



**“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

**Modera:** Giuseppe Giorgio – Giornalista e critico enogastronomico 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** – Autentico
- **Jovin Semacula** – MDL Società Benefit

**Modera:** 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”

**Modera:** 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

**Modera:** 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

**Moderà:** 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 CAPPUCINO**

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.