



**DOCUMENTO DI DETTAGLIO SCHEDA TECNICA PER
RICHIESTA OFFERTA COMMERCIALE RDO n. 3890471**

Io sottoscritta Nunzia Porroni, nata a [REDACTED] – e-mail info@opeventi.it, in qualità di Legale Rappresentante della società OP Eventi srl con sede legale in Afragola (prov. NA) in Corso A. De Gasperi 123 - partita IVA 08483901214 - codice fiscale 08483901214 in riferimento alla RDO n. 3890471 di seguito si riporta il dettaglio tecnico dell'offerta :

Lo scopo del progetto è divulgare la cultura del caffè in ogni sua forma, formare gli operatori, migliorare i prodotti, educare il consumatore, onde contribuire ad un elevamento sensoriale e culturale dell'intero comparto caffè. In guisa a tali principi, e nel pieno convincimento che la Città di Napoli, già famosa per il suo attaccamento alla bevanda caffè, abbia bisogno di momenti di incontro con gli addetti al settore per comprendere a fondo e meglio custodire il valore di questa bevanda, Napoli Coffee Experience si è proposta di organizzare un evento gratuito e senza scopi di lucro, che possa rappresentare un dono alla città di Napoli e ad ogni appassionato di caffè.

Obbiettivi culturali

L'intera filiera del caffè è composta da una affascinante sequenza di passaggi attraverso cui la drupa, partendo dalla pianta, arriva fino alla tazzina. In questo straordinario viaggio il chicco si trasforma, passando di mano in mano, di luogo in luogo, vestendo i panni di testimone unico dell'intero processo di trasformazione del frutto in bevanda. Questa storia, per quanto meravigliosa, è pressoché sconosciuta ai più. La moderna cultura del caffè, grazie all'opera delle scuole di formazione, ad alcune pubblicazioni scientifiche di grande diffusione, ed al supporto di molti esperti del settore, è sensibilmente maturata e richiede dei momenti di incontro tra addetti al settore e gente comune onde poter trasmettere il valore culturale, sociale, antropologico che il caffè assume al di là del suo innegabile successo tra il pubblico. Oggi, anche alla luce del fatto che

il rito del caffè a Napoli e in Italia è ufficialmente candidato al riconoscimento quale Patrimonio Immateriale dell'Umanità, crediamo sia arrivato il momento di raccontare tutta quanta la storia di questo straordinario frutto: la raccolta, la selezione, i metodi di lavorazione, il suo lungo viaggio intorno al mondo, la conservazione, il suo mercato, le sue varietà botaniche, la sua valutazione qualitativa, e tanto altro ancora.

Il progetto, desidera promuovere una campagna di sensibilizzazione alla filiera del caffè ed alla sua rilevanza culturale tra i diversi popoli del mondo, rivolta tanto agli addetti al settore quanto ai consumatori finali ed ai turisti, mediante eventi strutturati e dimostrazioni pratiche in modo da evidenziare quanto ricco, complesso e straordinariamente variegato sia l'universo in cui orbita la tanto amata tazzina di caffè. L'idea è quella di rinnovare il ruolo della città di Napoli nell'universo del caffè, trasformando per due giorni un'area espositiva in un vero ombelico del mondo, in cui il caffè possa diventare momento di condivisione culturale, scambio sociale e viaggio sensoriale attraverso le tantissime espressioni che questa bevanda può assumere. Un'opportunità per scoprire le storie dei Paesi che danno vita al frutto (Brasile, Honduras, Colombia, Kenya, Etiopia, India, Vietnam, ecc.) e dimostrare come il caffè possa assumere un ruolo di collante tra tutti i popoli del mondo.

Proposta di evento

E' in questa cornice, fatta di orgoglio e tradizione territoriale, storia e prospettive per il futuro, che la nostra società è a proporsi per l'organizzazione di un Evento dedicato al Caffè della durata di due giorni da vivere nella cornice del Maschio Angioino di Napoli a suffragio dell'inclusività e della maggiore diffusione possibile del messaggio culturale custodito. 4

La manifestazione, così come descritta sopra in termini di obiettivi, si svilupperà secondo le seguenti specifiche

Luogo: Maschio Angioino – Napoli

Date: Venerdì 08 Dicembre – Sabato 09 Dicembre

Spin off: Domenica 10 Dicembre

Costo: Evento Gratuito

Orari di accesso: 10:00 – 17:00

Descrizione dell'Evento

La manifestazione si svolgerà in due giornate consecutive, vale a dire Venerdì 08 Dicembre e Sabato 09 Dicembre. Nell'intento di poter attirare a sé il maggior numero di visitatori sono state individuate date che collimassero con la giornata cittadina dedicata al Caffè Napoletano, decretata dal Comune di Napoli proprio nel giorno del 10 Dicembre di ogni anno, in un periodo dell'anno vicino al Natale e quindi di forte affluenza turistica nella città di Napoli, unitamente ad una location

best choice per i visitatori. L'idea è quella di presentarsi al pubblico con una triplice esperienza vivibile all'interno degli spazi espositivi:

1. *La cultura del caffè nel mondo*
2. *L'assaggio del caffè nelle sue tantissime declinazioni*
3. *Lo show del caffè*

Queste tre differenti tematiche saranno affrontate nella seguente maniera:

1. *LA CULTURA DEL CAFFÈ DEL MONDO* Mediante l'istallazione di stand fissi presidiati da esperti del caffè che mediante l'incontro con i rappresentanti dei diversi popoli produttori del caffè (America, Africa, Asia) possano esibirsi in dimostrazioni pratiche e racconti di piantagioni, coadiuvati da elementi visivi, sonori e fisici, caratteristici di specifiche aree del mondo. All'interno di questo spazio si darà voce ad ogni Paese ospitato alla manifestazione, si estrarrà il caffè nella maniera in cui vi è usanza in quello specifico Paese, si mostreranno le peculiarità di ogni villaggio, di ogni cooperativa e di ogni terroir di produzione del caffè. Unitamente ai momenti di interscambio culturale in formato dimostrativo si allestiranno delle postazioni di assaggio per il pubblico in modo da poter permettere letteralmente di interiorizzare il racconto del caffè. I visitatori verranno invitati a preparare con le loro mani il caffè alla turca, o secondo il rito etiope ed ovviamente verrà la bevanda verrà servita a tutti.

2. *L'ASSAGGIO DEL CAFFÈ NELLE SUE TANTISSIME DECLINAZIONI* L'evento conoscerà la presenza di numerosi micro e macro torrefattori disposti su file ordinate in grado di offrire un notevole colpo d'occhio. Ogni torrefattore preparerà la propria miscela segreta, da estrarre secondo la modalità espresso, moka, mono porzionato e filtro. I visitatori, dunque, avranno modo di scoprire tante maniere di fare caffè, di interpretare il chicco secondo diversi stili di tostatura, miscelazione, estrazione e tanto altro. Il meccanismo di selezione dei torrefattori terrà presente la necessità di avere una rappresentanza quanto più eterogenea, fatta di piccole e grandi aziende, in modo da assicurare una migliore e più ricca offerta culturale e di assaggio. Tutti i caffè saranno preparati, spiegati ed offerti ai visitatori. Tra gli espositori, oltre ai torrefattori, è prevista la presenza di altri operatori assolutamente importanti per il racconto del caffè. tra questi figureranno: operatori specializzati nell'acquisto del caffè in piantagione, operatori specializzati nelle attrezzature per il caffè, scuole di formazione ecc. Essi andranno ad arricchire l'offerta per i visitatori con elementi in grado di andare oltre il semplice assaggio.

3. *LO SHOW DEL CAFFÈ* Una parte dell'area espositiva sarà dedicata al talk show sul caffè ed a spettacoli di esibizione tecnica. Questa zona rappresenterà un po' il cuore della manifestazione, ed

ospiterà una serie di persone ed argomenti di diversa natura. Alcune delle tematiche trattate saranno:

- Il rito del caffè candidato all'UNESCO
- La sostenibilità della filiera caffè
- Il viaggio del caffè dalle piantagioni ai Paesi produttori
- I tanti modi di preparare il caffè nel Mondo
- La differenza tra piccole e grandi torrefazioni sul mercato
- Lo specialty coffee come elemento di svolta sociale

L'area Show ospiterà anche alcune gare specifiche, tra cui:

- *Latte art contest*
- *Espresso tasting contest*
- *Coffee & Mixology*

La manifestazione avrà, inoltre, la possibilità di ospitare in anteprima nazionale alcuni importanti eventi nell'evento quali:

- *Premiazione Napoli Coffee Challenge*
- *Presentazione del libro "I cento segreti del caffè napoletano"*
- *Presentazione Leva Contest & Sensory per SIGEP 2024*
- *Presentazione Inno ufficiale Leva Contest*

Di seguito esponiamo anche una proposta di svolgimento dell'intero programma previsto

PROGRAMMA EVENTO

VENERDI 08 DICEMBRE

AREA CONFERENZE – Sala della Loggia

- Ore 10: Conferenza di apertura della manifestazione "Il significato del caffè per la città di Napoli. Da elemento culturale a volano per il turismo e l'economia"

On.le Gaetano Manfredi: Sindaco del Comune di Napoli

On.le Teresa Armato: Assessore al Commercio e al Turismo del Comune di Napoli

On.le Flavia Sorrentino: Vice Presidente del Consiglio Comunale di Napoli

Avv. Mauro Illiano e Francesco Costanzo: Organizzatori Evento

- Ore 12: Presentazione Libro "I cento segreti del caffè napoletano"

Mauro Illiano: Autore

Raffaele Albo: Curatore Diana Edizioni

- Ore 15: Conferenza “L’evoluzione del caffè napoletano nella storia. Dal chicco verde alla tazzina, fino ad arrivare al rito”

Roberto Nocera: CEO La San Marco, macchine da espresso

Giuseppe Balestra: CEO Officine Balestra, macchine torrefattrici

Michele Sergio e Massimiliano Rosati: Titolari Gran Caffè Gambrinus

Guglielmo Campajola: Titolare Gran Caffè la Caffettiera

AREA EXPO – Antisala delle Loggia/Porticato

- Ore 10 – 17: Expo Museum La Storia del Caffè Napoletano – Visita itinerante tra la storia del caffè napoletano

- Ore 10 – 17: Expo Museum La Macchina a Leva – La storia della macchina a leva raccontata da La San Marco con le sue macchine più iconiche in esposizione

- Ore 10 – 17: Ciao Torrefattore: Visita agli stand delle tante torrefazioni della Campania

- Ore 10 – 17: Coffee Around the World: Il caffè e le sue versioni nel mondo. Preparazione della bevanda caffè secondo i diversi sistemi di estrazione di tutto il mondo

- Ore 10 – 17: Un caffè a 4 mani: I visitatori preparano un caffè con l’aiuto di un esperto

- Ore 10 – 17: Assaggi di caffè espresso: a cura di Napoli Coffee Experience

- Ore 11 – 12: Latte Art exhibition: gara di Latte Art

- Ore 15 – 17: Coffee Mixology: la miscelazione nel mondo del caffè

SABATO 09 DICEMBRE

AREA CONFERENZE – Sala della Loggia

- Ore 10: Conferenza di chiusura della manifestazione “Il caffè come elemento culturale: un rito da tutelare e preservare”

On.le Gennaro Sangiuliano: Ministro della Cultura del Governo Italiano

On.le Vincenzo De Luca: Presidente Regione Campania

Dott. Ciro Fiola: Presidente Camera Commercio di Napoli

On.le Flavia Sorrentino: Vice Presidente del Consiglio Comunale di Napoli

Avv. Mauro Illiano e Francesco Costanzo: Organizzatori Evento

- Ore 12: Presentazione “Leva Contest & Sensory” – Le gare nel mondo del caffè

Francesco Costanzo: Organizzatore e Recordman Mondiale

Dott. Raffaele Garbin: Responsabile La San Marco Spa

Dott. Mario Signorini: Titolare Nicola Bianco Srl – Logistica gare

- Ore 15: Conferenza “Il viaggio del Caffè dalle piantagioni alle case di tutti”

Dott. Rosario Carafa: Presidente Il Polo del Caffè

Dott. Eduardo Lusignano: Direttore Commerciale Interkom Spa

Dott. Mario Rubino: Presidente Kimbo Spa

Dott.sa Paola Passalacqua: Presidente Passalacqua Spa

Dott. Marco Simonetti: Titolare Toraldo Spa

La conferenza vedrà la partecipazione di alcuni rappresentanti istituzionali consolari dei Paesi maggiormente rappresentativi per produzione o consumo di caffè nel mondo

AREA EXPO – Antisala delle Loggia/Porticato

- Ore 10 – 17: Expo Museum La Storia del Caffè Napoletano – Visita itinerante tra la storia del caffè napoletano

- Ore 10 – 17: Expo Museum La Macchina a Leva – La storia della macchina a leva raccontata da La San Marco con le sue macchine più iconiche in esposizione

- Ore 10 – 17: Ciao Torrefattore: Visita agli stand delle tante torrefazioni della Campania

- Ore 10 – 17: Coffee Around the World: Il caffè e le sue versioni nel mondo. Preparazione della bevanda caffè secondo i diversi sistemi di estrazione di tutto il mondo

- Ore 10 – 17: Un caffè a 4 mani: I visitatori preparano un caffè con l'aiuto di un esperto

- Ore 10 – 17: Assaggi di caffè espresso: a cura di Napoli Coffee Experience

- Ore 11 – 12: Latte Art exhibition: gara di Latte Art

- Ore 15 – 17: Coffee Mixology: la miscelazione nel mondo del caffè

SPIN OFF DOMENICA 10 DICEMBRE – EVENTO DIFFUSO IN CITTA' CITTA' DI NAPOLI

“Il caffè è pagato”.

Tutti i visitatori della manifestazione potranno girare nella città di Napoli, selezionando una delle caffetterie aderenti all'iniziativa e riscuotere un caffè presentando il talloncino donato loro durante la due giorni di evento.

N.B allegare il documento d'identità del dichiarante in corso di validità.

