aroma si farà spettacolo e conoscenza.

In questa edizione debutterà anche la 'Robusta Linea Rosa', iniziativa che pone le donne al centro della filiera del caffè: imprenditrici, manager, ricercatrici e formatrici protagoniste dei panel e di percorsi dedicati alla leadership femminile. È un omaggio a un dato concreto: oltre il 70% della forza lavoro

nelle piantagioni mondiali è femminile, mentre in Italia il 32% delle torrefazioni vede donne ai vertici aziendali.

Una percentuale che cresce, come cresce la consapevolezza di chi il caffè non lo serve soltanto, ma lo costruisce: 'In ogni tazzina - spiegano gli organizzatori - c'è storia, lavoro e identità. Con la 'Robusta Linea Rosa' vogliamo che ci sia anche un messaggio di equità e futuro.'

A dare un segno tangibile a questa rete di energie, sarà anche una collezione di microblend 'firmati' da roaster donne, creazioni esclusive che racconteranno il caffè attraverso l'esperienza e la sensibilità femminile. Una parte del ricavato di queste produzioni verrà destinata a progetti di empowerment nella filiera del caffè, in particolare nelle comunità agricole e produttive dove le donne rappresentano la spina dorsale del lavoro quotidiano.

E saranno davvero molte le donne protagoniste di questa edizione: presidenti e amministratrici di torrefazioni, esperte di marketing e comunicazione, studiose, ricercatrici, formatrici e talent di quell'infinito universo che è il caffè. La loro presenza contribuirà a rendere Napoli, ancora una volta, capitale italiana del caffè e laboratorio di una nuova cultura del gusto: una città capace di custodire la sua tradizione, ma anche di proiettarla nel futuro con una tazzina piena di competenza, coraggio e - per dirla con ironia - di 'robusta' passione femminile.

"È a loro - concludono dall'Organizzazione - che il Forum dedica questa edizione: Carmela Maresca, Claudia Cacia, Maria Chiara Zaganelli, Marzia Pinto, Paola Campana, Andreea Postolache, Teresa Cirillo, Vittoria Percuoco, Antonia Trucillo, Annalisa Spadola, Carmen Clemente, Myrta Mazza, Guendalina Graffigna, Paola Passalacqua, Sara Torresi, Valentina Bottone e molte altre. Le chiamiamo le Signore del Caffè: ognuna, con la propria esperienza aziendale, il proprio valore accademico e la propria maestria applicata a quella che è la seconda bevanda più amata al mondo dopo l'acqua, porterà in dote all'evento un patrimonio inestimabile di competenza,

*'Robusta Linea Rosa': il caffè parla al femminile all'International Coffee Forum*

relazioni e visione".



## *Napoli capitale italiana del caffè: l'International Coffee Forum alla Federico II*

Oltre 100 milioni di tazzine di caffè bevute ogni giorno solo in Italia.

Il 12 e 13 novembre 2025, il Centro Congressi dell'Università Federico II di Napoli (via Partenope) diventerà la capitale mondiale della cultura del caffè con l'INTERNATIONAL COFFEE FORUM, l'evento gratuito a numero controllato che unisce tradizione, innovazione, spettacolo e passione.

Con circa 100 milioni di tazzine di caffè consumate ogni giorno in Italia (oltre 1150 al secondo), l'INTERNATIONAL COFFEE FORUM punta a promuovere il caffè come patrimonio culturale italiano e mondiale, valorizzando le eccellenze Made in Italy, leader riconosciute nel settore.

L'evento sarà una vera piattaforma di incontro e confronto tra i protagonisti dell'intera filiera del caffè: produttori, torrefattori, baristi, ricercatori, artisti e coffee lovers.

30 format tra workshop, degustazioni e talk sul futuro del caffè

Più di 30 format tra panel, workshop, demo live, degustazioni e tavole rotonde animeranno il Forum, affrontando i temi più attuali del mondo del caffè:

- Innovazione agricola e sostenibilità ambientale
- Intelligenza artificiale e nuove tecnologie di produzione
- Marketing esperienziale e trend del consumo globale
- Economia circolare, benessere e salute

- Valore culturale e sociale del caffè come simbolo che unisce popoli e generazioni

Inaugurazione ufficiale e ospiti istituzionali

L'inaugurazione si terrà il 12 novembre alle ore 9.30 nel Foyer del Centro Congressi dell'Università Federico II di Napoli, alla presenza di:

- Prof. Matteo Lorito, Magnifico Rettore dell'Università Federico II

- Dott.ssa Teresa Armato, Assessore al Turismo e alle Attività Produttive del Comune di Napoli

- Dott. Giuseppe Nargi, Direttore Regionale Campania, Calabria e Sicilia - Divisione dei Territori Intesa Sanpaolo, main sponsor dell'iniziativa

Coffee Academy, show cooking e masterclass esclusive

Durante la due-giorni, unica nel panorama italiano, il pubblico potrà partecipare a 8 appuntamenti esperienziali:

workshop interattivi, show cooking, masterclass esclusive e pastry show con i migliori professionisti italiani del settore.

Nasce così una vera Coffee Academy temporanea, dove baristi e appassionati potranno imparare dai maestri pluripremiati le tecniche più avanzate:

- espresso perfetto
  - latte art
  - cocktail a base di caffè
  - tiramisù 'riveduto e corretto' in chiave moderna
- Incontri con i protagonisti della filiera del caffè

L'International Coffee Forum offrirà momenti di dialogo diretto con produttori, importatori e torrefattori provenienti da tutta Italia, per scoprire i segreti che si celano dietro una semplice tazzina di espresso.

Experience Coffee Area e Area Tecnica

La manifestazione ospiterà anche un'Experience Coffee Area, dove il pubblico potrà concedersi una pausa e degustare blend esclusivi e aromi unici in un percorso multisensoriale di profumi e sfumature di gusto.

In parallelo, un'Area Tecnica presenterà le più innovative macchine da caffè a leva, con prove tecniche dal vivo guidate da specialisti e professionisti del settore.

Informazioni

Sito ufficiale: <https://www.internationalcoffeeforum.com>

*Napoli capitale italiana del caffè: l'International Coffee Forum alla Federico II*

SAVE THE DATE

INTERNATIONAL  
**COFFEE**  
FORUM

1<sup>ª</sup> EDIZIONE

**NAPOLI**  
12|13 NOVEMBRE 2025

CENTRO CONGRESSI  
VIA PARTENOPE, 36  
NAPOLI

UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI NAPOLI  
FEDERICO II

*Storie di Caffè*

MAIN SPONSOR  
INTESA  SANPAOLO

## NAPOLI - LA 'ROBUSTA' LINEA ROSA DEBUTTA ALL'INTERNATIONAL COFFEE FORUM

Debutta infatti la "Robusta Linea Rosa", un'iniziativa che mette in prima fila le imprenditrici italiane del caffè, affidando a loro l'apertura dei panel congressuali dedicati a innovazione, sostenibilità e cultura della torrefazione. Non si tratta di un gesto simbolico, ma di un atto di riconoscimento reale: oltre il 70% della forza lavoro nelle piantagioni mondiali è femminile, mentre in Italia il 32% delle torrefazioni vede oggi donne in ruoli decisionali o imprenditoriali.

A questo si aggiunge un dato crescente: il 58% delle decisioni d'acquisto legate al caffè a casa è guidato da donne, a dirlo è una ricerca Nielsen 2024: "La 'Robusta' Linea Rosa - giocando anche su una delle due varianti più diffuse del caffè - nasce per dare voce a chi costruisce ogni giorno valore, aroma e futuro - spiegano gli organizzatori.

Le donne del caffè non chiedono spazio, se lo stanno guadagnando da tempo e il FORUM ha voluto semplicemente sottolinearlo, com'era giusto che fosse". La scelta arriva in un momento di svolta per il settore.

Il mercato dello specialty coffee cresce a ritmo sostenuto, +14% annuo, e il valore non si misura più solo nella qualità della tostatura ma anche nel racconto: chi c'è dietro il caffè, come viene prodotto, quale impatto genera e quale futuro proietta in una tazzina.

E sempre più spesso, dietro una miscela di successo, c'è una donna.

La "Robusta" Linea Rosa dell'INTERNATIONAL COFFEE

FORUM sarà anche una piattaforma concreta: percorsi di mentoring per giovani torrefattrici, workshop dedicati alla leadership femminile e una collezione di microblend firmati da roaster donne, con una parte del ricavato destinata a progetti di empowerment nella filiera: "Il caffè è un linguaggio universale - commentano dal FORUM.

In ogni tazzina c'è storia, lavoro e identità. Con la 'Robusta' Linea Rosa vogliamo che dentro quella tazzina ci sia anche un messaggio di equità, competenza e futuro". E saranno davvero tante le donne in campo: presidenti ed amministratrici di torrefazioni, esperte di marketing e comunicazione, studiose, ricercatrici e talent di quell'infinito universo che si chiama "caffè" e che confermerà ancora una volta Napoli capitale del caffè: simbolo di una nuova cultura del gusto. Una città capace di celebrare la tradizione, ma guardare al futuro con una tazzina piena di competenza, coraggio e tanta "robusta" passione femminile. "E' per questo - concludono dall'Organizzazione - "che il FORUM intende ringraziare, in ordine sparso: Carmela Maresca, Claudia Cacia, Maria Chiara Zaganelli, Marzia Pinto, Paola Campana, Andreea Postolache, Teresa Cirillo, Vittoria Percuoco, Antonia Trucillo, Annalisa Spadola, Carmen Clemente, Myrta Mazza, Guendalina Graffigna, Paola Passalacqua, Sara Torresi, Valentina Bottone e tante altre donne che hanno reso e renderanno possibile questa 'due giorni' napoletana. Saranno loro le 'Signore del Caffè' che, ognuna per la propria esperienza aziendale, il proprio valore accademico, la propria maestria applicata alla seconda bevanda al mondo dopo l'acqua, porteranno in dote all'Evento valori senza prezzo in termini di storia, umanità, competenza, relazioni, visione".



## *A Napoli l'International Coffee Forum: in prima fila le imprenditrici italiane del caffè*

Ilaria Catalano

Oltre il 70% della forza lavoro nelle piantagioni mondiali è femminile e in Italia il 32% delle torrefazioni vede donne in ruoli decisionali o imprenditoriali. A questo si aggiunge un dato crescente: il 58% delle decisioni d'acquisto legate al caffè a casa è guidato da donne, secondo una ricerca Nielsen 2024. Tante le donne al FORUM: Presidenti ed Amministratrici di torrefazioni, Esperte di marketing e comunicazione, Studiose, Ricercatrici e Protagoniste di talent e workshop.

All'International Coffee Forum di Napoli, in programma il 12 e 13 novembre 2025 al Centro Congressi dell'Università Federico II in via Partenope, il profumo del caffè incontra l'energia delle donne. Debutta infatti la 'Robusta Linea Rosa', un'iniziativa che mette in prima fila le imprenditrici italiane del caffè, affidando a loro l'apertura dei panel congressuali dedicati a innovazione, sostenibilità e cultura della torrefazione.

Non si tratta di un gesto simbolico, ma di un riconoscimento concreto: la "Robusta Linea Rosa" - giocando anche su una delle due varianti più diffuse del caffè - nasce per dare voce a chi costruisce ogni giorno valore, aroma e futuro, come dichiarano gli organizzatori. Le donne del caffè non chiedono spazio, se lo stanno guadagnando da tempo e il FORUM ha voluto semplicemente sottolinearlo, com'era giusto che fosse.

La scelta arriva in un momento di svolta per il settore. Il mercato dello specialty coffee cresce a ritmo sostenuto (+14% annuo), e il valore non si misura più solo nella qualità della tostatura ma anche nel racconto: chi c'è dietro il caffè, come viene prodotto, quale impatto genera e quale futuro proietta in una tazzina. E sempre più spesso, dietro una miscela di

successo, c'è una donna.

La 'Robusta Linea Rosa' sarà anche una piattaforma concreta: percorsi di mentoring per giovani torrefattrici, workshop sulla leadership femminile e una collezione di microblend firmati da roaster donne, con parte del ricavato destinata a progetti di empowerment nella filiera.

Ricevi le ultime notizie! Iscriviti alla Newsletter  
Le protagoniste

Tante le donne in campo: presidenti e amministratrici di torrefazioni, esperte di marketing e comunicazione, studiose, ricercatrici e talent di quell'infinito universo che si chiama caffè, pronte a confermare Napoli capitale del gusto e simbolo di una nuova cultura del caffè.

Una città capace di celebrare la tradizione, ma guardare al futuro con una tazzina piena di competenza, coraggio e tanta 'robusta' passione femminile.

È per questo - concludono dall'organizzazione - che il FORUM intende ringraziare, in ordine sparso: Carmela Maresca, Claudia Cacia, Maria Chiara Zaganelli, Marzia Pinto, Paola Campana, Andreea Postolache, Teresa Cirillo, Vittoria Percuoco, Antonia Trucillo, Annalisa Spadola, Carmen Clemente, Myrta Mazza, Guendalina Graffigna, Paola Passalacqua, Sara Torresi, Valentina Bottone e tante altre donne che hanno reso e renderanno possibile questa due giorni napoletana. Saranno loro le 'Signore del Caffè', portatrici di valori senza prezzo in termini di storia, umanità, competenza, relazioni e visione'.

+ INFO: [www.internationalcoffeeforum.com](http://www.internationalcoffeeforum.com)



## **AL CENTRO CONGRESSI DELL'UNIVERSITÀ FEDERICO II DI NAPOLI IL CAFFÈ E' PARLA AL FEMMINILE - LA 'ROBUSTA' LINEA ROSA PROTAGONISTA ALL'INTERNATIONAL COFFEE FORUM**

Giuseppe Nargi DIRETTORE REGIONALE CAMPANIA, CALABRIA E SICILIA, DIVISIONE BANCA DEI TERRITORI, INTESA SANPAOLO 10.15 AREA EVENTI | EVENTO 1 Espresso Segnature: una firma, uno stile. Incontro con CARMELA MARESCA | Al termine: CONSEGNA ICF AWARD 2025 11.00 AULA MAGNA | PANEL 1 IL MONDO DEL CAFFÈ: TRA CRISI CLIMATICA E NUOVE ROTTE DI MERCATO Intervengono: Dott.

Rosario Carafa CEO IL POLO DEL CAFFÈ Prof. Fabrizio Sarghini DOCENTE DI MECCANICA AGRARIA UNIVERSITA' FEDERICO II - NAPOLI Dott.

Uberto Marchesi CO-GENERAL MANAGER NKG BERO ITALIA Dott. Marco Simonetti AMMINISTRATORE DELEGATO CAFFÈ TORALDO Prof.

Jean-Léonard Touadi DOCENTE DI GEOGRAFIA DELLO SVILUPPO UNIVERSITA' SAPIENZA - ROMA SENIOR ADVISOR FAO Saluto d'apertura: Dott.ssa CLAUDIA CACIA DIRETTRICE COMMERCIALE E MARKETING CAFFÈ MOTTA In chiusura: CONSEGNA ICF AWARD 2025 12.45 AREA EVENTI | EVENTO 2 Un caffè multisensoriale: intensità, armonia, esperienza. Incontro con GIANNI COCCO | Al termine: CONSEGNA ICF AWARD 2025 14.00 AULA MAGNA | PANEL 2 L'INDUSTRIA DEL CAFFÈ TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE Intervengono: Dott.

Michele Cannone GLOBAL BRAND DIRECTOR AWAY FROM HOME LAVAZZA GROUP Dott.ssa Maria Chiara Zaganelli DIRETTORE

GENERALE CREA Prof. Raffaele Sacchi DOCENTE DI SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI UNIVERSITA' FEDERICO II - NAPOLI Dott. Thomas Zulian DIRETTORE COMMERCIALE FAIRTRADE ITALIA Dott. Mario Pascucci CEO E FONDATORE CAFFÈ PASCUCCI Saluto d'apertura: Dott.ssa Marzia Pinto MARKETING AND COMMUNICATION DIRECTOR LA SAN MARCO In chiusura: CONSEGNA ICF AWARD 2025 15.45 AREA EVENTI | EVENTO 3 Q grader e analisi sensoriale del caffè: autenticità, emozione, garanzia. Incontro con PAOLA CAMPANA | Al termine: CONSEGNA ICF AWARD 2025 16.30 AULA MAGNA | PANEL 3 CAFFÈ E TURISMO: SVILUPPO ECONOMICO E VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO Intervengono: Dott. Sergio Bonetti DIVULGATORE DEL GUSTO Dott.

Guglielmo Campajola GM GRAN CAFFÈ LA CAFFETTIERA, NAPOLI Dott.ssa Andrea Postolache GLOBAL SALES & MARKETING DIRECTOR JULIUS MEINI COFFEE GROUP Prof. ss. Teresa Cirillo DOCENTE DI IGIENE GENERALE E APPLICATA UNIVERSITA' FEDERICO II - NAPOLI Dott. Riccardo Monti PRESIDENTE DI TRIBOO SPA Dott. Riccardo Lagorio STUDIOSO E RICERCATORE DI CONNESSIONI TRA TERRITORI E GASTRONOMIA Dott. Ivano Gioia UFFICIO STUDI SACE Saluto di apertura: Dott.ssa Vittoria Percuoco RESPONSABILE MARKETING CAFFÈ MORENO In chiusura: CONSEGNA ICF AWARD 2025 18.15 AREA EVENTI | EVENTO 4 Caffè, un ingrediente a tavola: creatività, tecnica, emozione.

Incontro con FRANCO MARINO | Al termine: CONSEGNA ICF AWARD 2025 PROGRAMMA SECONDA GIORNATA | 13 NOVEMBRE Centro Congressi Università Federico II - Via Partenope, 36 NAPOLI 10.15 AREA EVENTI | EVENTO 5 L'arte dell'estrazione alternativa: metodo, innovazione, sorpresa.

Incontro con GIACOMO VANNELLI | Al termine: CONSEGNA ICF AWARD 2025 11.00 AULA MAGNA | PANEL 4 INTERNAZIONALIZZARE IL "MADE IN ITALY": CAFFÈ, NUOVE RETI ED ALLEANZE STRATEGICHE Intervengono: Dott. Marco Schiavon AMMINISTRATORE DELEGATO CAFFÈ BORBONE Dott.

Giovanni Lanzillotta SPECIALISTA SVILUPPO INTERNAZIONALIZZAZIONE IMPRESE INTESA SANPAOLO Dott.

Stefano Migliorini CDA GRUPPO BIALETTI Dott.

Gianluca Amero REGIONAL DIRECTOR SACE HYPERLINK "[https://www.linkedin.com/in/andrea-de-marco-494a502/overlay/about-this-profile/?lipi=urn%3Ali%3Apage%3Ad\\_flagship3\\_profile\\_view\\_base%3BxSL72c0PQFiYYHQiAjaug%3D%3D](https://www.linkedin.com/in/andrea-de-marco-494a502/overlay/about-this-profile/?lipi=urn%3Ali%3Apage%3Ad_flagship3_profile_view_base%3BxSL72c0PQFiYYHQiAjaug%3D%3D)" Dott.

Andrea De Marco PROJECT MANAGER UNIDO DIRECTORATE OF DIGITALIZATION TECHNOLOGY AND AGRI-BUSINESS Dott.ssa Antonia Trucillo COFFEE SOURCING MANAGER E AMBASSADOR CAFFÈ TRUCILLO Saluto di apertura: Dott.ssa Annalisa Spadola HEAD OF MARKETING TORREFAZIONE MOAK In chiusura: CONSEGNA ICF AWARD 2025 12.45 AREA EVENTI |

**AL CENTRO CONGRESSI DELL'UNIVERSITÀ FEDERICO II DI NAPOLI IL CAFFÈ  
E' PARLA AL FEMMINILE - LA 'ROBUSTA' LINEA ROSA PROTAGONISTA ALL  
'INTERNATIONAL COFFEE FORUM**

EVENTO 6 Latte art oltre la bellezza: estetica, unicità, passione. Incontro con CARMEN CLEMENTE | Al termine: CONSEGNA ICF AWARD 2025 14.00 AULA MAGNA | PANEL 5 IL CONSUMATORE DI DOMANI: QUALITÀ, SALUTE E RINNOVATI MODELLI DI CONSUMO Intervengono: Dott.

Domenico Giordano DATA ANALYST ARCADIA.IT Dott. ssa Myrta Mazza BIOLOGA NUTRIZIONISTA, UNIVERSITA' TOR VERGATA - ROMA Dott. Ernesto Piloni AMMINISTRATORE DELEGATO VENDITALIA Dott.

Luigi Odello PRESIDENTE CENTRO STUDI ASSAGGIATORI HYPERLINK

"[https://www.linkedin.com/in/andrea-de-marco-494a502/overlay/about-this-profile/?lipi=urn%3Ali%3Apage%3Ad\\_flagship3\\_profile\\_view\\_base%3BxSL72c0PQFiIYYHQiAjaug%3D%3D](https://www.linkedin.com/in/andrea-de-marco-494a502/overlay/about-this-profile/?lipi=urn%3Ali%3Apage%3Ad_flagship3_profile_view_base%3BxSL72c0PQFiIYYHQiAjaug%3D%3D)" Dott.

Lorenzo

Sarvello

AMMINISTRATORE DELEGATO BRITA ITALIA Prof.ssa Guendalina Graffigna PSICOLOGA DEI CONSUMI UNIVERSITÀ CATTOLICA PIACENZA E CREMONA Saluto di apertura: Dott.ssa Paola Passalacqua PRESIDENTE TORREFAZIONE PASSALACQUA In chiusura: CONSEGNA ICF AWARD 2025 15.45 AREA EVENTI | EVENTO 7 L'Accademia del Tiramisù: tradizione, gusto, eleganza. Incontro con SARA TORRESI | Al termine: CONSEGNA ICF AWARD 2025 16.30 AULA MAGNA | PANEL 6 L'ITALIA DEL CAFFÈ: IDENTITÀ, SOSTENIBILITA' E COMPETITIVITÀ NEL MONDO Intervengono: Dott. Mario Rubino PRESIDENTE TORREFAZIONE KIMBO Dott. Amedeo Colella DIVULGATORE CULTURALE Dott.

Mauro Cipolla ECONOMISTA, GEOGrafo, MAESTRO TORREFATTORE, FORMATORE Dott. Omar Zidarich PRESIDENTE GRUPPO ITALIANO

TORREFATTORI CAFFÈ Dott.

Andrea D'Aguzzo HEAD FINANZA AGEVOLATA CENTRO SUD - SIMEST Dott.

Roberto Nocera MANAGING DIRECTOR LA SAN MARCO Saluto di apertura: Dott.ssa Valentina Bottone HEAD OF MARKETING DICAL - LOLLOCAFFÈ In chiusura: CONSEGNA ICF AWARD 2025 18.15 AREA EVENTI | EVENTO 8 Coffee & Spirits: mixology d'autore: maestria, esperienza, piacere: Incontro con ANDREA VILLA | Al termine: CONSEGNA ICF AWARD 2025 19.00 AREA EVENTI Closing INTERNATIONAL COFFEE FORUM 2025

MODERA I PANEL Dott.

Fabio Russo EDITORE E DIRETTORE VENDING NEWS E HORECA NEWS



## *A Napoli il caffè parla al femminile*

Napoli2

Oltre il 70% della forza lavoro nelle piantagioni mondiali è femminile e in Italia il 32% delle torrefazioni vede donne in ruoli decisionali o imprenditoriali. A questo si aggiunge un dato crescente: il 58% delle decisioni d'acquisto legate al caffè a casa è guidato da donne, a dirlo è una ricerca Nielsen 2024. Tante le donne al FORUM: presidenti ed amministratrici di torrefazioni, esperte di marketing e comunicazione, studiose, ricercatrici e protagoniste di talent e workshop

All'INTERNATIONAL COFFEE FORUM di Napoli, in programma il 12 e 13 novembre 2025 al Centro Congressi dell'Università Federico II in via Partenope, Il profumo del caffè incontra l'energia delle donne. Debutta infatti la 'Robusta Linea Rosa', un'iniziativa che mette in prima fila le imprenditrici italiane del caffè, affidando a loro l'apertura dei panel congressuali dedicati a innovazione, sostenibilità e cultura della torrefazione.

Non si tratta di un gesto simbolico, ma di un atto di riconoscimento reale: oltre il 70% della forza lavoro nelle piantagioni mondiali è femminile, mentre in Italia il 32% delle torrefazioni vede oggi donne in ruoli decisionali o imprenditoriali. A questo si aggiunge un dato crescente: il 58% delle decisioni d'acquisto legate al caffè a casa è guidato da donne, a dirlo è una ricerca Nielsen 2024: 'La 'Robusta' Linea Rosa - giocando anche su una delle due varianti più diffuse del caffè - nasce per dare voce a chi costruisce ogni giorno valore, aroma e futuro - spiegano gli organizzatori. Le donne del caffè non chiedono spazio, se lo stanno guadagnando da tempo e il FORUM ha voluto semplicemente sottolinearlo, com'era giusto che fosse'.

La scelta arriva in un momento di svolta per il settore. Il mercato dello specialty coffee cresce a ritmo sostenuto, +14% annuo, e il valore non si misura più solo nella qualità della

tostatura ma anche nel racconto: chi c'è dietro il caffè, come viene prodotto, quale impatto genera e quale futuro proietta in una tazzina. E sempre più spesso, dietro una miscela di successo, c'è una donna.

La 'Robusta' Linea Rosa dell'INTERNATIONAL COFFEE FORUM sarà anche una piattaforma concreta: percorsi di mentoring per giovani torrefattrici, workshop dedicati alla leadership femminile e una collezione di microblend firmati da roaster donne, con una parte del ricavato destinata a progetti di empowerment nella filiera: 'Il caffè è un linguaggio universale - commentano dal FORUM. In ogni tazzina c'è storia, lavoro e identità. Con la 'Robusta' Linea Rosa vogliamo che dentro quella tazzina ci sia anche un messaggio di equità, competenza e futuro'.

E saranno davvero tante le donne in campo: presidenti ed amministratrici di torrefazioni, esperte di marketing e comunicazione, studiose, ricercatrici e talent di quell'infinito universo che si chiama 'caffè' e che confermerà ancora una volta Napoli capitale del caffè: simbolo di una nuova cultura del gusto. Una città capace di celebrare la tradizione, ma guardare al futuro con una tazzina piena di competenza, coraggio e tanta 'robusta' passione femminile.

'E' per questo - concludono dall'Organizzazione - 'che il FORUM intende ringraziare, in ordine sparso: Carmela Maresca, Claudia Cacia, Maria Chiara Zaganelli, Marzia Pinto, Paola Campana, Andreea Postolache, Teresa Cirillo, Vittoria Percuoco, Antonia Trucillo, Annalisa Spadola, Carmen Clemente, Myrta Mazza, Guendalina Graffigna, Paola Passalacqua, Sara Torresi, Valentina Bottone e tante altre donne che hanno reso e renderanno possibile questa 'due giorni' napoletana. Saranno loro le 'Signore del Caffè' che, ognuna per la propria esperienza aziendale, il proprio valore accademico, la propria maestria applicata alla seconda bevanda al mondo dopo l'acqua, porteranno in dote all'Evento valori senza prezzo

## *A Napoli il caffè parla al femminile*

in termini di storia, umanità, competenza, relazioni, visione'.



## **CAFFÈ' - A International coffee forum Napoli 12 e 13 novembre aroma incontra energia donne**

31 ott. (Adnkronos/Labitalia) - All'International coffee forum di Napoli, in programma il 12 e 13 novembre prossimi al centro congressi dell'università Federico II in via Partenope, il profumo del caffè incontra l'energia delle donne.

Debutta infatti la 'Robusta Linea Rosa', un'iniziativa che mette in prima fila le imprenditrici italiane del caffè, affidando a loro l'apertura dei panel congressuali dedicati a innovazione, sostenibilità e cultura della torrefazione. Non si tratta di un gesto simbolico, ma di un atto di riconoscimento reale: oltre il 70% della forza lavoro nelle piantagioni mondiali è femminile, mentre in Italia il 32% delle torrefazioni vede oggi donne in ruoli decisionali o imprenditoriali.

A questo si aggiunge un dato crescente: il 58% delle decisioni d'acquisto legate al caffè a casa è guidato da donne, a dirlo è una ricerca Nielsen 2024: 'La 'Robusta' Linea rosa, giocando anche su una delle due varianti più diffuse del caffè, nasce per dare voce a chi costruisce ogni giorno valore, aroma e futuro', spiegano gli organizzatori. "Le donne del caffè non chiedono spazio, se lo stanno guadagnando da tempo e il Forum ha voluto semplicemente sottolinearlo, com'era giusto che fosse", continuano. La scelta arriva in un momento di svolta per il settore. Il mercato dello specialty coffee cresce a ritmo sostenuto, +14% annuo, e il valore non si misura più solo nella qualità della tostatura ma anche nel racconto: chi c'è dietro il caffè, come viene prodotto, quale impatto genera e quale futuro proietta in una tazzina. E sempre più spesso, dietro una miscela di successo, c'è una donna.

La 'Robusta' Linea Rosa dell'International coffee forum sarà anche una piattaforma concreta: percorsi di mentoring per giovani torrefattrici, workshop dedicati alla leadership

femminile e una collezione di microblend firmati da roaster donne, con una parte del ricavato destinata a progetti di empowerment nella filiera: "Il caffè è un linguaggio universale", commentano dal Forum. "In ogni tazzina c'è storia, lavoro e identità. Con la 'Robusta' Linea rosa vogliamo che dentro quella tazzina ci sia anche un messaggio di equità, competenza e futuro'.

Caffè: a International coffee forum Napoli 12 e 13 novembre aroma incontra energia donne

(Adnkronos/Labitalia) - E saranno davvero tante le donne in campo: presidenti ed amministratrici di torrefazioni, esperte di marketing e comunicazione, studiose, ricercatrici e talenti di quell'infinito universo che si chiama 'caffè' e che confermerà ancora una volta Napoli capitale del caffè: simbolo di una nuova cultura del gusto. Una città capace di celebrare la tradizione, ma guardare al futuro con una tazzina piena di competenza, coraggio e tanta 'robusta' passione femminile.

'E'per questo - concludono dall'organizzazione - che il Forum intende ringraziare, in ordine sparso: Carmela Maresca, Claudia Cacia, Maria Chiara Zaganelli, Marzia Pinto, Paola Campana, Andreea Postolache, Teresa Cirillo, Vittoria Percuoco, Antonia Trucillo, Annalisa Spadola, Carmen Clemente, Myrta Mazza, Guendalina Graffigna, Paola Passalacqua, Sara Torresi, Valentina Bottone e tante altre donne che hanno reso e renderanno possibile questa 'due giorni' napoletana. Saranno loro le 'Signore del caffè' che, ognuna per la propria esperienza aziendale, il proprio valore accademico, la propria maestria applicata alla seconda bevanda al mondo dopo l'acqua, porteranno in dote all'evento valori senza prezzo in termini di storia, umanità, competenza, relazioni, visione'.



## ***A NAPOLI IL CAFFÈ PARLA AL FEMMINILE - LA 'ROBUSTA' LINEA ROSA P ROTAGONISTA ALL'INTERNATIONAL COFFEE FORUM AL CENTRO CONGRESSI DELLA FEDERICO II***

Simonetta de Chiara Ruffo Ufficio Stampa INTERNATIONAL COFFEE FORUM Cell: 3343195127  
COMUNICATO STAMPA A NAPOLI IL CAFFÈ PARLA AL FEMMINILE LA 'ROBUSTA' LINEA ROSA PROTAGONISTA ALL'INTERNATIONAL COFFEE FORUM Oltre il 70% della forza lavoro nelle piantagioni mondiali è femminile e in Italia il 32% delle torrefazioni vede donne in ruoli decisionali o imprenditoriali. A questo si aggiunge un dato crescente: il 58% delle decisioni d'acquisto legate al caffè a casa è guidato da donne, a dirlo è una ricerca Nielsen 2024.

Tante le donne al FORUM: presidenti ed amministratrici di torrefazioni, esperte di marketing e comunicazione, studiose, ricercatrici e protagoniste di talent e workshop All'INTERNATIONAL COFFEE FORUM di Napoli, in programma il 12 e 13 novembre 2025 al Centro Congressi dell'Università Federico II in via Partenope, Il profumo del caffè incontra l'energia delle donne.

Debutta infatti la 'Robusta Linea Rosa', un'iniziativa che mette in prima fila le imprenditrici italiane del caffè, affidando a loro l'apertura dei panel congressuali dedicati a innovazione, sostenibilità e cultura della torrefazione. Non si tratta di un gesto simbolico, ma di un atto di riconoscimento reale: oltre il 70% della forza lavoro nelle piantagioni mondiali è femminile, mentre in Italia il 32% delle torrefazioni vede oggi donne in ruoli decisionali o

imprenditoriali.

A questo si aggiunge un dato crescente: il 58% delle decisioni d'acquisto legate al caffè a casa è guidato da donne, a dirlo è una ricerca Nielsen 2024: 'La 'Robusta' Linea Rosa - giocando anche su una delle due varianti più diffuse del caffè - nasce per dare voce a chi costruisce ogni giorno valore, aroma e futuro - spiegano gli organizzatori.

Le donne del caffè non chiedono spazio, se lo stanno guadagnando da tempo e il FORUM ha voluto semplicemente sottolinearlo, com'era giusto che fosse'. La scelta arriva in un momento di svolta per il settore.

Il mercato dello specialty coffee cresce a ritmo sostenuto, +14% annuo, e il valore non si misura più solo nella qualità della tostatura ma anche nel racconto: chi c'è dietro il caffè, come viene prodotto, quale impatto genera e quale futuro proietta in una tazzina.

E sempre più spesso, dietro una miscela di successo, c'è una donna. La 'Robusta' Linea Rosa dell'INTERNATIONAL COFFEE FORUM sarà anche una piattaforma concreta: percorsi di mentoring per giovani torrefattrici, workshop dedicati alla leadership femminile e una collezione di microblend firmati da roaster donne, con una parte del ricavato destinata a progetti di empowerment nella filiera: 'Il caffè è un linguaggio universale - commentano dal FORUM. In ogni tazzina c'è storia, lavoro e identità. Con la 'Robusta' Linea Rosa

vogliamo che dentro quella tazzina ci sia anche un messaggio di equità, competenza e futuro'. E saranno davvero tante le donne in campo: presidenti ed amministratrici di torrefazioni, esperte di marketing e comunicazione, studiose, ricercatrici e talent di quell'infinito universo che si chiama 'caffè' e che confermerà ancora una volta Napoli capitale del caffè: simbolo di una nuova cultura del gusto. Una città capace di celebrare la tradizione, ma guardare al futuro con una tazzina piena di competenza, coraggio e tanta 'robusta' passione femminile. 'E' per questo - concludono dall'Organizzazione - 'che il FORUM intende ringraziare, in ordine sparso: Carmela Maresca, Claudia Cacia, Maria Chiara Zaganelli, Marzia Pinto, Paola Campana, Andrea Postolache, Teresa Cirillo, Vittoria Percuoco, Antonia Trucillo, Annalisa Spadola, Carmen Clemente, Myrta Mazza, Guendalina Graffigna, Paola Passalacqua, Sara Torresi, Valentina Bottone e tante altre donne che hanno reso e renderanno possibile questa 'due giorni' napoletana. Saranno loro le 'Signore del Caffè' che, ognuna per la propria esperienza aziendale, il proprio valore accademico, la propria maestria applicata alla seconda bevanda al mondo dopo l'acqua, porteranno in dote all'Evento valori senza prezzo in termini di storia, umanità, competenza, relazioni, visione'.

Info:  
www.internationalcoffeeforum.com; Per accrediti stampa:  
stampa@internationalcoffeeforum.com;  
Ufficio Stampa: Simonetta de Chiara Ruffo - 3343195127-

***A NAPOLI IL CAFFE' PARLA AL FEMMINILE - LA 'ROBUSTA' LINEA ROSA P  
ROTAGONISTA ALL'INTERNATIONAL COFFEE FORUM AL CENTRO CONGRESSI  
DELLA FEDERICO II***

simonettadechiara@gmail.com;



## A Napoli il caffè parla al femminile: la 'Robusta' linea rosa protagonista...

Comunicato Precedente

Comunicato Successivo

All'INTERNATIONAL COFFEE FORUM di Napoli, in programma il 12 e 13 novembre 2025 al Centro Congressi dell'Università Federico II in via Partenope, Il profumo del caffè incontra l'energia delle donne. Debutta infatti la 'Robusta Linea Rosa', un'iniziativa che mette in prima fila le imprenditrici italiane del caffè, affidando a loro l'apertura dei panel congressuali dedicati a innovazione, sostenibilità e cultura della torrefazione. Non si tratta di un gesto simbolico, ma di un atto di riconoscimento reale: oltre il 70% della forza lavoro nelle piantagioni mondiali è femminile, mentre in Italia il 32% delle torrefazioni vede oggi donne in ruoli decisionali o imprenditoriali. A questo si aggiunge un dato crescente: il 58% delle decisioni d'acquisto legate al caffè a casa è guidato da donne, a dirlo è una ricerca Nielsen 2024: 'La 'Robusta' Linea Rosa - giocando anche su una delle due varianti più diffuse del caffè - nasce per dare voce a chi costruisce ogni giorno valore, aroma e futuro - spiegano gli organizzatori. Le donne del caffè non chiedono spazio, se lo stanno guadagnando da tempo e il FORUM ha voluto semplicemente sottolinearlo, com'era giusto che fosse'. La scelta arriva in un momento di svolta per il settore. Il mercato dello specialty coffee cresce a ritmo sostenuto, +14% annuo, e il valore non si misura più solo nella qualità della tostatura ma anche nel racconto: chi c'è dietro il caffè, come viene prodotto, quale impatto genera e quale futuro proietta in una tazzina. E sempre più spesso, dietro una miscela di successo, c'è una donna.

La 'Robusta' Linea Rosa dell'INTERNATIONAL COFFEE FORUM sarà anche una piattaforma concreta: percorsi di

mentoring per giovani torrefattrici, workshop dedicati alla leadership femminile e una collezione di microblend firmati da roaster donne, con una parte del ricavato destinata a progetti di empowerment nella filiera: 'Il caffè è un linguaggio universale - commentano dal FORUM. In ogni tazzina c'è storia, lavoro e identità. Con la 'Robusta' Linea Rosa vogliamo che dentro quella tazzina ci sia anche un messaggio di equità, competenza e futuro'.

E saranno davvero tante le donne in campo: presidenti ed amministratrici di torrefazioni, esperte di marketing e comunicazione, studiose, ricercatrici e talent di quell'infinito universo che si chiama 'caffè' e che confermerà ancora una volta Napoli capitale del caffè: simbolo di una nuova cultura del gusto. Una città capace di celebrare la tradizione, ma guardare al futuro con una tazzina piena di competenza, coraggio e tanta 'robusta' passione femminile.

'E' per questo - concludono dall'Organizzazione - 'che il FORUM intende ringraziare, in ordine sparso: Carmela Maresca, Claudia Cacia, Maria Chiara Zaganelli, Marzia Pinto, Paola Campana, Andreea Postolache, Teresa Cirillo, Vittoria Percuoco, Antonia Trucillo, Annalisa Spadola, Carmen Clemente, Myrta Mazza, Guendalina Graffigna, Paola Passalacqua, Sara Torresi, Valentina Bottone e tante altre donne che hanno reso e renderanno possibile questa 'due giorni' napoletana. Saranno loro le 'Signore del Caffè' che, ognuna per la propria esperienza aziendale, il proprio valore accademico, la propria maestria applicata alla seconda bevanda al mondo dopo l'acqua, porteranno in dote all'Evento valori senza prezzo in termini di storia, umanità, competenza, relazioni, visione'.

Info: [www.internationalcoffeeforum.com](http://www.internationalcoffeeforum.com);

Per accrediti stampa: [email protected];



## *Al Centro Congressi Federico II il caffè diventa donna*

By Redazione La Notte 31 Ottobre 2025 Napoli si prepara ad accogliere un appuntamento unico nel panorama internazionale del caffè.

Il 12 e 13 novembre 2025, al Centro Congressi dell'Università Federico II in via Partenope, l'International Coffee Forum trasforma il profumo della bevanda più amata al mondo in una celebrazione del talento femminile. Il debutto della 'Robusta Linea Rosa' segna un momento di svolta: un'iniziativa che mette in prima fila le donne che ogni giorno costruiscono valore, cultura e futuro nel settore del caffè.

Non si tratta di un gesto simbolico.

Dietro una tazzina di caffè c'è un universo lavorativo in cui le donne giocano un ruolo decisivo: oltre il 70% della forza lavoro nelle piantagioni mondiali è femminile, mentre in Italia il 32% delle torrefazioni è guidato da donne in ruoli decisionali o imprenditoriali.

E la loro influenza si estende anche al consumo domestico: secondo la ricerca Nielsen 2024, il 58% delle decisioni d'acquisto legate al caffè è guidato dalle donne. 'La 'Robusta' Linea Rosa nasce per dare voce a chi costruisce ogni giorno aroma e futuro', spiegano gli organizzatori. 'Non chiedono spazio, lo stanno guadagnando da tempo, e il Forum vuole semplicemente sottolinearlo'. Il settore del caffè è oggi in piena trasformazione.

Lo specialty coffee registra una crescita annua del 14% e il valore di una miscela non si misura più solo nella qualità della tostatura, ma anche nel racconto che accompagna ogni chicco: chi lo produce, con quali metodi, con quale impatto ambientale e quale prospettiva futura.

Sempre più spesso, dietro una miscela di successo, c'è una donna.

La 'Robusta' Linea Rosa non si limita a celebrare questo

ruolo: diventa piattaforma concreta di crescita.

Saranno organizzati percorsi di mentoring per giovani torrefattrici, workshop sulla leadership femminile e verrà presentata una collezione di microblend firmati da roaster donne, con parte del ricavato destinata a progetti di empowerment lungo la filiera. 'Il caffè è un linguaggio universale', sottolineano dal Forum. 'In ogni tazzina c'è storia, lavoro e identità. Con la 'Robusta' Linea Rosa vogliamo che ci sia anche un messaggio di equità, competenza e futuro'.

Durante i due giorni dell'evento, Napoli diventerà ancora una volta capitale del caffè, non solo come simbolo di tradizione, ma come laboratorio di innovazione e cultura del gusto. Presidente e amministratrici di torrefazioni, esperte di marketing e comunicazione, studiose, ricercatrici e talent del settore saranno le protagoniste di panel, workshop e momenti formativi. La città, con la sua storia e la sua energia, ospiterà la nuova generazione di 'Signore del Caffè', donne capaci di coniugare competenza, passione e visione imprenditoriale.

Gli organizzatori non mancano di ringraziare le professioniste che renderanno possibile questa edizione: Carmela Maresca, Claudia Cacia, Maria Chiara Zaganelli, Marzia Pinto, Paola Campana, Andreea Postolache, Teresa Cirillo, Vittoria Percuoco, Antonia Trucillo, Annalisa Spadola, Carmen Clemente, Myrta Mazza, Guendalina Graffigna, Paola Passalacqua, Sara Torresi, Valentina Bottone e molte altre.

Ognuna di loro, con la propria esperienza aziendale, il proprio valore accademico e la propria maestria applicata alla seconda bevanda più consumata al mondo dopo l'acqua, porterà in dote al Forum competenze, visione e valori che vanno ben oltre il caffè. Napoli si prepara così a offrire non solo aromi e miscele di qualità, ma un racconto potente, dove il caffè diventa linguaggio di inclusione, leadership e innovazione al femminile.



## ***International Coffee Forum, debutta la Robusta Linea Rosa: le donne protagoniste del caffè***

Debutta infatti la 'Robusta Linea Rosa', un'iniziativa che mette in prima fila le imprenditrici italiane del caffè, affidando a loro l'apertura dei panel congressuali dedicati a innovazione, sostenibilità e cultura della torrefazione. Non si tratta di un gesto simbolico, ma di un atto di riconoscimento reale: oltre il 70% della forza lavoro nelle piantagioni mondiali è femminile, mentre in Italia il 32% delle torrefazioni vede oggi donne in ruoli decisionali o imprenditoriali.

A questo si aggiunge un dato crescente: il 58% delle decisioni d'acquisto legate al caffè a casa è guidato da donne, a dirlo è una ricerca Nielsen 2024: 'La 'Robusta' Linea Rosa - giocando anche su una delle due varianti più diffuse del caffè - nasce per dare voce a chi costruisce ogni giorno valore, aroma e futuro - spiegano gli organizzatori. Le donne del caffè non chiedono spazio, se lo stanno guadagnando da tempo e il Forum ha voluto semplicemente sottolinearlo, com'era giusto che fosse'. La scelta arriva in un momento di svolta per il settore.

Il mercato dello specialty coffee cresce a ritmo sostenuto, +14% annuo, e il valore non si misura più solo nella qualità della tostatura ma anche nel racconto: chi c'è dietro il caffè, come viene prodotto, quale impatto genera e quale futuro proietta in una tazzina.

E sempre più spesso, dietro una miscela di successo, c'è una donna.

La 'Robusta' Linea Rosa dell'International Coffee Forum sarà anche una piattaforma concreta: percorsi di mentoring per

giovani torrefattrici, workshop dedicati alla leadership femminile e una collezione di microblend firmati da roaster donne, con una parte del ricavato destinata a progetti di empowerment nella filiera: 'Il caffè è un linguaggio universale - commentano dal FORUM.

In ogni tazzina c'è storia, lavoro e identità. Con la 'Robusta' Linea Rosa vogliamo che dentro quella tazzina ci sia anche un messaggio di equità, competenza e futuro'. E saranno davvero tante le donne in campo: presidenti ed amministratrici di torrefazioni, esperte di marketing e comunicazione, studiose, ricercatrici e talent di quell'infinito universo che si chiama 'caffè' e che confermerà ancora una volta Napoli capitale del caffè: simbolo di una nuova cultura del gusto. Una città capace di celebrare la tradizione, ma guardare al futuro con una tazzina piena di competenza, coraggio e tanta 'robusta' passione femminile. 'E' per questo - concludono dall'Organizzazione - 'che il Forum intende ringraziare, in ordine sparso: Carmela Maresca, Claudia Cacia, Maria Chiara Zaganelli, Marzia Pinto, Paola Campana, Andreea Postolache, Teresa Cirillo, Vittoria Percuoco, Antonia Trucillo, Annalisa Spadola, Carmen Clemente, Myrta Mazza, Guendalina Graffigna, Paola Passalacqua, Sara Torresi, Valentina Bottone e tante altre donne che hanno reso e renderanno possibile questa 'due giorni' napoletana. Saranno loro le 'Signore del Caffè' che, ognuna per la propria esperienza aziendale, il proprio valore accademico, la propria maestria applicata alla seconda bevanda al mondo dopo l'acqua, porteranno in dote all'Evento valori senza prezzo in termini di storia, umanità, competenza, relazioni, visione'. in foto Maria Chiara Zaganelli

in foto Guendalina Graffigna ildenaro.it



## *International Coffee Forum: a Napoli l'evento sulla cultura del chicco, 12-13/11*

Con circa 100 milioni di tazzine bevute ogni giorno in Italia (più di 1150 al secondo), l'International Coffee Forum, in programma al Centro Congressi Federico II, vuol promuovere il caffè come patrimonio culturale italiano e mondiale, valorizzando le eccellenze italiane. Leggiamo di seguito un estratto dell'articolo pubblicato su AGR.

L'International Coffee Forum di Napoli NAPOLI - Il 12 e 13 novembre 2025, il Centro Congressi dell'Università Federico II di Napoli in via Partenope diventerà il fulcro della cultura internazionale del caffè con l'International Coffee Forum, l'appuntamento con ingresso gratuito 'a numero controllato' che mette insieme tradizione, innovazione, spettacolo e passione.

Con circa 100 milioni di tazzine di caffè bevute ogni giorno in Italia (più di 1150 al secondo), l'International Coffee Forum vuol promuovere il caffè come patrimonio culturale italiano e mondiale, valorizzando le eccellenze italiane, leader indiscusse nel settore. Più che un evento si tratterà di una piattaforma di dialogo e confronto tra protagonisti della filiera: produttori, torrefattori, baristi, ricercatori, artisti e appassionati. Più di 30 format tra panel, workshop, demo live, degustazioni e tavole rotonde, il FORUM affronterà temi di grande attualità, analizzati dai più svariati punti di vista: innovazione agricola e sostenibilità ambientale, intelligenza artificiale e tecnologie di produzione, marketing esperienziale e nuove frontiere del consumo, ritmo dei mercati globali, economia circolare, benessere e salute, fino al valore culturale e sociale di una tazzina che unisce popoli e generazioni. Per leggere la notizia completa basta cliccare qui. [FONTEAgronline.it](https://www.fontheadgronline.it)



## *International Coffee Forum: Napoli capitale del caffè*

Eventi Redazione 2 29 Ottobre 2025 - 09:58 EVENTI - Appuntamento il 12 e 13 novembre 2025 al Centro Congressi dell'Università Federico II di Napoli in via Partenope, per la prima edizione assoluta a livello italiano dell'International Coffee Forum, evento pronto a configurarsi come fulcro della cultura internazionale del caffè.

A ingresso gratuito e con numero controllato, il forum promuoverà il caffè come patrimonio culturale italiano e mondiale, valorizzando le eccellenze italiane, leader indiscusse nel settore.

Il forum propone oltre 30 appuntamenti diversificati - che spaziano da conferenze a laboratori pratici, dimostrazioni dal vivo, assaggi guidati e dibattiti - per esplorare questioni di stringente rilevanza contemporanea, attraverso molteplici prospettive: dall'evoluzione delle pratiche agricole alla tutela dell'ecosistema, dalle applicazioni dell'IA ai processi produttivi innovativi, dall'engagement del pubblico alle trasformazioni nelle abitudini di consumo, dalle dinamiche dei mercati internazionali ai modelli di riuso delle risorse, dal binomio salute-alimentazione fino alla dimensione culturale e aggregativa di una bevanda capace di connettere comunità e fasce d'età diverse. International Coffee Forum All'inaugurazione, che avrà luogo il 12 novembre alle 9:30 nel Foyer del Centro Congressi dell'Università Federico II di

Napoli, parteciperanno, tra gli altri, il Prof.

Matteo Lorito, Magnifico Rettore dell'Università Federico II di Napoli; la Dott.ssa Teresa Armato, Assessore al Turismo e alle Attività Produttive del Comune di Napoli; il Dott.

Giuseppe Nargi, Direttore Regionale Campania, Calabria e Sicilia Divisione dei Territori Intesa Sanpaolo, main sponsor dell'Iniziativa. Protagonisti della filiera del caffè, dai produttori ai torrefattori passando per gli importatori, arriveranno a Napoli da tutta Italia per dialogare con i professionisti. A moderare il panel sarà Fabio Russo, editore e direttore responsabile di Vendingnews.it e Horecanews.it. Durante la due giorni non mancheranno workshop interattivi, masterclass, dimostrazioni con tecniche di latte art, cocktail d'autore e pastry show con alcuni tra i più grandi talenti del settore. Come ciliegina sulla torta, verrà allestita una "experience coffee area", dove sarà possibile fare una sosta e scoprire le differenze tra miscele ricercate e selezioni particolari, attraverso un viaggio sensoriale fatto di fragranze, sfaccettature olfattive e varietà di sapori. In aggiunta, una "area tecnica" mostrerà le macchine per espresso a leva più all'avanguardia del momento, con dimostrazioni pratiche mirate condotte da operatori e professionisti specializzati. [Clicca qui e scarica il programma dell'International Coffee Forum di Napoli](#) Leggi la notizia anche su [ClubdelCaffe.com](#)



## *In Italia bevute ogni giorno 100 milioni di tazzine di caffè*

Agenzia ANSA; Redazione ANSA

- Sono circa 100 milioni le tazzine di caffè bevute ogni giorno in Italia, più di 1150 al secondo. E' quanto emerge con l'International Coffee Forum, appuntamento in programma a Napoli il 12 e 13 novembre presso il Centro Congressi dell'Università Federico II di Napoli. L'evento - informa una nota - "vuole promuovere il caffè come patrimonio culturale italiano e mondiale, valorizzando le eccellenze italiane ed essere una piattaforma di dialogo e confronto tra protagonisti della filiera: produttori, torrefattori, baristi, ricercatori, artisti e appassionati". L'incontro prevede più di 30 format tra panel, workshop, demo live, degustazioni e tavole rotonde.

Il Forum - sottolineano gli organizzatori- affronterà temi di attualità, analizzati dai più svariati punti di vista: innovazione agricola e sostenibilità ambientale, intelligenza artificiale e tecnologie di produzione, marketing esperienziale e nuove frontiere del consumo, ritmo dei mercati globali, economia circolare, benessere e salute, fino al valore culturale e sociale di

una tazzina. Nella due giorni napoletana il pubblico potrà godere di 8 appuntamenti esperienziali: workshop interattivi, show cooking, masterclass e pastry show con i talenti italiani del settore. Presente una Coffee Academy temporanea dove baristi e coffee lover potranno apprendere da maestri "pluripremiati" le tecniche più avanzate di banco, dall'espresso perfetto alla latte art, ai cocktail d'autore, alla preparazione di un tiramisù "riveduto e corretto" in chiave moderna.

Non mancheranno i racconti diretti dei protagonisti della filiera del caffè, produttori, importatori e torrefattori, in arrivo da tutta Italia, con i quali sarà possibile dialogare direttamente, ponendo domande e scoprendo tutto quello che si nasconde dietro una semplice tazzina. Sarà allestita una "experience coffee area" per provare la differenza tra "aromi esclusivi e blend speciali" e un "area tecnica" presenterà le più innovative macchine da caffè a leva del momento, con "prove tecniche specifiche" seguite da addetti e specialisti del settore.

Riproduzione riservata © Copyright ANSA



## *International Coffee Forum: il 12 e il 13 novembre Napoli diventa capitale italiana del Caffè*

Redazione Web

Il 12 e 13 novembre 2025, il Centro Congressi dell'Università Federico II di Napoli in via Partenope diventerà il fulcro della cultura internazionale del caffè con l'International Coffee Forum, l'appuntamento con ingresso gratuito 'a numero controllato' che mette insieme tradizione, innovazione, spettacolo e passione.

Con circa 100 milioni di tazzine di caffè bevute ogni giorno in Italia (più di 1150 al secondo), l'International Coffee Forum vuol promuovere il caffè come patrimonio culturale italiano e mondiale, valorizzando le eccellenze italiane, leader indiscusse nel settore.

Più di 30 format tra panel, workshop, demo live, degustazioni e tavole rotonde, il forum affronterà temi di grande attualità, analizzati dai più svariati punti di vista: innovazione agricola e sostenibilità ambientale, intelligenza artificiale e tecnologie di produzione, marketing esperienziale e nuove frontiere del consumo, ritmo dei mercati globali, economia circolare, benessere e salute, fino al valore culturale e sociale di una tazzina che unisce popoli e generazioni.

All'inaugurazione, che avrà luogo alle 9.30 nel Foyer del Centro Congressi dell'Università Federico II di Napoli, parteciperanno, tra gli altri, il Prof. Matteo Lorito, Magnifico

Rettore dell'Università Federico II di Napoli; la Dott.ssa Teresa Armato, Assessore al Turismo e alle Attività Produttive del Comune di Napoli; il Dott. Giuseppe Nargi, Direttore Regionale Campania, Calabria e Sicilia Divisione dei Territori Intesa Sanpaolo, main sponsor dell'Iniziativa.

Nella due-giorni napoletana, la prima assoluta a livello italiano, il pubblico potrà godere di 8 appuntamenti esperienziali: workshop interattivi, show cooking, masterclass esclusive e pastry show con i più grandi talenti italiani del settore. Una vera e propria Coffee Academy temporanea dove baristi e coffee lover potranno apprendere da maestri 'pluripremiati' le tecniche più avanzate di banco, dall'espresso perfetto alla latte art, ai cocktail d'autore, alla preparazione di un tiramisù 'riveduto e corretto' in chiave moderna. Non mancheranno i racconti diretti dei protagonisti della filiera del caffè - produttori, importatori e torrefattori in arrivo a Napoli da tutta Italia - con i quali sarà possibile dialogare direttamente, ponendo domande e scoprendo tutto quello che si nasconde dietro una semplice tazzina. Dulcis in fundo, sarà allestita una 'experience coffee area', dove concedersi una pausa e provare la differenza tra aromi esclusivi e blend speciali, in un percorso tra profumi, note aromatiche e sfumature di gusto. Oltre a ciò un 'area tecnica' presenterà le più innovative macchine da caffè a leva del momento, con 'prove tecniche specifiche' seguite da addetti e specialisti del settore.



## *In Italia bevute ogni giorno 100 milioni di tazzine di caffè*

caffè bevute ogni giorno in Italia, più di 1150 al secondo. E'

quanto emerge con l'International Coffee Forum, appuntamento in programma a Napoli il 12 e 13 novembre presso il Centro Congressi dell'Università Federico II di Napoli. L'evento - informa una nota - "vuole promuovere il caffè come patrimonio culturale italiano e mondiale, valorizzando le eccellenze italiane ed essere una piattaforma di dialogo e confronto tra protagonisti della filiera: produttori, torrefattori, baristi, ricercatori, artisti e appassionati". L'incontro prevede più di 30 format tra panel, workshop, demo live, degustazioni e tavole rotonde. Il Forum - sottolineano gli organizzatori - affronterà temi di attualità, analizzati dai più svariati punti di vista: innovazione agricola e sostenibilità ambientale, intelligenza artificiale e tecnologie di produzione, marketing esperienziale e nuove frontiere del consumo, ritmo dei mercati globali, economia circolare, benessere e salute, fino al valore culturale e sociale di una tazzina. Nella due giorni napoletana il pubblico potrà godere di 8 appuntamenti esperienziali:

workshop

interattivi, show cooking, masterclass e pastry show con i talenti italiani del settore. Presente una Coffee Academy

temporanea dove baristi e coffee lover potranno apprendere da maestri "pluripremiati" le tecniche più avanzate di banco, dall'espresso perfetto alla latte art, ai cocktail d'autore, alla preparazione di un tiramisù "riveduto e corretto" in chiave moderna. Non mancheranno i racconti diretti dei protagonisti della

filiera del caffè, produttori, importatori e torrefattori, in arrivo da tutta Italia, con i quali sarà possibile dialogare direttamente, ponendo domande e scoprendo tutto quello che si nasconde dietro una semplice tazzina. Sarà allestita una "experience coffee area" per provare la differenza tra "aromi esclusivi e blend speciali" e un "area tecnica" presenterà le

più innovative macchine da caffè a leva del momento, con "prove

tecniche specifiche" seguite da addetti e specialisti del settore. Riproduzione riservata © Copyright ANSA

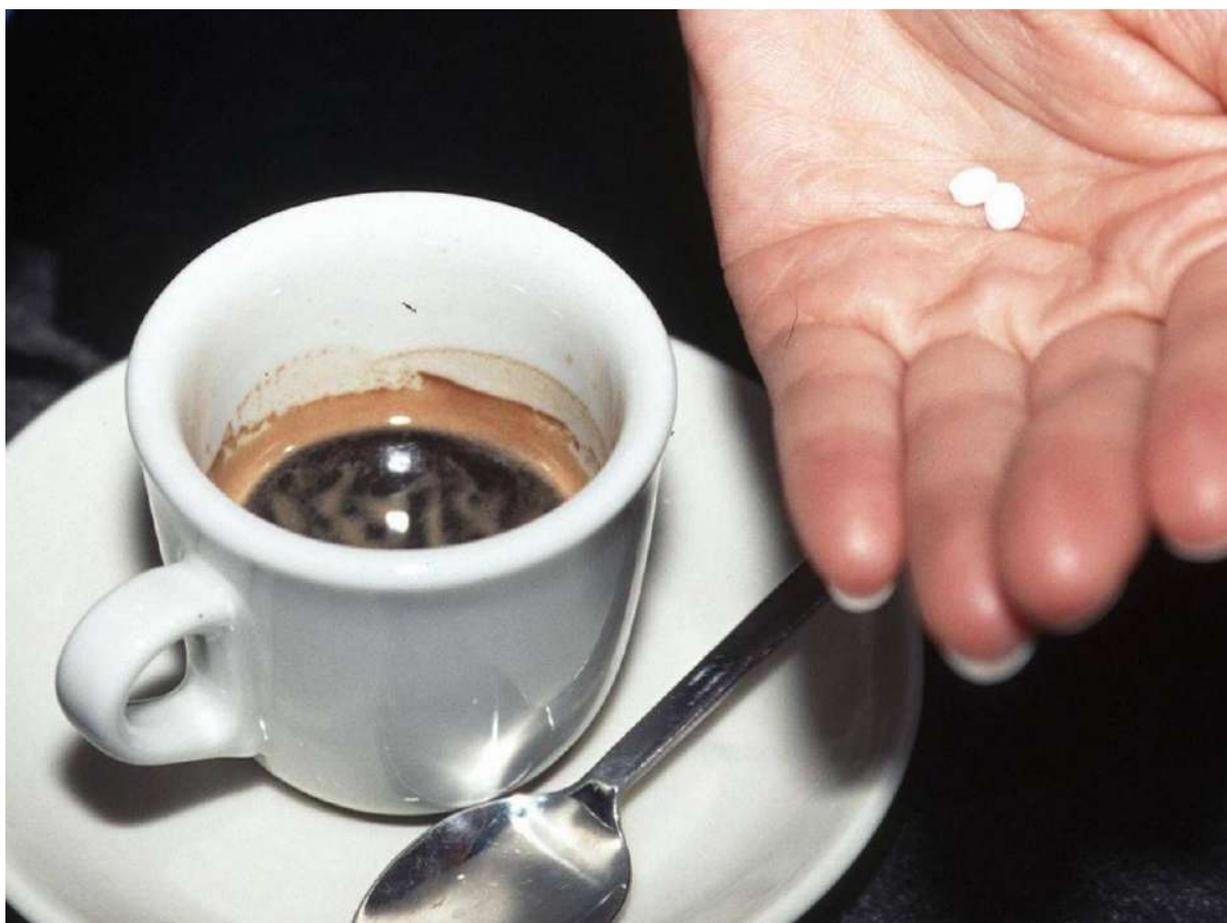


## ***A Napoli l'International Coffee Forum: alla Federico II degustazioni e tavole rotonde***

E' quanto emerge con l'International Coffee Forum, appuntamento in programma a Napoli il 12 e 13 novembre presso il Centro Congressi dell'Università Federico II di Napoli.

L'evento - informa una nota - "vuole promuovere il caffè come patrimonio culturale italiano e mondiale, valorizzando le eccellenze italiane ed essere una piattaforma di dialogo e confronto tra protagonisti della filiera: produttori, torrefattori, baristi, ricercatori, artisti e appassionati".

L'incontro prevede più di 30 format tra panel, workshop, demo live, degustazioni e tavole rotonde. Il Forum - sottolineano gli organizzatori- affronterà temi di attualità, analizzati dai più svariati punti di vista: innovazione agricola e sostenibilità ambientale, intelligenza artificiale e tecnologie di produzione, marketing esperienziale e nuove frontiere del consumo, ritmo dei mercati globali, economia circolare, benessere e salute, fino al valore culturale e sociale di una tazzina. Nella due giorni napoletana il pubblico potrà godere di 8 appuntamenti esperienziali: workshop interattivi, show cooking, masterclass e pastry show con i talenti italiani del settore. Presente una Coffee Academy temporanea dove baristi e coffee lover potranno apprendere da maestri "pluripremiati" le tecniche più avanzate di banco, dall'espresso perfetto alla latte art, ai cocktail d'autore, alla preparazione di un tiramisù "riveduto e corretto" in chiave moderna. Non mancheranno i racconti diretti dei protagonisti della filiera del caffè, produttori, importatori e torrefattori, in arrivo da tutta Italia, con i quali sarà possibile dialogare direttamente, ponendo domande e scoprendo tutto quello che si nasconde dietro una semplice tazzina. Sarà allestita una "experience coffee area" per provare la differenza tra "aromi esclusivi e blend speciali" e un "area tecnica" presenterà le più innovative macchine da caffè a leva del momento, con "prove tecniche specifiche" seguite da addetti e specialisti del settore. [ildenaro.it](http://ildenaro.it)



## *International Coffee Forum: Napoli capitale italiana del caffè*

, il Centro Congressi dell'Università Federico II di Napoli in via Partenope diventerà il fulcro della cultura internazionale del caffè con l'INTERNATIONAL COFFEE FORUM, l'appuntamento con ingresso gratuito 'a numero controllato' che mette insieme tradizione, innovazione, spettacolo e passione. Con circa 100 milioni di tazzine di caffè bevute ogni giorno in Italia (più di 1150 al secondo), l'INTERNATIONAL COFFEE FORUM vuol promuovere il caffè come patrimonio culturale italiano e mondiale, valorizzando le eccellenze italiane, leader indiscusse nel settore. Più che un evento si tratterà di una piattaforma di dialogo e confronto tra protagonisti della filiera: produttori, torrefattori, baristi, ricercatori, artisti e appassionati.

Più di 30 format tra panel, workshop, demo live, degustazioni e tavole rotonde, il FORUM affronterà temi di grande attualità, analizzati dai più svariati punti di vista: innovazione agricola e sostenibilità ambientale, intelligenza artificiale e tecnologie di produzione, marketing esperienziale e nuove frontiere del consumo, ritmo dei mercati globali, economia circolare, benessere e salute, fino al valore culturale e sociale di una tazzina che unisce popoli e generazioni.

All'inaugurazione, che avrà luogo alle 9.30 nel Foyer del Centro Congressi dell'Università Federico II di Napoli, parteciperanno, tra gli altri, il Prof. Matteo Lorito, Magnifico Rettore dell'Università Federico II di Napoli; la Dott.ssa Teresa Armato, Assessore al Turismo e alle Attività Produttive del Comune di Napoli; il Dott. Giuseppe Nargi, Direttore Regionale Campania, Calabria e Sicilia Divisione dei Territori Intesa Sanpaolo, main sponsor dell'Iniziativa.



## *International Coffee Forum: il 12 e il 13 novembre Napoli diventa capitale italiana del Caffè*

Più che un evento si tratterà di una piattaforma di dialogo e confronto tra protagonisti della filiera: produttori, torrefattori, baristi, ricercatori, artisti e appassionati.

Battipaglia, assalto e furti ad altri distributori di bibite Più di 30 format tra panel, workshop, demo live, degustazioni e tavole rotonde, il forum affronterà temi di grande attualità, analizzati dai più svariati punti di vista: innovazione agricola e sostenibilità ambientale, intelligenza artificiale e tecnologie di produzione, marketing esperienziale e nuove frontiere del consumo, ritmo dei mercati globali, economia circolare, benessere e salute, fino al valore culturale e sociale di una tazzina che unisce popoli e generazioni. All'inaugurazione, che avrà luogo alle 9.30 nel Foyer del Centro Congressi dell'Università Federico II di Napoli, parteciperanno, tra gli altri, il Prof.

Matteo Lorito, Magnifico Rettore dell'Università Federico II di Napoli; la Dott.ssa Teresa Armato, Assessore al Turismo e alle Attività Produttive del Comune di Napoli; il Dott.

Giuseppe Nargi, Direttore Regionale Campania, Calabria e Sicilia Divisione dei Territori Intesa Sanpaolo, main sponsor

dell'Iniziativa. Telethon, la decima edizione di "Una tazza speciale per un Natale più buono" Nella due-giorni napoletana, la prima assoluta a livello italiano, il pubblico potrà godere di 8 appuntamenti esperienziali: workshop interattivi, show cooking, masterclass esclusive e pastry show con i più grandi talenti italiani del settore. Una vera e propria Coffee Academy temporanea dove baristi e coffee lover potranno apprendere da maestri "pluripremiati" le tecniche più avanzate di banco, dall'espresso perfetto alla latte art, ai cocktail d'autore, alla preparazione di un tiramisù "riveduto e corretto" in chiave moderna. Non mancheranno i racconti diretti dei protagonisti della filiera del caffè - produttori, importatori e torrefattori in arrivo a Napoli da tutta Italia - con i quali sarà possibile dialogare direttamente, ponendo domande e scoprendo tutto quello che si nasconde dietro una semplice tazzina. Dulcis in fundo, sarà allestita una "experience coffee area", dove concedersi una pausa e provare la differenza tra aromi esclusivi e blend speciali, in un percorso tra profumi, note aromatiche e sfumature di gusto. Oltre a ciò un "area tecnica" presenterà le più innovative macchine da caffè a leva del momento, con "prove tecniche specifiche" seguite da addetti e specialisti del settore. © RIPRODUZIONE RISERVATA



## *In Italia bevute ogni giorno 100 milioni di tazzine di caffè*

E' quanto emerge con l'International Coffee Forum, appuntamento in programma a Napoli il 12 e 13 novembre presso il Centro Congressi dell'Università Federico II di Napoli.

L'evento - informa una nota - "vuole promuovere il caffè come patrimonio culturale italiano e mondiale, valorizzando le eccellenze italiane ed essere una piattaforma di dialogo e confronto tra protagonisti della filiera: produttori, torrefattori, baristi, ricercatori, artisti e appassionati".

L'incontro prevede più di 30 format tra panel, workshop, demo live, degustazioni e tavole rotonde. Il Forum - sottolinea gli organizzatori - affronterà temi di attualità, analizzati dai più svariati punti di vista: innovazione agricola e sostenibilità ambientale, intelligenza artificiale e tecnologie di produzione, marketing esperienziale e nuove frontiere del consumo, ritmo dei mercati globali, economia circolare,

benessere e salute, fino al valore culturale e sociale di una tazzina. Nella due giorni napoletana il pubblico potrà godere di 8 appuntamenti esperienziali: workshop interattivi, show cooking, masterclass e pastry show con i talenti italiani del settore. Presente una Coffee Academy temporanea dove baristi e coffee lover potranno apprendere da maestri "pluripremiati" le tecniche più avanzate di banco, dall'espresso perfetto alla latte art, ai cocktail d'autore, alla preparazione di un tiramisù "riveduto e corretto" in chiave moderna. Non mancheranno i racconti diretti dei protagonisti della filiera del caffè, produttori, importatori e torrefattori, in arrivo da tutta Italia, con i quali sarà possibile dialogare direttamente, ponendo domande e scoprendo tutto quello che si nasconde dietro una semplice tazzina. Sarà allestita una "experience coffee area" per provare la differenza tra "aromi esclusivi e blend speciali" e un "area tecnica" presenterà le più innovative macchine da caffè a leva del momento, con "prove tecniche specifiche" seguite da addetti e specialisti del settore. (ANSA). 28 ottobre 2025



## **INTERNATIONAL COFFEE FORUM: IL 12 E 13 NOVEMBRE NAPOLI CAPITALE ITALIANA DEL CAFFÈ**

Più che un evento si tratterà di una piattaforma di dialogo e confronto tra protagonisti della filiera: produttori, torrefattori, baristi, ricercatori, artisti e appassionati. Più di 30 format tra panel, workshop, demo live, degustazioni e tavole rotonde, il FORUM affronterà temi di grande attualità, analizzati dai più svariati punti di vista: innovazione agricola e sostenibilità ambientale, intelligenza artificiale e tecnologie di produzione, marketing esperienziale e nuove frontiere del consumo, ritmo dei mercati globali, economia circolare, benessere e salute, fino al valore culturale e sociale di una tazzina che unisce popoli e generazioni. All'inaugurazione, che avrà luogo alle 9.30 nel Foyer del Centro Congressi dell'Università Federico II di Napoli, parteciperanno, tra gli altri, il Prof.

Matteo Lorito, Magnifico Rettore dell'Università Federico II di Napoli; la Dott.ssa Teresa Armato, Assessore al Turismo e alle Attività Produttive del Comune di Napoli; il Dott. Giuseppe Nargi, Direttore Regionale Campania, Calabria e Sicilia Divisione dei Territori Intesa Sanpaolo, main sponsor dell'Iniziativa. Nella due-giorni napoletana, la prima assoluta a livello italiano, il pubblico potrà godere di 8 appuntamenti esperienziali: workshop interattivi, show cooking, masterclass esclusive e pastry show con i più grandi talenti italiani del settore. Una vera e propria Coffee Academy temporanea dove baristi e coffee lover potranno apprendere da maestri

'pluripremiati' le tecniche più avanzate di banco, dall'espresso perfetto alla latte art, ai cocktail d'autore, alla preparazione di un tiramisù 'riveduto e corretto' in chiave moderna. Non mancheranno i racconti diretti dei protagonisti della filiera del caffè - produttori, importatori e torrefattori in arrivo a Napoli da tutta Italia - con i quali sarà possibile dialogare direttamente, ponendo domande e scoprendo tutto quello che si nasconde dietro una semplice tazzina. Dulcis in fundo, sarà allestita una 'experience coffee area', dove concedersi una pausa e provare la differenza tra aromi esclusivi e blend speciali, in un percorso tra profumi, note aromatiche e sfumature di gusto. Oltre a ciò un 'area tecnica' presenterà le più innovative macchine da caffè a leva del momento, con 'prove tecniche specifiche' seguite da addetti e specialisti del settore. Continue Reading Previous: I limoni e i terrazzamenti di Amalfi celebrati come 'Patrimonio Agricolo di Importanza Mondiale' Articoli recenti INTERNATIONAL COFFEE FORUM: IL 12 E 13 NOVEMBRE NAPOLI CAPITALE ITALIANA DEL CAFFÈ' Figlio non sei più giglio: il 10 novembre a Roma lo spettacolo contro la violenza di genere Da sabato 1 novembre Paolo Cresta in "Febbre per il commissario Ricciardi" di Maurizio de Giovanni, al Pozzo e il Pendolo Teatro di Napoli SICUT SAGITTAE: il 31 ottobre un viaggio sonoro dal Rinascimento alle radici della canzone napoletano con Pino Vittorio e Bor Zuljan In Campania il primo campo di fiori di tagete in Italia con yoga, meditazione e cassetta delle lettere



## **INTERNATIONAL COFFEE FORUM: IL 12 E 13 NOVEMBRE NAPOLI CAPITALE ITALIANA DEL CAFFÈ' - COMUNICATO STAMPA/INVITO**

Giuseppe Nargi DIRETTORE REGIONALE CAMPANIA, CALABRIA E SICILIA, DIVISIONE BANCA DEI TERRITORI, INTESA SANPAOLO 10.15 AREA EVENTI | EVENTO 1 Espresso Segnature: una firma, uno stile. Incontro con CARMELA MARESCA | Al termine: CONSEGNA ICF AWARD 2025 11.00 AULA MAGNA | PANEL 1 IL MONDO DEL CAFFÈ': TRA CRISI CLIMATICA E NUOVE ROTTE DI MERCATO Intervengono: Dott.

Rosario Carafa CEO IL POLO DEL CAFFÈ Prof. Fabrizio Sarghini DOCENTE DI MECCANICA AGRARIA UNIVERSITA' FEDERICO II - NAPOLI Dott.

Uberto Marchesi CO-GENERAL MANAGER NKG BERO ITALIA Dott. Marco Simonetti AMMINISTRATORE DELEGATO CAFFÈ TORALDO Prof.

Jean-Léonard Touadi DOCENTE DI GEOGRAFIA DELLO SVILUPPO UNIVERSITA' SAPIENZA - ROMA SENIOR ADVISOR FAO Saluto d'apertura: Dott.ssa CLAUDIA CACIA DIRETTRICE COMMERCIALE E MARKETING CAFFÈ MOTTA In chiusura: CONSEGNA ICF AWARD 2025 12.45 AREA EVENTI | EVENTO 2 Un caffè multisensoriale: intensità, armonia, esperienza. Incontro con GIANNI COCCO | Al termine: CONSEGNA ICF AWARD 2025 14.00 AULA MAGNA | PANEL 2 L'INDUSTRIA DEL CAFFÈ TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE Intervengono: Dott.

Michele Cannone GLOBAL BRAND DIRECTOR AWAY FROM HOME LAVAZZA GROUP Dott.ssa Maria Chiara Zaganelli DIRETTORE GENERALE CREA Prof. Raffaele

Sacchi DOCENTE DI SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI UNIVERSITA' FEDERICO II - NAPOLI Dott. Thomas Zulian DIRETTORE COMMERCIALE FAIRTRADE ITALIA Dott. Mario Pascucci CEO E FONDATORE CAFFÈ PASCUCCI Saluto d'apertura: Dott.ssa Marzia Pinto MARKETING AND COMMUNICATION DIRECTOR LA SAN MARCO In chiusura: CONSEGNA ICF AWARD 2025 15.45 AREA EVENTI | EVENTO 3 Q grader e analisi sensoriale del caffè: autenticità, emozione, garanzia. Incontro con PAOLA CAMPANA | Al termine: CONSEGNA ICF AWARD 2025 16.30 AULA MAGNA | PANEL 3 CAFFÈ E TURISMO: SVILUPPO ECONOMICO E VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO Intervengono: Dott. Sergio Bonetti DIVULGATORE DEL GUSTO Dott.

Guglielmo Campajola GM GRAN CAFFÈ' LA CAFFETTIERA, NAPOLI Dott.ssa Andreea Postolache GLOBAL SALES & MARKETING DIRECTOR JULIUS MEINI COFFEE GROUP Prof. ss. Teresa Cirillo DOCENTE DI IGIENE GENERALE E APPLICATA UNIVERSITA' FEDERICO II - NAPOLI Dott. Riccardo Monti PRESIDENTE DI TRIBOO SPA Dott. Riccardo Lagorio STUDIOSO E RICERCATORE DI CONNESSIONI TRA TERRITORI E GASTRONOMIA Dott.

Ivano Gioia UFFICIO STUDI SACE Saluto di apertura: Dott.ssa Vittoria Percuoco RESPONSABILE MARKETING CAFFÈ MORENO In chiusura: CONSEGNA ICF AWARD 2025 18.15 AREA EVENTI | EVENTO 4 Caffè, un ingrediente a tavola: creatività, tecnica, emozione.

Incontro con FRANCO MARINO | Al termine: CONSEGNA ICF AWARD 2025 PROGRAMMA SECONDA GIORNATA | 13 NOVEMBRE Centro Congressi Università Federico II - Via Partenope, 36 NAPOLI 10.15 AREA EVENTI | EVENTO 5 L'arte dell'estrazione alternativa: metodo, innovazione, sorpresa.

Incontro con GIACOMO VANNELLI | Al termine: CONSEGNA ICF AWARD 2025 11.00 AULA MAGNA | PANEL 4 INTERNAZIONALIZZARE IL "MADE IN ITALY": CAFFÈ', NUOVE RETI ED ALLEANZE STRATEGICHE Intervengono: Dott. Marco Schiavon AMMINISTRATORE DELEGATO CAFFÈ BORBONE Dott.

Giovanni Lanzillotta SPECIALISTA SVILUPPO INTERNAZIONALIZZAZIONE IMPRESE INTESA SANPAOLO Dott.

Stefano Migliorini CDA GRUPPO BIALETTI Dott.

Gianluca Amero REGIONAL DIRECTOR SACE HYPERLINK "[https://www.linkedin.com/in/andrea-de-marco-494a502/overlay/about-this-profile/?lipi=urn%3Ali%3Apage%3Ad\\_flagship3\\_profile\\_view\\_base%3BxSL72c0PQFiYYHQiAjaug%3D%3D](https://www.linkedin.com/in/andrea-de-marco-494a502/overlay/about-this-profile/?lipi=urn%3Ali%3Apage%3Ad_flagship3_profile_view_base%3BxSL72c0PQFiYYHQiAjaug%3D%3D)" Dott.

Andrea De Marco PROJECT MANAGER UNIDO DIRECTORATE OF DIGITALIZATION TECHNOLOGY AND AGRI-BUSINESS Dott.ssa Antonia Trucillo BRAND AMBASSADOR TORREFAZIONE CESARE TRUCILLO Saluto di apertura: Dott.ssa Annalisa Spadola HEAD OF MARKETING TORREFAZIONE MOAK In chiusura: CONSEGNA ICF AWARD 2025 12.45 AREA EVENTI |

## INTERNATIONAL COFFEE FORUM: IL 12 E 13 NOVEMBRE NAPOLI CAPITALE ITALIANA DEL CAFFÈ' - COMUNICATO STAMPA/INVITO

EVENTO 6 Latte art oltre la bellezza: estetica, unicità, passione. Incontro con CARMEN CLEMENTE | Al termine: CONSEGNA ICF AWARD 2025 14.00 AULA MAGNA | PANEL 5 IL CONSUMATORE DI DOMANI: QUALITÀ, SALUTE E RINNOVATI MODELLI DI CONSUMO  
Intervengono: Dott.

Domenico Giordano DATA ANALYST ARCADIA.IT Dott. ssa Myrta Mazza BIOLOGA NUTRIZIONISTA, UNIVERSITA' TOR VERGATA - ROMA Dott. Ernesto Piloni AMMINISTRATORE DELEGATO VENDITALIA Dott.

Luigi Odello PRESIDENTE CENTRO STUDI ASSAGGIATORI HYPERLINK  
"[https://www.linkedin.com/in/andrea-de-marco-494a502/overlay/about-this-profile/?lipi=urn%3Ali%3Apage%3Ad\\_flagship3\\_profile\\_view\\_base%3BxSL72c0PQFiIYYHQiAjaug%3D%3D](https://www.linkedin.com/in/andrea-de-marco-494a502/overlay/about-this-profile/?lipi=urn%3Ali%3Apage%3Ad_flagship3_profile_view_base%3BxSL72c0PQFiIYYHQiAjaug%3D%3D)" Dott.

Lorenzo Sarvello

AMMINISTRATORE DELEGATO BRITA ITALIA Prof.ssa Guendalina Graffigna PSICOLOGA DEI CONSUMI UNIVERSITÀ CATTOLICA PIACENZA E CREMONA Saluto di apertura: Dott.ssa Laura Passalacqua AMMINISTRATORE DELEGATO TORREFAZIONE PASSALACQUA In chiusura: CONSEGNA ICF AWARD 2025 15.45 AREA EVENTI | EVENTO 7 L'Accademia del Tiramisù: tradizione, gusto, eleganza. Incontro con SARA TORRESI | Al termine: CONSEGNA ICF AWARD 2025 16.30 AULA MAGNA | PANEL 6 L'ITALIA DEL CAFFÈ: IDENTITÀ, SOSTENIBILITA' E COMPETITIVITÀ NEL MONDO Intervengono: Dott. Mario Rubino PRESIDENTE TORREFAZIONE KIMBO Dott. Amedeo Colella DIVULGATORE CULTURALE Dott.

Mario Cipolla ECONOMISTA, GEOGRAFO, MAESTRO TORREFATTORE, FORMATORE Dott. Omar Zidarich PRESIDENTE

GRUPPO ITALIANO TORREFATTORI CAFFÈ Dott.

Andrea D'Aguanno HEAD FINANZA AGEVOLATA CENTRO SUD - SIMEST Dott.

Roberto Nocera MANAGING DIRECTOR LA SAN MARCO Saluto di apertura: Dott.ssa Valentina Bottone HEAD OF MARKETING DICAL - LOLLOCAFFÈ In chiusura: CONSEGNA ICF AWARD 2025 18.15 AREA EVENTI | EVENTO 8 Coffee & Spirits: mixology d'autore: maestria, esperienza, piacere: Incontro con ANDREA VILLA | Al termine: CONSEGNA ICF AWARD 2025 19.00 AREA EVENTI Closing INTERNATIONAL COFFEE FORUM 2025

MODERA I PANEL Dott.

Fabio Russo EDITORE E DIRETTORE VENDING NEWS E HORECA NEWS

## Napoli capitale italiana del caffè

Tutte le novità  
l'iniziativa  
27 Ottobre 2025  
- 14:38

Il 12 e 13 novembre 2025, il Centro Congressi dell'Università Federico II di Napoli in via Partenope diventerà il fulcro della cultura internazionale del caffè con l'INTERNATIONAL COFFEE FORUM, l'appuntamento con ingresso gratuito 'a numero controllato' che mette insieme tradizione, innovazione, spettacolo e passione. Con circa 100 milioni di tazzine di caffè bevute ogni giorno in Italia (più di 1150 al secondo), l'INTERNATIONAL COFFEE FORUM vuol promuovere il caffè come patrimonio culturale italiano e mondiale, valorizzando le eccellenze italiane, leader indiscusse nel settore. Più che un evento si tratterà di una piattaforma di dialogo e confronto tra protagonisti della filiera: produttori, torrefattori, baristi, ricercatori, artisti e appassionati.

Più di 30 format tra panel, workshop, demo live, degustazioni e tavole rotonde, il FORUM affronterà temi di grande attualità, analizzati dai più svariati punti di vista: innovazione agricola e sostenibilità ambientale, intelligenza artificiale e tecnologie di produzione, marketing esperienziale e nuove frontiere del consumo, ritmo dei mercati globali, economia circolare, benessere e salute, fino al valore culturale e sociale di una tazzina che unisce popoli e generazioni.

All'inaugurazione, che avrà luogo alle 9.30 nel Foyer del Centro Congressi dell'Università Federico II di Napoli,

parteciperanno, tra gli altri, il Prof. Matteo Lorito, Magnifico Rettore dell'Università Federico II di Napoli; la Dott.ssa Teresa Armato, Assessore al Turismo e alle Attività Produttive del Comune di Napoli; il Dott. Giuseppe Nargi, Direttore Regionale Campania, Calabria e Sicilia Divisione dei Territori Intesa Sanpaolo, main sponsor dell'Iniziativa.

Nella due-giorni napoletana, la prima assoluta a livello italiano, il pubblico potrà godere di 8 appuntamenti esperienziali: workshop interattivi, show cooking, masterclass esclusive e pastry show con i più grandi talenti italiani del settore. Una vera e propria Coffee Academy temporanea dove baristi e coffee lover potranno apprendere da maestri 'pluripremiati' le tecniche più avanzate di banco, dall'espresso perfetto alla latte art, ai cocktail d'autore, alla preparazione di un tiramisù 'riveduto e corretto' in chiave moderna.

Non mancheranno i racconti diretti dei protagonisti della filiera del caffè - produttori, importatori e torrefattori in arrivo a Napoli da tutta Italia - con i quali sarà possibile dialogare direttamente, ponendo domande e scoprendo tutto quello che si nasconde dietro una semplice tazzina.

Dulcis in fundo, sarà allestita una 'experience coffee area', dove concedersi una pausa e provare la differenza tra aromi esclusivi e blend speciali, in un percorso tra profumi, note aromatiche e sfumature di gusto. Oltre a ciò un 'area tecnica' presenterà le più innovative macchine da caffè a leva del momento, con 'prove tecniche specifiche' seguite da addetti e specialisti del settore.



## *International Coffee Forum: Napoli capitale italiana del caffè*

Il 12 e 13 novembre 2025, il Centro Congressi dell'Università Federico II di Napoli in via Partenope diventerà il fulcro della cultura internazionale del caffè con l'International Coffee Forum, l'appuntamento con ingresso gratuito a numero controllato che mette insieme tradizione, innovazione, spettacolo e passione.

Con circa 100 milioni di tazzine di caffè bevute ogni giorno in Italia, più di 1.150 al secondo, l'International Coffee Forum vuol promuovere il caffè come patrimonio culturale italiano e mondiale, valorizzando le eccellenze italiane, leader indiscusse nel settore.

Più che un evento si tratterà di una piattaforma di dialogo e confronto tra protagonisti della filiera: produttori, torrefattori, baristi, ricercatori, artisti e appassionati.

Più di 30 format tra panel, workshop, demo live, degustazioni e tavole rotonde, il FORUM affronterà temi di grande attualità, analizzati dai più svariati punti di vista: innovazione agricola e sostenibilità ambientale, intelligenza artificiale e tecnologie di produzione, marketing esperienziale e nuove frontiere del consumo, ritmo dei mercati globali, economia circolare, benessere e salute, fino al valore culturale e sociale di una tazzina che unisce popoli e generazioni. All'inaugurazione, che avrà luogo alle 9:30 nel Foyer del Centro Congressi dell'Università Federico II di Napoli, parteciperanno, tra gli altri, il Prof.

Matteo Lorito, Magnifico Rettore dell'Università Federico II di Napoli; la Dott.ssa Teresa Armato, Assessore al Turismo e alle Attività Produttive del Comune di Napoli; il Dott.

Giuseppe Nargi, Direttore Regionale Campania, Calabria e Sicilia Divisione dei Territori Intesa Sanpaolo, main sponsor dell'Iniziativa. Nella due giorni napoletana, la prima assoluta a livello italiano, il pubblico potrà godere di 8 appuntamenti esperienziali: workshop interattivi, show cooking, masterclass esclusive e pastry show con i più grandi talenti italiani del settore. Una vera e propria Coffee Academy temporanea dove baristi e coffee lover potranno apprendere da maestri "pluripremiati" le tecniche più avanzate di banco, dall'espresso perfetto alla latte art, ai cocktail d'autore, alla preparazione di un tiramisù "riveduto e corretto" in chiave moderna. Non mancheranno i racconti diretti dei protagonisti della filiera del caffè - produttori, importatori e torrefattori in arrivo a Napoli da tutta Italia - con i quali sarà possibile dialogare direttamente, ponendo domande e scoprendo tutto quello che si nasconde dietro una semplice tazzina. Dulcis in fundo, sarà allestita una experience coffee area, dove concedersi una pausa e provare la differenza tra aromi esclusivi e blend speciali, in un percorso tra profumi, note aromatiche e sfumature di gusto. Oltre a ciò una area tecnica presenterà le più innovative macchine da caffè a leva del momento, con "prove tecniche specifiche" seguite da addetti e specialisti del settore. Autore Redazione Mail | More Posts(88422)

**INTERNATIONAL COFFEE FORUM**  
12/13 Novembre

**Napoli**  
Centro Congressi Federico II  
in via Partenope, 36

**“Dove accademia,  
impresa e cultura  
si incontrano.”**

internationalcoffeeforum.com  
info@coffeefest.it

SEGUICI

con il patrocinio del

main sponsor  
**INTESA SANPAOLO**

COMUNE DI NAPOLI

FEDERICO II CENTRO CONGRESSO  
VIA PARTENOPE, 36  
NAPOLI

## *International Coffee Forum, il 12 e 13 novembre a Napoli, capitale italiana del caffè*

Più che un evento si tratterà di una piattaforma di dialogo e confronto tra protagonisti della filiera: produttori, torrefattori, baristi, ricercatori, artisti e appassionati.

Più di 30 format tra panel, workshop, demo live, degustazioni e tavole rotonde, il FORUM affronterà temi di grande attualità, analizzati dai più svariati punti di vista: innovazione agricola e sostenibilità ambientale, intelligenza artificiale e tecnologie di produzione, marketing esperienziale e nuove frontiere del consumo, ritmo dei mercati globali, economia circolare, benessere e salute, fino al valore culturale e sociale di una tazzina che unisce popoli e generazioni. All'inaugurazione, che avrà luogo alle 9.30 nel Foyer del Centro Congressi dell'Università Federico II di Napoli, parteciperanno, tra gli altri, il Prof.

Matteo Lorito, Magnifico Rettore dell'Università Federico II di Napoli; la Dott.ssa Teresa Armato, Assessore al Turismo e alle Attività Produttive del Comune di Napoli; il Dott.

Giuseppe Nargi, Direttore Regionale Campania, Calabria e

Sicilia Divisione dei Territori Intesa Sanpaolo, main sponsor dell'Iniziativa. Nella due-giorni napoletana, la prima assoluta a livello italiano, il pubblico potrà godere di 8 appuntamenti esperienziali: workshop interattivi, show cooking, masterclass esclusive e pastry show con i più grandi talenti italiani del settore. Una vera e propria Coffee Academy temporanea dove baristi e coffee lover potranno apprendere da maestri 'pluripremiati' le tecniche più avanzate di banco, dall'espresso perfetto alla latte art, ai cocktail d'autore, alla preparazione di un tiramisù 'riveduto e corretto' in chiave moderna. Non mancheranno i racconti diretti dei protagonisti della filiera del caffè - produttori, importatori e torrefattori in arrivo a Napoli da tutta Italia - con i quali sarà possibile dialogare direttamente, ponendo domande e scoprendo tutto quello che si nasconde dietro una semplice tazzina. Dulcis in fundo, sarà allestita una 'experience coffee area', dove concedersi una pausa e provare la differenza tra aromi esclusivi e blend speciali, in un percorso tra profumi, note aromatiche e sfumature di gusto. Oltre a ciò un 'area tecnica' presenterà le più innovative macchine da caffè a leva del momento, con 'prove tecniche specifiche' seguite da addetti e specialisti del settore.



## *Napoli, al via all'International Coffee Forum*

Con circa 100 milioni di tazzine di caffè bevute ogni giorno in Italia (più di 1150 al secondo), l'International Coffee Forum vuol promuovere il caffè come patrimonio culturale italiano e mondiale, valorizzando le eccellenze italiane, leader indiscusse nel settore. Più che un evento si tratterà di una piattaforma di dialogo e confronto tra protagonisti della filiera: produttori, torrefattori, baristi, ricercatori, artisti e appassionati. Più di 30 format tra panel, workshop, demo live, degustazioni e tavole rotonde, il Forum affronterà temi di grande attualità, analizzati dai più svariati punti di vista: innovazione agricola e sostenibilità ambientale, intelligenza artificiale e tecnologie di produzione, marketing esperienziale e nuove frontiere del consumo, ritmo dei mercati globali, economia circolare, benessere e salute, fino al valore culturale e sociale di una tazzina che unisce popoli e generazioni.

## **NAPOLI - INTERNATIONAL COFFEE FORUM: IL 12 E 13 NOVEMBRE NAPOLI CAPITALE ITALIANA DEL CAFFÈ**

Con circa 100 milioni di tazzine di caffè bevute ogni giorno in Italia (più di 1150 al secondo), l'INTERNATIONAL COFFEE FORUM vuol promuovere il caffè come patrimonio culturale italiano e mondiale, valorizzando le eccellenze italiane, leader indiscusse nel settore.

Più che un evento si tratterà di una piattaforma di dialogo e confronto tra protagonisti della filiera: produttori, torrefattori, baristi, ricercatori, artisti e appassionati.

Più di 30 format tra panel, workshop, demo live, degustazioni e tavole rotonde, il FORUM affronterà temi di grande attualità, analizzati dai più svariati punti di vista: innovazione agricola e sostenibilità ambientale, intelligenza artificiale e tecnologie di produzione, marketing esperienziale e nuove frontiere del consumo, ritmo dei mercati globali, economia circolare, benessere e salute, fino al valore culturale e sociale di una tazzina che unisce popoli e generazioni. All'inaugurazione, che avrà luogo alle 9.30 nel Foyer del Centro Congressi dell'Università Federico II di Napoli, parteciperanno, tra gli altri, il Prof.

Matteo Lorito, Magnifico Rettore dell'Università Federico II di Napoli; la Dott.ssa Teresa Armato, Assessore al Turismo e

alle Attività Produttive del Comune di Napoli; il Dott.

Giuseppe Nargi, Direttore Regionale Campania, Calabria e Sicilia Divisione dei Territori Intesa Sanpaolo, main sponsor dell'Iniziativa. Nella due-giorni napoletana, la prima assoluta a livello italiano, il pubblico potrà godere di 8 appuntamenti esperienziali: workshop interattivi, show cooking, masterclass esclusive e pastry show con i più grandi talenti italiani del settore. Una vera e propria Coffee Academy temporanea dove baristi e coffee lover potranno apprendere da maestri "pluripremiati" le tecniche più avanzate di banco, dall'espresso perfetto alla latte art, ai cocktail d'autore, alla preparazione di un tiramisù "riveduto e corretto" in chiave moderna. Non mancheranno i racconti diretti dei protagonisti della filiera del caffè - produttori, importatori e torrefattori in arrivo a Napoli da tutta Italia - con i quali sarà possibile dialogare direttamente, ponendo domande e scoprendo tutto quello che si nasconde dietro una semplice tazzina. Dulcis in fundo, sarà allestita una "experience coffee area", dove concedersi una pausa e provare la differenza tra aromi esclusivi e blend speciali, in un percorso tra profumi, note aromatiche e sfumature di gusto. Oltre a ciò un "area tecnica" presenterà le più innovative macchine da caffè a leva del momento, con "prove tecniche specifiche" seguite da addetti e specialisti del settore.

**INTERNATIONAL COFFEE FORUM**  
12/13 Novembre

**Napoli**  
Centro Congressi Federico II  
in via Partenope, 36

**“Dove accademia,  
impresa e cultura  
si incontrano.”**

internationalcoffeeforum.com  
info@coffeefest.it

SEGUICI

con il patrocinio del

main sponsor  
**INTESA SANPAOLO**

**FEDERICO II**  
CENTRO CONGRESSO  
VIA PARTENOPE, 36  
NAPOLI

## ***INTERNATIONAL COFFEE FORUM: IL 12 E 13 NOVEMBRE NAPOLI CAPITALE ITALIANA DEL CAFFÈ' - COMUNICATO STAMPA/INVITO***

Simonetta de Chiara Ruffo Ufficio Stampa  
INTERNATIONAL COFFEE FORUM Cell: 3343195127  
COMUNICATO STAMPA LA DUE-GIORNI DEL CAFFÈ'  
AL CENTRO CONGRESSI DELLA FEDERICO II DI  
NAPOLI INTERNATIONAL COFFEE FORUM: IL 12 E 13  
NOVEMBRE NAPOLI CAPITALE ITALIANA DEL CAFFÈ'  
100 MILIONI DI TAZZINE AL GIORNO BEVUTE SOLO  
IN ITALIA Il 12 e 13 novembre 2025, il Centro Congressi  
dell'Università Federico II di Napoli in via Partenope diventerà  
il fulcro della cultura internazionale del caffè con  
l'INTERNATIONAL COFFEE FORUM, l'appuntamento con  
ingresso gratuito 'a numero controllato' che mette insieme  
tradizione, innovazione, spettacolo e passione.

Con circa 100 milioni di tazzine di caffè bevute ogni giorno  
in Italia (più di 1150 al secondo), l'INTERNATIONAL  
COFFEE FORUM vuol promuovere il caffè come patrimonio  
culturale italiano e mondiale, valorizzando le eccellenze  
italiane, leader indiscusse nel settore.

Più che un evento si tratterà di una piattaforma di dialogo e  
confronto tra protagonisti della filiera: produttori, torrefattori,  
baristi, ricercatori, artisti e appassionati. Più di 30 format tra  
panel, workshop, demo live, degustazioni e tavole rotonde, il  
FORUM affronterà temi di grande attualità, analizzati dai più  
svariati punti di vista: innovazione agricola e sostenibilità  
ambientale, intelligenza artificiale e tecnologie di produzione,  
marketing esperienziale e nuove frontiere del consumo, ritmo  
dei mercati globali, economia circolare, benessere e salute, fino  
al valore culturale e sociale di una tazzina che unisce popoli e  
generazioni. All'inaugurazione, che avrà luogo alle 9.30 nel

Foyer del Centro Congressi dell'Università Federico II di  
Napoli, parteciperanno, tra gli altri, il Prof. Matteo Lorito,  
Magnifico Rettore dell'Università Federico II di Napoli; la  
Dott.ssa Teresa Armato, Assessore al Turismo e alle Attività  
Produttive del Comune di Napoli; il Dott. Giuseppe Nargi,  
Direttore Regionale Campania, Calabria e Sicilia Divisione dei  
Territori Intesa Sanpaolo, main sponsor dell'Iniziativa. Nella  
due-giorni napoletana, la prima assoluta a livello italiano, il  
pubblico potrà godere di 8 appuntamenti esperienziali:  
workshop interattivi, show cooking, masterclass esclusive e  
pastry show con i più grandi talenti italiani del settore. Una  
vera e propria Coffee Academy temporanea dove baristi e  
coffee lover potranno apprendere da maestri 'pluripremiati' le  
tecniche più avanzate di banco, dall'espresso perfetto alla latte  
art, ai cocktail d'autore, alla preparazione di un tiramisù  
'riveduto e corretto' in chiave moderna. Non mancheranno i  
racconti diretti dei protagonisti della filiera del caffè -  
produttori, importatori e torrefattori in arrivo a Napoli da tutta  
Italia - con i quali sarà possibile dialogare direttamente,  
ponendo domande e scoprendo tutto quello che si nasconde  
dietro una semplice tazzina. Dulcis in fundo, sarà allestita una  
'experience coffee area', dove concedersi una pausa e provare la  
differenza tra aromi esclusivi e blend speciali, in un percorso  
tra profumi, note aromatiche e sfumature di gusto. Oltre a ciò  
un 'area tecnica' presenterà le più innovative macchine da caffè  
a leva del momento, con 'prove tecniche specifiche' seguite da  
addetti e specialisti del settore. Per ulteriori info:  
<https://www.internationalcoffeeforum.com> Per accrediti  
stampa: [stampa@internationalcoffeeforum.com](mailto:stampa@internationalcoffeeforum.com) LA S.V.

È INVITATA A PARTECIPARE. Simonetta de Chiara  
Ruffo - 3343195127

## *Tradizione, innovazione, spettacolo e passione nel nome del caffè*

Più che un evento si tratterà di una piattaforma di dialogo e confronto tra protagonisti della filiera: produttori, torrefattori, baristi, ricercatori, artisti e appassionati. Più di 30 format tra panel, workshop, demo live, degustazioni e tavole rotonde, il forum affronterà temi di grande attualità, analizzati dai più svariati punti di vista: innovazione agricola e sostenibilità ambientale, intelligenza artificiale e tecnologie di produzione, marketing esperienziale e nuove frontiere del consumo, ritmo dei mercati globali, economia circolare, benessere e salute, fino al valore culturale e sociale di una tazzina che unisce popoli e generazioni. All'inaugurazione, che avrà luogo alle 9:30 nel Foyer del Centro Congressi dell'Università Federico II di Napoli, parteciperanno, tra gli altri, il Matteo Lorito, Magnifico Rettore dell'Università Federico II di Napoli; Teresa Armato, Assessore al Turismo e alle Attività Produttive del Comune di Napoli; Giuseppe Nargi, Direttore Regionale Campania, Calabria e Sicilia Divisione dei Territori Intesa Sanpaolo, main sponsor dell'Iniziativa.

Nella due-giorni napoletana, la prima assoluta a livello italiano, il pubblico potrà godere di 8 appuntamenti esperienziali: workshop interattivi, show cooking, masterclass esclusive e pastry show con i più grandi talenti italiani del settore. Una vera e propria Coffee Academy temporanea dove

baristi e coffee lover potranno apprendere da maestri 'pluripremiati' le tecniche più avanzate di banco, dall'espresso perfetto alla latte art, ai cocktail d'autore, alla preparazione di un tiramisù 'riveduto e corretto' in chiave moderna. Non mancheranno i racconti diretti dei protagonisti della filiera del caffè, produttori, importatori e torrefattori in arrivo a Napoli da tutta Italia, con i quali sarà possibile dialogare direttamente, ponendo domande e scoprendo tutto quello che si nasconde dietro una semplice tazzina. Dulcis in fundo, sarà allestita una 'experience coffee area', dove concedersi una pausa e provare la differenza tra aromi esclusivi e blend speciali, in un percorso tra profumi, note aromatiche e sfumature di gusto. Oltre a ciò un 'area tecnica' presenterà le più innovative macchine da caffè a leva del momento, con 'prove tecniche specifiche' seguite da addetti e specialisti del settore. Tra i partecipanti ai vari panel si segnalano: Rosaria Carafa, ceo Il Polo del caffè Michele Cannone, Global brand director away from home Lavazza Maria Chiara Zaganelli dg Crea Matteo Pascucci ceo e fondatore caffè Pascucci Marzia Pinto marketing and communication director La San Marco Marco Schiavon ad Caffè Borbone Stefano Migliorini cda gruppo Bialetti Antonia Trucillo brand ambassador torrefazione Cesare Trucillo. Fc - 54772 Roma, 27/10/2025 16:11 EFA News - European Food Agency



INTEGRAZIONE RASSEGNA STAMPA  
INTERNATIONAL COFFEE FORUM  
VIDEO E ALTRI SITI WEB



## APERTURA "DUE DI DENARI" RADIO 24 29 OTTOBRE



<https://www.facebook.com/RADIO24.ilsole24ore/videos/685283560895983>

## TGR CAMPANIA



MINUTO 12.50

<https://www.rainews.it/tgr/campania/notiziari/video/2025/11/TGR-Campania-del-19112025-ore-1930-6f4481e8-2996-4c1f-8474-996c7917f816.html>

# AGENZIA DI STAMPA VIDEO SI COMUNICAZIONE



<https://www.facebook.com/reel/1208430237860693>

## TELECAPRI - ATTENTI AL LUCIO



<https://www.instagram.com/reel/DQ13XrUjxyN/?igsh=bXpzcXFsdWtseWQ0>

## CANALE 9 – STUDIO MATTINA



[https://www.facebook.com/watch/live/?ref=watch\\_permalink&v=1368068638061106&rdid=ZmAyWV0wUqKCWwb1](https://www.facebook.com/watch/live/?ref=watch_permalink&v=1368068638061106&rdid=ZmAyWV0wUqKCWwb1)

CANALE 21 – VG 21



## TGR CAMPANIA SECONDO SERVIZIO



<https://www.rainews.it/tgr/campania/notiziari/video/2025/11/TGR-Campania-del-13112025-ore-1930-1aa2d794-a4f9-426d-a30c-059c5e789a14.html>

## ITALICOM TV



TG I-TALICOM: PUNTATA 210

Minuto 8.40 <https://www.youtube.com/watch?v=kKTBMgPYrmE>

## CANALE 99 CAMPI FLEGREI TV



NAPOLI CAPITALE ITALIANA DEL CAFFE', 100 MILIONI DI TAZZINE AL GIORNO BEVUTE SOLO IN ITALIA



Canale 99 - Campi Flegrei tv  
704 iscritti

iscriviti



0



Condividi

Scarica

Salva

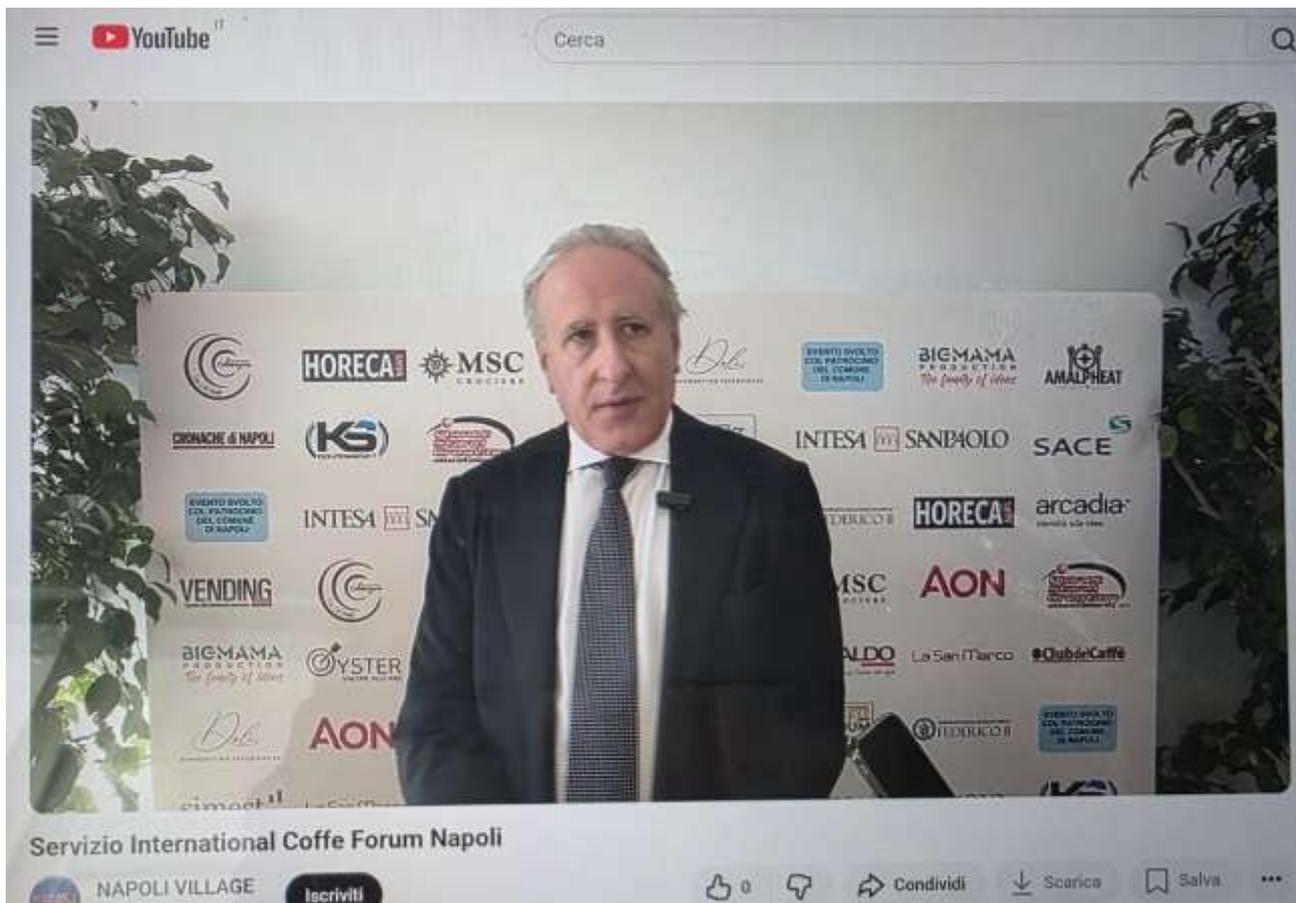


<https://www.youtube.com/watch?v=P6Yusfn5LpU>

## NAPOLI VILLAGE TV

Servizio in onda anche su:

- PLANET TV
- TELE BLU,
- POMPEI TV,
- VILLAGE TV,
- FL TELEVISION
- NAPOLI NEWS,
- TV7,
- CAMPANIA FELIX TV,
- ONDA WEB TV,
- MONDO WEB TV,
- QUARTO CANALE,
- IL CORRIERE DI PIANURA,
- POZZUOLI NEWS 24,



<https://www.youtube.com/watch?v=jGgoGPEJVCa>

## PRIMA TV



Napoli si conferma Capitale italiana del caffè



Prima Tivvù (prima tivvù)  
22K iscritti

iscriviti



Condividi

Scarica

Salva



<https://www.youtube.com/watch?v=xQBtgZWJVol>

## ANSA CAMPANIA 12 NOVEMBRE

12) POMPEI – Santuario Bartolo Longo – ore 10:15

Messa e Supplica alla Madonna del Rosario (ore 12.00) in occasione del 150mo anniversario della nascita del Santuario Mariano fondato da San Bartolo Longo. Con il cardinale Pietro Parolin

13) NAPOLI – Centro Congressi Federico II – via Partenope 36 – ore 10:15

Si conclude l'International **coffee** forum

14) SALERNO – Sala Conferenze – Camera di Commercio – via Generale Clark, 19 – ore 10:00

Forum Energia di Legambiente Campania con Mariateresa Imperato

# GINGER AND TOMATO



ANTIPASTI

CUCINA | CALABRESE

CUCINA | CAMPANA

CUCINA | EMILIANA

CUCINA | LAZIALE

CUCINA

## In cosa consiste il cocktail “Napoli Sospesa” di cui parlano tutti

14 Novembre 2025 di pask

La prima edizione dell'**International Coffee Forum**, la manifestazione di due giorni interamente dedicata all'universo del caffè, si è conclusa con un gesto inaspettato e significativo presso il Centro Congressi dell'Università Federico II di Napoli. A sigillare l'evento è stato Andrea Villa, esperto di caffè e mixology, che ha presentato una creazione inedita: il cocktail "**Napoli Sospesa**".



<https://www.gingerandtomato.com/alcolici/in-cosa-consiste-il-cocktail-napoli-sospesa-di-cui-parlano-tutti/>

CULTURA & GOSSIP

## EVENTO - Presentata al Maschio Angioino la prima edizione dell'International Coffee Forum

11.11.2025 11:37 di Redazione



aA

Napoli Magazine



E' stata presentata nella Sala della Loggia del Maschio Angioino la prima edizione dell'International Coffee Forum, la "duegiorni" interamente dedicata al mondo del caffè che si svolgerà il 12 e 13 novembre al Centro Congressi dell'Università Federico II di Napoli. Alla conferenza stampa sono intervenuti l'**Avv. Gennaro Demetrio Paipais**, Consigliere Comunale di Napoli, la **Dott.ssa Antonella Barrella**, Partner & Founder *BIG MAMA PRODUCTION*, il **Dott. Marcello Varriale**, Direttore Area Exclusive Napoli Città Divisione Banca dei Territori *INTESA SANPAOLO*, il **Prof. Fabrizio Sarghini**, Docente di Agraria dell' Università Federico II di Napoli. **la Dott.ssa Barbara Politi**. Giornalista e conduttrice

[https://intermagazine.eu/in-evidenza/articolo/repubblica-napoli-le-difficolt-all-interno-dello-spogliatoio-e-gli-spifferi-la-situazione-11-11-2025#google\\_vignette](https://intermagazine.eu/in-evidenza/articolo/repubblica-napoli-le-difficolt-all-interno-dello-spogliatoio-e-gli-spifferi-la-situazione-11-11-2025#google_vignette)

Eventi, fiere ed appuntamenti 11 Nov 2025 21:28

## A Napoli il primo International coffee forum, due giorni di confronto tra torrefattori, baristi e studiosi



NAPOLI - È stata presentata nella Sala della Loggia del Maschio Angioino a Napoli la prima edizione dell'International Coffee Forum, la "duegiorni" interamente dedicata al mondo del caffè che si svolgerà il 12 e 13 novembre al Centro congressi dell'Università Federico II.

Alla conferenza stampa sono intervenuti **Gennaro Demetrio Paipais**, consigliere comunale di Napoli, **Antonella Barrella**, Partner & Founder Big mama production, **Marcello Varriale**, direttore Area Exclusive Napoli Città Divisione Banca dei Territori Intesa Sanpaolo, **Fabrizio Sargini**, docente di Agraria dell'Università Federico II di Napoli, **Barbara Politi**, giornalista e conduttrice televisiva esperta di food, **Fabio Russo**, direttore Horeca News e Vending News, che modererà i panel in programma.

Per due giorni Napoli non solo sarà ulteriormente consacrata come capitale italiana del caffè durante un evento che mira a valorizzare le eccellenze del nostro Paese, ma sarà anche un crocevia di incontri dove dialogheranno produttori, torrefattori, baristi, ricercatori, artisti, studiosi, accademici, talenti dell'universo caffè, appassionati e uomini di finanza ed economia.

Molto interessante l'analisi del comportamento dei consumatori nel mondo social quando si parla di caffè, in base alla ricerca effettuata dall'agenzia di web listening Arcadia: "Nel censimento delle conversazioni digitali generate dall'utilizzo della parola chiave caffè - ha detto Domenico Giordano, data analyst e amministratore di Arcadia - sono state registrate negli ultimi 24 mesi ben 3 milioni di citazioni che a loro volta hanno potenzialmente raggiunto un'audience di 179 milioni di utenti. Nello stesso periodo di tempo, la keyword in lingua inglese 'coffee' ha prodotto 115 milioni di menzioni e un'audience complessiva di 1 miliardo di utenti".

<https://www.virtuquotidiane.it/eventi-fiere-ed-appuntamenti/a-napoli-il-primo-international-coffee-forum-due-giorni-di-confronto-tra-torrefattori-baristi-e-studiosi.html>

## Presentata a Napoli la prima edizione dell'International Coffee Forum

Home » Presentata a Napoli la prima edizione dell'Internati  
Coffee Fo



Primo Piano

Coffee Forum, Napoli, Università Federico II · Massimiliano Alvino · Novembre 11, 2025

## Presentata a Napoli la prima edizione dell'International Coffee Forum

Condividi questo articolo:



E' stata presentata nella Sala della Loggia del Maschio Angioino la prima edizione dell'International Coffee Forum, la "duegiorni" interamente dedicata al mondo del caffè che si svolgerà il 12 e 13 novembre al Centro Congressi dell'Università Federico II di Napoli. Alla conferenza stampa sono intervenuti l'**Avv. Gennaro Demetrio Paipais**, Consigliere Comunale di Napoli, la **Dott.ssa Antonella Barrella**, Partner & Founder **BIG MAMA PRODUCTION**, il **Dott. Marcello Varriale**, Direttore Area Esclusive Napoli Città Divisione Banca dei Territori **INTESA SANPAOLO**, il **Prof. Fabrizio Sarghini**, Docente di Agraria dell'Università Federico II di Napoli, la **Dott.ssa Barbara Politi**, Giornalista e conduttrice televisiva esperta di food, il **Dott. Fabio Russo**, Direttore **HORECA NEWS** e **VENDING NEWS**, che modererà i paneli in programma. Per due giorni Napoli non solo sarà ulteriormente consacrata come capitale italiana del caffè durante un evento che mira a valorizzare le eccellenze del nostro Paese, ma sarà anche un crocevia di incontri dove dialogheranno produttori, torrefattori, baristi,

<https://www.ilprofumodelladolcevita.com/2025/11/11/presentata-a-napoli-la-prima-edizione-dellinternational-coffee-forum/>



The image is a screenshot of a news article on the Telepress website. At the top left is the Telepress logo with the tagline "NEWS FROM ITALY TO THE WORLD". To the right of the logo is a navigation menu with links for "Economia", "Ambiente", "Innovazione", "Attualità", "Eventi", and "News Video". Further right is a search bar with a magnifying glass icon. Below the navigation menu are social media icons for Facebook, Twitter, and YouTube. In the top right corner, there is a small Italian flag and the date "11 Novembre 2025 | Attualità". The main headline is "Cento milioni di tazzine al giorno in Italia" in a large, bold, red font. Below the headline is a sub-headline: "International Coffee Forum al Centro Congressi di Napoli il 12 e 13 novembre a Napoli". The article text begins with "Ogni giorno, in Italia, scorrono fiumi di caffè: circa 100 milioni di tazzine bevute, più di 1150 al secondo, tra bar, uffici, cucine e università. Il 12 e 13 novembre questo amore per l'aroma troverà la sua celebrazione a Napoli, con l'International Coffee Forum al Centro Congressi dell'Università Federico II." The next paragraph states: "È la prima volta in assoluto che un Forum del genere si realizza in Italia e punta a raccontare il caffè non solo come bevanda, ma come patrimonio culturale italiano e mondiale, mettendo insieme produttori, torrefattori, baristi, artisti, ricercatori e semplici appassionati in arrivo da tutto il mondo." The final paragraph reads: "In programma più di 30 format tra panel, workshop, degustazioni, dimostrazioni live e tavole rotonde, per esplorare ogni aspetto della filiera: dall'innovazione agricola alla sostenibilità, dall'intelligenza artificiale alla nuova frontiera del consumo, fino al valore sociale di una tazzina condivisa."

<https://www.telepress.news/cento-milioni-di-tazzine-al-giorno-in-italia/>

## INTERNATIONAL COFFEE FORUM 2025: RIFLETTORI PUNTATI SULLA CONDIZIONE FEMMINILE CON L'INIZIATIVA "ROBUSTA LINEA ROSSA"

4 Novembre 2025

All'INTERNATIONAL COFFEE FORUM di Napoli, in programma il 12 e 13 novembre 2025 al Centro Congressi dell'Università Federico II in via Partenope, il profumo del caffè incontra l'energia delle donne. Debuta infatti la **"Robusta Linea Rosa"**, un'iniziativa che mette in prima fila le **imprenditrici italiane del caffè**, affidando a loro l'apertura dei **panel congressuali** dedicati a innovazione, sostenibilità e cultura della torrefazione.

Non si tratta di un gesto simbolico, ma di un atto di riconoscimento reale: **oltre il 70% della forza lavoro nelle piantagioni mondiali è femminile**; mentre **in Italia il 32% delle torrefazioni** vede oggi donne in ruoli decisionali o imprenditoriali. A questo si aggiunge un dato crescente: **il 58% delle decisioni d'acquisto legate al caffè a casa è guidato da donne**, a dirlo è una ricerca Nielsen 2024: *"La 'Robusta' Linea Rosa - giocando anche su una delle due varianti più diffuse del caffè - nasce per dare voce a chi costruisce ogni giorno valore, aroma e futuro - spiegano gli organizzatori. Le donne del caffè non chiedono spazio, se lo stanno guadagnando da tempo e il FORUM ha voluto semplicemente sottolinearlo, com'era giusta che fosse".*

**La scelta arriva in un momento di svolta per il settore. Il mercato dello specialty coffee cresce a ritmo sostenuto, +14% annuo, e il valore non si misura più solo nella qualità della tostatura ma anche nel racconto: chi c'è dietro il caffè, come viene prodotto, quale impatto genera e quale futuro proietta in una tazzina. E sempre più spesso, dietro una miscela di successo, c'è una donna.**

**La "Robusta" Linea Rosa dell'INTERNATIONAL COFFEE FORUM sarà anche una piattaforma concreta: percorsi di mentoring per giovani torrefattrici, workshop dedicati alla leadership femminile e una collezione di microblend firmati da roaster donne, con una parte del ricavato destinata a progetti di empowerment nella filiera: "Il caffè è un linguaggio universale - commentano dal FORUM. In ogni tazzina c'è storia, lavoro e identità. Con la "Robusta" Linea Rosa vogliamo che dentro quella tazzina ci sia anche un messaggio di equità, competenza e futuro".**

<https://daitalia.it/news/international-coffee-forum-2025-riflettori-puntati-sulla-condizione-femminile-con-liniziativa-robusta-linea-rossa/>



ES

### Il 12 e 13 novembre a Napoli l'INTERNATIONAL COFFEE FORUM



Di Massimo Pardi  
NOV 7, 2025



Il 12 e 13 novembre 2025, il Centro Congressi dell'Università Federico II di Napoli in via Partenope diventerà il fulcro della cultura internazionale del caffè con l'INTERNATIONAL COFFEE FORUM, l'appuntamento con ingresso gratuito "a numero controllato" che mette insieme tradizione, innovazione, spettacolo e passione. Con circa 100 milioni di tazzine di caffè bevute ogni giorno in Italia (più di 1150 al secondo), l'INTERNATIONAL COFFEE FORUM vuol promuovere il caffè come patrimonio culturale italiano e mondiale, valorizzando le eccellenze italiane, leader indiscusse nel settore. Più che un evento si tratterà di una piattaforma di dialogo e confronto tra protagonisti della filiera: produttori, torrefattori, baristi, ricercatori, artisti e appassionati.

<https://www.giornaledelcaffe.it/eventi/il-12-e-13-novembre-a-napoli-linternational-coffee-forum/>



Home > Spettacolo & Gossip > A Napoli il Caffè parla al femminile

Spettacolo & Gossip

## A Napoli il Caffè parla al femminile

By Giuseppe De Carlo 01/11/2025

0



<https://www.artestv.it/a-napoli-il-caffe-parla-al-femminile/>

Home > Global News > Quanto caffè beviamo? In Italia circa 100 milioni di tazzine al giorno, oltre 2 miliardi nel mondo

Cucinando e Mangiando Global News

# Quanto caffè beviamo? In Italia circa 100 milioni di tazzine al giorno, oltre 2 miliardi nel mondo

*A Napoli due giorni con l'International Coffee Forum, il 12 e 13 novembre presso il Centro Congressi dell'Università Federico II di Napoli.*

di **Brunella Chiozzini** | 28/10/2025

⌚ Tempo di lettura: 2 min.



**Il caffè non è solo una bevanda, è un gesto quotidiano, un'occasione per fermarsi, condividere, conoscersi.** Dalla moka al bar, dal primo sorso al profumo che avvolge, il caffè è parte della nostra vita, un simbolo di aggregazione sociale che attraversa culture, popoli e secoli. La leggenda racconta che il caffè fu scoperto in Etiopia da un pastore che notò l'energia dei suoi animali dopo aver mangiato le bacche di una pianta sconosciuta. Da lì, la bevanda si diffuse nello Yemen, dove nacquero i primi caffè pubblici, per poi arrivare in Europa nel XVII secolo, diventando simbolo di convivialità, pensiero e incontro. A Venezia, a Parigi, a Vienna: il caffè divenne luogo di cultura e dibattito.

<https://www.lifeandnews.it/quanto-caffe-beviamo/>



## Vita Web TV

Incontri di Vita e Notizie di Cronaca ed Attualità

🏠 CRONACA POLITICA ECONOMIA EVENTI ARTE COSTUME E SOCIETÀ RELIGIONE SALUTE  
PODCAST DIRETTE CONTATTI PARTNERSHIPS FASHION WEEK NAPOLI

PUBBLICITÀ



Attualità Cultura Eventi Università Università

### AL CENTRO CONGRESSI DELLA FEDERICO II DI NAPOLI IL CAFFÈ PARLA AL FEMMINILE LA "ROBUSTA" LINEA ROSA PROTAGONISTA ALL'INTERNATIONAL COFFEE FORUM IL 12 E 13 NOVEMBRE

📅 31 Ottobre 2025 📍 Redazione Vita Web TV 📍 Napoli, Università Federico II

*Oltre il 70% della forza lavoro nelle piantagioni mondiali è femminile e in Italia il 32% delle torrefazioni vede donne in ruoli decisionali o imprenditoriali. A questo si aggiunge un dato crescente: il 58% delle decisioni d'acquisto legate al caffè a casa è guidato da donne, a dirlo è una ricerca Nielsen 2024. Tante le donne al FORUM: presidenti ed amministratrici di torrefazioni, esperte di marketing e comunicazione, studiose, ricercatrici e protagoniste di talent e workshop*

<https://www.vitawebtv.it/al-centro-congressi-della-federico-ii-di-napoli-il-caffe-parla-al-femminile-la-robusta-linea-rosa-protagonista-allinternational-coffee-forum-il-12-e-13-novembre/>

Home > Eventi e Fiere > A Napoli la prima edizione dell'International Coffee Forum

Eventi e Fiere

# A Napoli la prima edizione dell'International Coffee Forum

*Il 12 e 13 novembre a Napoli la prima edizione dell'International Coffee Forum, piattaforma di dialogo e confronto tra protagonisti della filiera del caffè.*

pubblicato da Redazione 2 29 Ottobre 2025

233 0



Il 12 e 13 novembre 2025, il **Centro Congressi dell'Università Federico II di Napoli in via Partenope** diventa la **sede della prima edizione** italiana dell'**International Coffee Forum**, manifestazione destinata a diventare punto di riferimento per la cultura del caffè a livello internazionale.

L'evento, a partecipazione gratuita con posti limitati, celebrerà **il caffè come patrimonio culturale italiano e globale**, dando risalto alle eccellenze nazionali che dominano il settore. Il programma comprende più di 30 iniziative differenti – dalle conferenze ai workshop operativi, dalle esibizioni in diretta alle degustazioni accompagnate, fino ai confronti tematici – per analizzare tematiche di forte attualità attraverso angolazioni diverse: dall'innovazione nelle tecniche di coltivazione alla salvaguardia ambientale,

<https://clubdelcaffe.com/eventi-e-fiere/a-napoli-la-prima-edizione-dellinternational-coffee-forum/>

Home > Altro

Altro

# La due-giorni del caffè a Napoli presso il Centro Congressi dell'Università Federico II di Napoli



Redazione

29 Ottobre 2025

MAIN SPONSOR  
INTESA  SANBILOLO



ORGANIZZAZIONE  
BIGMAMA  
PRODUCTION

CON IL PATROCINIO DEL COMUNE DI NAPOLI

*Più di 30 format tra panel, workshop, demo live, degustazioni e tavole rotonde*

<https://inpuglia24.it/29/10/2025/altro/la-due-giorni-del-caffe-a-napoli-presso-il-centro-congressi-delluniversita-federico-ii-di-napoli/>

## NAPOLI COFFEE FORUM: ECCELLENZA ITALIANA AL CENTRO DEL MONDO



FIERE &amp; EVENTI

← TORNA INDIETRO



Il rito del caffè in Italia, un'esperienza radicata nella cultura e nel tessuto sociale del paese, si configura come un fenomeno di scala globale.

Ogni giorno, circa 100 milioni di tazzine vengono consumate, un dato che, rapportato al tempo, si traduce in un ritmo incalzante di oltre 1150 caffè serviti al secondo, evidenziando la centralità di questa bevanda nella vita quotidiana degli italiani.

L'International Coffee Forum, in programma a Napoli il 12 e 13 novembre presso l'Università Federico II, si propone come un'occasione unica per celebrare e approfondire la complessità del caffè, non solo come prodotto di consumo, ma come eredità culturale di inestimabile valore.

<https://citynotizie.it/food/fiere-eventi/napoli-coffee-forum-eccellenza-italiana-al-centro-del-mondo/>



-NEWS

## In Italia si consumano quotidianamente 100 milioni di tazzine di caffè

L'International Coffee Forum a Napoli celebra la cultura del caffè con oltre 30 eventi, workshop e incontri tra esperti, promuovendo innovazione e sostenibilità nella filiera.



by redazione Fornelli d'Italia Ottobre 28, 2025



<https://www.fornelliditalia.it/in-italia-si-consumano-quotidianamente-100-milioni-di-tazzine-di-caffe/>



Aggiornato Giovedì 13 novembre 2025 ore 15:04

Cronaca

Economia

Politica

Cultura

Locali

Regionali

Nazionali

Nel Mor

Home / Articoli

## International Coffee Forum, il 12 e 13 novembre a Napoli, capitale italiana del caffè

Con circa 100 milioni di tazzine bevute ogni giorno in Italia (più di 1150 al secondo), l'INTERNATIONAL COFFEE FORUM, in programma al Centro Congressi Federico II, vuol promuovere il caffè come patrimonio culturale italiano e mondiale, valorizzando le eccellenze italiane

Di E. B.: Redazione AGR :: 27 ottobre 2025 15:50



caffè foto pixabay

(AGR) Il 12 e 13 novembre 2025, il Centro Congressi dell'Università Federico II di Napoli in via Partenope diventerà il fulcro della cultura internazionale del caffè con l'INTERNATIONAL COFFEE FORUM, l'appuntamento con ingresso gratuito "a numero controllato" che mette insieme tradizione, innovazione, spettacolo e passione. Con circa 100 milioni di tazzine di caffè bevute ogni giorno in Italia (più di 1150 al secondo), l'INTERNATIONAL COFFEE FORUM vuol promuovere il caffè come patrimonio culturale italiano e mondiale, valorizzando le eccellenze italiane, leader indiscusse nel settore. Più che un evento si tratterà di una piattaforma di dialogo e confronto tra protagonisti della filiera: produttori, torrefattori, baristi, ricercatori, artisti e appassionati.

<https://www.agrweb.it/articoli/international-coffee-forum-il-12-e-13-novembre-a-napoli-capitale-italiana-del-caff-46068>



### Vita Web TV

Incontri di Vita e Notizie di Cronaca ed Attualità

CRONACA POLITICA ECONOMIA EVENTI ARTE COSTUME E SOCIETÀ RELIGIONE SALUTE  
PODCAST DIRETTE CONTATTI PARTNERSHIPS FASHION WEEK NAPOLI

PUBBLICITÀ



Attualità Eventi Sezione Food

#### NAPOLI. INTERNATIONAL COFFEE FORUM: IL 12 E 13 NOVEMBRE NAPOLI CAPITALE ITALIANA DEL CAFFÈ LA "DUE GIORNI " DEL CAFFÈ' AL CENTRO CONGRESSI DELLA FEDERICO II DI NAPOLI 100 MILIONI DI TAZZINE AL GIORNO BEVUTE SOLO IN ITALIA

27 Ottobre 2025 Redazione Vita Web TV Eventi e Cultura, Napoli

Il 12 e 13 novembre 2025, il Centro Congressi dell'Università Federico II di Napoli in via Partenope diventerà il fulcro della cultura internazionale del caffè con l'INTERNATIONAL COFFEE FORUM, l'appuntamento con ingresso gratuito "a numero controllato" che mette insieme tradizione, innovazione, spettacolo e passione. Con circa 100 milioni di tazzine di caffè bevute ogni giorno in Italia (più di 1150 al secondo), l'INTERNATIONAL COFFEE FORUM vuol promuovere il caffè come patrimonio culturale italiano e mondiale, valorizzando le eccellenze italiane, leader indiscusse nel settore. Più che un evento si tratterà di una piattaforma di dialogo e confronto tra protagonisti della filiera: produttori, torrefattori, baristi, ricercatori, artisti e appassionati.

<https://www.vitawebtv.it/napoli-international-coffee-forum-il-12-e-13-novembre-napoli-capitale-italiana-del-caffela-due-giorni-del-caffe-al-centro-congressi-della-federico-ii-di-napoli100-milioni-di-tazzine/>