

TriestEspresso Expo: al via oggi la decima edizione

Appuntamenti di oggi e quelli di domani

Ricco di attività il pomeriggio della prima giornata della decima edizione di TriestEspresso Expo, fiera biennale dedicata al mondo dell'espresso. L'Expo si concluderà il 29 ottobre ed è organizzato dalla Camera di commercio Venezia Giulia attraverso la sua società in house Aries, con la co-organizzazione e il contributo del Comune di Trieste, del Convention and Visitor Bureau e in collaborazione con l'Associazione Caffè Trieste.

Gli espositori provengono da Italia, Tanzania, Spagna, Slovenia, Germania, Malta, Etiopia, Corea del Sud, Grecia, Belgio, Svizzera, Turchia e Brasile, per complessivi 160 stand distribuiti tra gli 8 mila metri quadrati del Tcc e i 2,6 mila metri quadrati realizzati attraverso delle tensostrutture esterne al Trieste Convention Center. Provengono invece da ben 42 Paesi i visitatori già pre-iscritti all'evento, a dimostrazione della grande attesa riscossa da TriestEspresso Expo e dalla nuova location che ospiterà l'economia del caffè mondiale nelle tre giornate triestine.

Le delegazioni straniere a TriestEspresso Expo

Nell'ambito delle attività dello SPRINT regionale, presente questo pomeriggio a TriestEspresso Expo, una delegazione giordana guidata da Wesam Akroush, director economic Policy Directorate - Ministry of Industry, Trade and Supply, che ha incontrato vari produttori e aziende.

"Caffè del Brasile: qualità, sostenibilità e commercio internazionale"

Il Brasile, protagonista quest'oggi a TriestEspresso Expo, è tradizionalmente il più grande produttore ed esportatore mondiale di caffè, coltura e cultura che simboleggiano l'eccellenza dell'agroalimentare del paese verdeoro. Si tratta del prodotto "made in Brazil" con il maggior numero d'indicazioni geografiche (IG) registrate presso l'Istituto Nazionale della Proprietà Industriale (INPI). Oggi sono intervenuti Marcos Matos, direttore esecutivo del Consiglio degli Esportatori di Caffè del Brasile (CECAFÉ), con la presentazione "Caffè del Brasile: Qualità, Sostenibilità e Commercio Internazionale", e Alessandra Almeida, direttrice esecutiva del Museo del Caffè di Santos, con "Viaggio nella terra del caffè".

Organizzato da:



Con la coorganizzazione di:



Partner:



A completare la partecipazione brasiliana c'è uno spazio dedicato alla mostra "Viaggio nella terra del caffè", del Museo del Caffè di Santos, con una prospettiva storica del rapporto Brasile-Italia e un panorama sulla sostenibilità della produzione brasiliana di caffè. L'obiettivo è quello di condurre il pubblico in un viaggio tra passato e presente mostrando la passione che i due popoli hanno in comune per il caffè.

Donne del caffè protagoniste

"Le donne nel caffè: il punto di vista femminile come volano per lo sviluppo del settore" è stato il titolo della tavola rotonda organizzata nell'ambito degli appuntamenti di Coffee Today e che ha visto protagoniste alcune esponenti di rilievo impegnate in diversi ruoli all'interno della filiera. Sono quindi intervenute Giulia Camparsi di Fairtrade Italia, Theresa Sandalj di Sandalj Trading Company, Francesca Oberti di BWT Italia e Arianna Mingardi di Amigos Caffè. L'incontro è stato moderato da Paola Campana, founder del marchio Campana caffè ed editorialista per Coffee Today.

"L'assaggio del caffè in un libro"

Presentato oggi a TriestEspresso Expo il primo libro in italiano dedicato all'assaggio tecnico del caffè che fa parte della collana dei manuali del caffè di Andrej Godina editi da Medicea edizioni Firenze. Per la prima volta in Europa un unico editore ha pubblicato i cinque manuali tecnici per i corsi professionali della Specialty Coffee Association, un manuale per ciascuno dei moduli di formazione sul caffè verde, tostatura, barista, metodi a filtro, assaggio del caffè.

Al via anche il "Leva Contest"

Oggi si è tenuta la prima giornata del contest più atteso di TriestEspresso Expo. La mattinata ha visto in pedana, per la gara di velocità, il duo Beltramini – Manià, che a suon di leva sono riusciti ad estrarre un totale di 602 tazzine di espresso valide ai fini della gara. Il pomeriggio ha visto invece esibirsi una coppia al femminile, impersonata da Brajnik e Tami della Rovere, che sono riuscite ad estrarre un totale di 499 espressi. L'ultima coppia in gara per la velocità è ancora a lavoro, per cui domani vi sveleremo il loro risultato.

Più lenta ma ugualmente emozionante la gara Leva Sensory, che ha conosciuto la perfezione in termini di estrazione con macchina a Leva Luxury La San Marco, con le prestazioni di baristi d'oltre oceano che rispondono ai nomi di Tun, Mick, e David

Organizzato da:



Con la coorganizzazione di:

Partner:

Thomas i quali hanno ottenuto rispettivamente il punteggio di 147, 116 e 126. Si è poi esibito il napoletano Lorenzo Griffo, anch'egli ancora in piena esibizione. La prima giornata di gare, dunque, ci restituisce una coppia attualmente al comando del Leva Contest formata dal duo Beltramini - Manià ed un primo classificato parziale per il Leva Sensory che è risultato essere il thailandese Tun

VENERDÌ 28 OTTOBRE

Workshop

Coffee Today: Macchina del caffè /Sostenibilità

Sala B Hall 27 ore 10.00 – 11.30

Degustazioni guidate

Università del caffè – Illycaffè Le persone del caffè: un album di fotografie

In ogni anello della sua filiera il caffè incontra la cura e la dedizione delle persone che vi lavorano. Un'esplorazione degustativa dell'unico blend illy.

A cura di Andrea Appelwick, docente dell'Università del Caffè di Illycaffè.

Lingua: Inglese

Sala A Hall 27

ore 11.00 – 12.00

Conferenza stampa

Presentazione della Guida **Il Camaleonte**

Sala B Hall 27

ore 12.00 – 13.00

Summit

Trieste Coffee Experts – L'Anteprima by Bazzara

Il summit biennale Trieste Coffee Experts firmato Bazzara viene presentato in anteprima in un susseguirsi di speech da parte di ospiti di spicco del settore caffeicolo, dai Presidenti delle associazioni caffeicole italiane ai coffee experts di alcune tra le maggiori aziende nazionali e internazionali come Lavazza, Siemens e Caffè Borbone. Un confronto per portare sul tavolo alcuni tra i temi di maggiore attualità della filiera caffeicola:

- cultura e controultura dell'espresso italiano

Organizzato da:



Con la coorganizzazione di:

Partner:

- innovare e innovarsi, la transizione digitale del caffè
- la rivoluzione verde, la sostenibilità nel comparto caffèicolo

Sala B Hall 27 ore 14.00 – 17.00

Training Pills

Università del Caffè Illycaffè: La sostenibilità del caffè: un viaggio dalle origini.

L'attenzione e la cura nelle prime fasi di vita del caffè nei Paesi produttori

A cura di Francesca Pellis, docente dell'Università del Caffè di illycaffè

Lingua: Inglese

Sala A Hall 27

ore 15.00 – 16.00

Tavola rotonda

“Progetto pilota di simbiosi industriale: possibili percorsi di valorizzazione del silverskin del caffè”, a cura di Area Science Park, con la collaborazione di Assocaffè Trieste e Gruppo Italiano Torrefattori Caffè.

Sala A Hall 27

ore 16.30 – 17.30

Campionato

Leva Sensory Contest campionato dedicato ai baristi

Show area Hall 28

ore 10.00 – 18.00

Degustazioni guidate

Programma di degustazioni guidate dei caffè di alcune torrefazioni presenti in fiera e inserite in nella guida Il Camaleonte

11.00 – 11.20 **AMIGOS CAFFE**: Hall 28 bis Stand 21

12.00 – 12.20 **DERSUT**: Hall 28 Stand 14

14.00 – 14.20 **DEMUS**: Hall 28 bis Stand 19

15.00 – 15.20 **PRIMO AROMA**: Hall 27 Stand 5

16.00 – 16.20 **BRISTOT (PROCAFFE)**: Hall 28 Stand 13

Organizzato da:



Con la coorganizzazione di:

Partner:

Mostre

“Viaggio nella terra del caffè”, del Museu do Café de Santos

Hall 28 Orario apertura della fiera

Mostra fotografica TriestEspresso Photo Days 2022

Sede della Camera di Commercio Venezia Giulia, Piazza della Borsa, 14
ore 08.00 – 15.00

Proiezione del film Caffè e Vino – due mondi un documentario

Incontrando le voci autorevoli di Pasini, Scienza, Samaritani, Berlucchi, Mastroberardino, Esposito, Tonelli, Accerenzi, Pataconi, Revelli, Dinella, Monteleone, Luongo, Omizzolo, Bonacchi e Tagliaferri i due caffesperti Andrej Godina e Mauro Illiano, il film esplora a 360° il mondo del vino e il mondo del caffè, trovando sorprendenti termini di paragone e dissonanze. I due autori, insieme alla troupe della NaNo Film guidata dal regista Vincenzo Lamagna, hanno viaggiato in tutta Italia visitando i luoghi di culto che caratterizzano le due bevande.

La proiezione del film sarà accompagnata da una degustazione di caffè Specialty e di vini del territorio. I caffè in degustazione sono quelli recensiti nella Guida dei caffè e delle torrefazioni d'Italia, prodotti da aziende del FVG e che raccontano una storia di prodotto che parte dai luoghi lontani di produzione nei paesi tropicali del pianeta fino ad arrivare alla preparazione in tazza con la macchina espresso. Il vino sarà raccontato dai produttori locali partendo da una storia che inizia sul Carso e termina con la descrizione del sapore.

Sala Maggiore, Camera di Commercio Venezia Giulia, Piazza della Borsa, 14
ore 17.00 – 18.45

SABATO 29 OTTOBRE

Speech

A cura di Bazzara

Andrea Bazzara: “Il perché del successo internazionale dei libri firmati Bazzara Coffeebooks, Filiera e Degustazione, ora alla loro ultima ristampa”
Marco Bazzara: “L’abbinamento tra caffè e alimenti inteso come forma d’arte”

Sala B Hall 27 ore 10.30 – 12.00

Organizzato da:



Con la coorganizzazione di:



Partner:



Degustazioni guidate

Università del caffè – Illycaffè Le persone del caffè: un album di fotografie

In ogni anello della sua filiera il caffè incontra la cura e la dedizione delle persone che vi lavorano. Un'esplorazione degustativa dell'unico blend illy.

A cura di Andrea Appelwick, docente dell'Università del Caffè di illycaffè

Lingua: Inglese

Numero limitato di partecipanti

Sala A Hall 27 ore 11.00 – 12.00

Workshop

Coffee Today: Energia, Logistica, Situazione mercato caffè rincari materie prime

Associazione Caffè Trieste "Materie prime sotto scacco – come resistere agli aumenti e continuare a parlare di qualità"

Adriana Bustamante – produttrice Honduras " La produzione di caffè a impatto zero"

Sala B, Hall 27 ore 12.00 – 13.30

Training Pills

Università del Caffè – Illycaffè: Coffee talk: il mercato Horeca in evoluzione.

Come affrontare sfide e cambiamenti nella complessità odierna con la testimonianza di un professionista innovativo

A cura di Pierpaolo Segrè, docente dell'Università del Caffè di illycaffè

Lingua: Italiano

Sala B Hall 27 ore 15.00 – 16.00

Campionato

Leva Sensory Contest campionato dedicato ai baristi

Show area hall 28 ore 10.00 – 13.00

Gara Macinatura

4.a TAPPA DEL MASTER COFFEE GRINDER CHAMPIONSHIP

La prima gara internazionale nella quale viene messa alla prova l'abilità e la conoscenza del barista sull'utilizzo del grinder in relazione al profilo aromatico da

Organizzato da:



Con la coorganizzazione di:

Partner:

estrarre dal caffè.

Con Triestespresso si chiuderanno le tappe di selezione, e per l'occasione i competitor dovranno sfidarsi sulle note di un caffè specialty del noto importatore Emperor, tostato dalla microroastery Bloom Coffee.

Show area hall 28 ore 14.00 – 16.00

Degustazioni guidate

Programma di degustazioni guidate dei caffè di alcune torrefazioni presenti in fiera e inserite nella guida Il Camaleonte

11.00 -11.20 **CAFFE SAN GIUSTO** Hall 28 bis Stand 4 – 5

12.00 -12.20 **BLOOM SPECIALTY COFFE** Hall 28 Stand 18 – 19

14.00 -14.20 **TORREFAZIONE GORIZIANA** Hall 30 Stand 07

MOSTRE

“Viaggio nella terra del caffè”, del Museu do Café de Santos

Hall 28 Orario apertura della fiera

Mostra fotografica TriestEspresso Photo Days 2022

Sede della Camera di commercio Venezia Giulia Piazza della Borsa, 14

ore 10.00 – 18.00

Organizzato da:



Con la coorganizzazione di:

Partner: