



“NU BBÈLLU CCAFÈ”
LE GIORNATE CITTADINE DEL CAFFÈ NAPOLETANO
Castel Nuovo, 7 e 8 MAGGIO 2024

PROGRAMMA

SALA DELLA LOGGIA

Martedì 7 Maggio

Ore: 10.00 Taglio del nastro della manifestazione.

Intervengono

- **Gaetano Manfredi** – Sindaco Comune di Napoli
- **Teresa Armato** – Assessora al Turismo e alle Attività Produttive Comune di Napoli
- **Flavia Sorrentino** – Vicepresidente Consiglio Comunale di Napoli

Ore: 11.00 – 12.00

Presentazione del libro “I 100 segreti del Caffè Napoletano. Scienza, rito e storia dell’espresso più famoso al mondo” con l'autore Mauro Illiano

Intervengono

- **Gennaro Esposito** – Chef ed esperto di gastronomia
- **Davide Brandi** – Docente ed Esperto di lingua Napoletana
- **Mauro Illiano** – Autore del libro “I 100 segreti del Caffè Napoletano”

Introduce e modera: Renato Rocco – Direttore La Buona Tavola

Ore: 12.00 – 13.00 “L’evoluzione del caffè napoletano nella storia. Dal chicco verde alla tazzina, fino ad arrivare al rito”

Relatori

- **Peppino Balestra** – Titolare Officine Balestra
- **Michele Sergio** – Titolare Gran Caffè Gambrinus
- **Guglielmo Campajola** – Titolare Gran Caffè La Caffettiera
- **Massimiliano Rosati** – Titolare Gran Caffè Gambrinus
- **Gaetano Bonelli** – Direttore Museo di Napoli, Collezione Bonelli

Modera: Mauro Illiano – Curatore Guida dei Caffè e delle Torrefazioni d’Italia



Mercoledì 8 MAGGIO

Ore: 10.00 – 11.00 “Il caffè come elemento culturale: un rito da tutelare e preservare”

Intervengono

- **Flavia Sorrentino** – Vice Presidente Consiglio Comunale di Napoli
- **Marcella Mantovani** – Presidente gruppo donne impresa Fipe Campania
- **Casimiro Lieto** – Project Manager Coffee Fest Napoli 2025

Moderà: Giuseppe Giorgio – Giornalista collaboratore del quotidiano Roma

Ore: 11.00 – 12.00 "Coffee Value chain: disciplina e prospettive di una filiera complessa"

Relatori

- **Mauro Illiano** – Curatore Guida dei caffè e delle torrefazioni d'Italia
- **Alberto Polojac** – Imperator
- **Pino Coletti** – Authentico
- **Jovin Semacula** – MDL Società Benefit

Moderà: Andrej Godina – Esperto di fama internazionale

PALCO CENTRALE

Martedì 7 Maggio

Ore: 14.00 – 15.00 “L’evoluzione del Barista nel mondo del caffè: formazione e competizione”

Moderà: Renato Rocco – Direttore La Buona Tavola

Intervengono

Francesco Costanzo, micro roaster e barista professionista

Silvio Fauner, campione olimpico di sci di fondo

Roberto Nocera, General Manager La San Marco

Ore: 15.00 – 16.00 **Premiazione** Coffee Challenge

Moderà: Renato Rocco – Direttore La Buona Tavola

Intervengono: Responsabili di gara (Dario Raffaele Carafa, Mariafrancesca Natale, Raffaele Palladino) e titolari di caffetterie ed hotel premiati



Ore: 16.00 – 17.00 “La candidatura dell’Espresso Italiano, da Napoli a Venezia”

Moderatori: Michele Sergio – Massimiliano Rosati

Intervengono:

- **Teresa Armato** – Assessora al Turismo e alle Attività produttive Comune di Napoli
- **Flavia Sorrentino** – Vicepresidente Consiglio Comunale di Napoli
- **Marino Niola** – Antropologo – Unisob
- **Helga Sanità** – Antropologa – Unisob
- **Alfonso Pecoraro Scanio** – Presidente Fondazione UniVerde

Mercoledì 8 MAGGIO

Luogo: Maschio Angioino – Palco Centrale

Ore: 12.00 – 13.00 “Il Gambrinus e la cultura del caffè a Napoli”

Moderano: Michele Sergio, Massimiliano Rosati

Intervengono:

- **Flavia Sorrentino** – Vicepresidente Consiglio Comunale di Napoli
- **Gennaro Ponziani** – Direttore Caffè Gambrinus
- **Raffaele Rocchetti** – Barista Caffè Gambrinus

14.00 – 17.00: Rubrica “Un caffè con l’autore”

Introduce: Antonio Corbo – Giornalista del quotidiano La Repubblica

Moderata: Giovanni Pellegrino - Autore

Autori:

- Marianna Scagliola, libro: Una famiglia allargata cane incluso
- Giovanni Pellegrino, libro: Ho conosciuto Pulcinella
- Anemone Ledger, libro: L'insana improvvisazione di Elia Vettorel
- Alessandra Mascia, libro: L'anima Tattile
- Luisa Scardone, libro: Scelta
- Marianna Ferraro, libro: Andavamo di fretta
- Vincenzo Russo, libro: Le Pezzentelle
- Ernesto Tarchi, libro: Vendere Caffè



AREA GARE ED ESIBIZIONI

LEVA CONTEST Face to Face

Gara tra baristi che si sfideranno nella realizzazione del maggior numero di caffè espresso in 30 minuti, mediante l'utilizzo di una speciale macchina da espresso La San Marco che li vedrà l'uno di fronte all'altro.

WORKSHOP PUMP MY MOKA

Simone Previati, l'ideatore del brevetto Pump My Moka sarà presente alla manifestazione e dimostrerà come funziona questa nuova versione di moka, che si estrae senza l'utilizzo di alcuna fiamma

WORKSHOP L'ASSAGGIO DEL CAFFÈ

Alcuni esperti degustatori realizzeranno un contest di assaggio del caffè, dimostrando come si assaggia l'espresso. Durante l'assaggio i caffè più performanti saranno eletti vincitori

WORKSHOP CAFFÈ FILTRO

Un gruppo di brewers realizzerà dal vivo alcune bevande caffè diverse dall'espresso, mediante l'utilizzo di strumentazioni nuove e poco conosciute. Tutti i caffè estratti verranno offerti ai partecipanti alla manifestazione

EVENTI A SCOPO SOCIALE

WORKSHOP MOKA

Dedicato a un gruppo di minori accompagnati da educatori specializzati che insieme agli specialisti del caffè realizzeranno dei corsi su come approcciarsi alla moka. A cura di Mariafrancesca Natale

WORKSHOP CAPPUCCINO

Le donne dell'Associazione Spazio Donna e gli appartenenti alla Comunità Futuro verranno accompagnate/i in un mini corso sulla latte art, guidati dalla campionessa di Latte Art Carmela Maresca. Esse verranno anche messe in contatto con le torrefazioni e le caffetterie presenti alla manifestazione.

WORKSHOP CAFFÈ

Un gruppo di ragazzi accompagnati dai loro educatori verranno guidati in un mini corso sul caffè espresso, realizzato da esperti del caffè, che spiegheranno le principali tecniche di estrazione del caffè.

SUPPORTO FORMATIVO PER I MINORI DELLA Comunità Futuro.

Mariella Pratillo e Raffaele Esposito, responsabili dei ragazzi della "Comunità Futuro".

I ragazzi della comunità saranno presenti in entrambi i giorni per partecipare ai vari workshop ed essere attivi in prima persona. I responsabili racconteranno in un intervento la realtà dei ragazzi e l'importanza della formazione per prepararli ad una nuova scelta e nuova vita.

WORKSHOP COLAZIONE ITALIANA

Attraverso la voce dei baristi professionisti Antonio Tamburrino e Lorenzo Griffo verranno svelati gli elementi più iconici della "colazione italiana". I maestri baristi daranno prova delle proprie doti tecniche e dimostreranno l'essenzialità del ruolo del barista nel mondo della caffetteria.



MOMENTI ARTISTICI

FIRE ART

L'artista di strada Gabriele Arcangelo Vernetti si esibirà all'inizio dei due giorni con uno spettacolo di acrobazia con il fuoco.

MOMENTO ARTISTICO VISUAL

L'artista Giorgia D'Emilio si esibirà dal vivo nel corso dei due giorni della manifestazione per realizzare un'opera d'arte avente quale tema il caffè, affiancata da Laura Capuano che realizzerà un'opera artistica utilizzando il caffè. Tale momento si configurerà come un artistico dinamico e in live, che culminerà nella finalizzazione di una vera e propria opera prima.