

TRIESTESPRESSO EXPO 2022

LA CONFERENZA STAMPA

Ritorna TriestEspresso Expo 2022. Trieste capitale del Caffè® non è solo un marchio registrato ma una realtà che per tre giorni, dal 27 al 29 ottobre, farà del capoluogo regionale la culla mondiale dell'espresso. <L'edizione 2018 fu un autentico successo – ha esordito **Antonio Paoletti**, presidente della Camera di commercio Venezia Giulia che attraverso Aries organizza l'evento – e lo stop forzato dalla pandemia ci ha creato non poche difficoltà per riattrarre espositori in un contesto fieristico di settore nazionale e internazionale, profondamente mutato. I 160 stand con visitatori pre-iscritti da 42 Paesi dimostrano che l'interesse verso questo salone è ancora alta. Per accontentare le richieste abbiamo realizzato una tensostruttura da 2.600 mq esterna al Trieste Convention Center (Tcc) che con i suoi 8 mila metri quadrati non poteva accogliere tutti gli espositori>. Ma se dalla pandemia stiamo lentamente uscendo, altri ostacoli stanno costellando di difficoltà il percorso delle aziende di questo settore: i costi dell'energia e delle materie prime sono ormai fuori controllo. <Una situazione – ha sottolineato **Paoletti** - a dir poco disastrosa sulla quale stiamo intervenendo presso le istituzioni sia a livello regionale che nazionale come Unioncamere, di cui sono vicepresidente vicario. Per tali ragioni il convegno d'apertura di TriestEspresso Expo consentirà di entrare nel dettaglio nel merito dei costi dell'energia e delle materie prime, ma anche della sostenibilità ambientale, per lanciare proprio da Trieste un segnale forte e ricco di contenuti che andremo a rendere noti proprio il 27 mattina>.

Particolarmente soddisfatta la vicesindaca del Comune di Trieste, **Serena Tonel**. <È un piacere salutare questa edizione ritrovata di TriestEspresso Expo dopo 3 anni di limitazioni. Una fiera internazionale – ha detto **Tonel** - e sempre più globale. La nomina di Massimiliano Fabian al vertice dell'International Coffee Organization (ICO) è simbolica e rappresenta l'importanza della fiera del caffè a Trieste e credo che la manifestazione che presentiamo oggi sia davvero una attestazione dell'importanza economica e a livello nazionale di cosa significa la filiera del caffè. Non possiamo accogliere la produzione della materia prima, per ovvi motivi, ma dalla logistica in poi siamo presenti in tutta la filiera. Formazione, ricerca e innovazione sono gli asset più importanti e grazie agli enti di ricerca e al settore dell'innovazione possiamo crescere ulteriormente. Grazie all'Ente camerale per l'organizzazione di questa manifestazione e all'impostazione sinergica con la partecipazione e il coinvolgimento del territorio. Ricordo la raccolta firme per il riconoscimento dell'espresso come patrimonio Unesco e Trieste è protagonista in questa procedura>.

A condividere i ringraziamenti e i complimenti <soprattutto alla struttura organizzativa camerale con cui collaboriamo dal 2000, 10 edizioni per 22 anni>, è

Organizzato da:



Coorganizzato e con il contributo di:



Partner:



anche **Fabrizio Polojaz**, presidente dell'Associazione Caffè Trieste. <Chi conosce il background della fiera – ha detto **Polojaz** - conosce le difficoltà che questa città crea a chi vuole organizzare eventi. Questa però è la città del caffè con un tessuto imprenditoriale che sarebbe riuscito a dare base a una prossima edizione e così è stato. Associazione Trieste Caffè è una realtà che da 132 anni lavora sul territorio dando ricchezza con 50 imprese e un migliaio di posti di lavori diretti. Come distretto statisticamente esportiamo più della somma dei vini del Collio e del prosciutto di San Daniele. Noi siamo dei trasformatori termici e quello energetico è un problema grave: per tale ragione dobbiamo fare un richiamo alle autorità per dare una soluzione al problema dei costi energetici lungo tutta la filiera. Ci sono realtà che chiudono per i costi alti a fronte di qualcuno che invece specula su questo tema>.

TriestEspresso Expo oltre all'accoglienza fieristica e dell'ospitalità ha messo in campo assieme al Teatro Il Rossetti una interessante opportunità. <Nei giorni della fiera – ha riferito il presidente de Il Rossetti, **Francesco Granbassi** – sarà in scena The Rocky Horror Show, un grande spettacolo con una produzione internazionale del West End londinese. Ci sembrava naturale unire le due cose e la collaborazione è strutturata. Offrire la possibilità di assistere a condizioni vantaggiose a uno spettacolo in esclusiva a Milano Roma e Trieste ci è sembrata naturale>.

<Dopo Olio Capitale è la prima volta che organizziamo il salone dell'espresso nel nuovo centro congressi di Trieste – ha ricordato il segretario generale della Cciaa Vg, **Pierluigi Medeot** – ed è una sfida non banale che ci consente di presentare un'offerta analoga a quella che ci ha consentito di fare bella figura a maggio. Dal punto di vista logistico il Tcc è un posto vocato per fare fiere e fare sistema tra tutti è un elemento vincente per far risaltare le caratteristiche di TriestEspresso. Una vetrina nazionale e internazionale per la città>.

<Caffè è arte mi viene da dire>, ha esordito **Massimiliano Fabian**, neo presidente dell'ICO, <e sono felice del ritorno in presenza della fiera, ci voleva dopo tanto tempo in una situazione economica e mondiale complicata. Tcc è una struttura che i consente di fare una fiera presentando la città in maniera adeguata. E lo facciamo a Trieste, Italia e Europa: io sono stato nominato in Ico dall'Italia e dall'Europa e vengo da Trieste, che è importante a livello internazionale per il caffè dove siamo protagonisti del settore. Noi il caffè non lo produciamo e per questo dialoghiamo con i Paesi produttori e quindi abbiamo un interesse strategico a importare il caffè. Guardo con ottimismo ai prossimi giorni che affronteremo con entusiasmo>.

La fiera si svolgerà dal 27 al 29 ottobre e si accederà solo da viale Miramare. <Tantissimi gli eventi programmati, avremo – ha spiegato **Patrizia Andolfatto**, direttrice di Aries - molte degustazioni guidate a cura di varie aziende presenti in fiera. Vi è poi la partecipazione del Brasile con la propria ambasciata e una mostra dedicata al rapporto tra il Brasile e l'Italia, dove c'è molto in comune anche per i rapporti con gli italiani nel Paese sudamericano. Nel programma anche l'accordo tra i musei del

Organizzato da:



Coorganizzato e con il contributo di:



Partner:



caffè di Trieste e della città di Santos gemellata, appunto con Trieste. Vi è, inoltre, la collaborazione con l'associazione DotArt per il Photo days di Trieste dedicato al caffè e il contest in cui i fotografi di tutto il mondo hanno potuto partecipare inviando le foto con 700 scatti inviati>.

<Come Gruppo Italiano Torrefattori che ha sede a Trieste – ha riferito il presidente **Omar Zidarich** - e la presidenza è triestina, vogliamo portare avanti un messaggio che parte dall'ingegneria della macchine alla logistica per la consegna del caffè verde e il packaging. Parleremo dei rincari energetici indiretti e diretti perché siamo aziende "gasivore", arrivando anche alla tazzina dove spiegheremo quali sono in percentuale i fattori economici che in questo momento si trova ad assorbire il consumatore finale>.

<La nostra caratteristica – ha riferito **Mara Zanette** di DotArt - è quella di creare dei progetti di collaborazione con la città proprio perché il festival vuole rendere per tre giorni all'anno la città della fotografia. Il progetto predisposto con TriestEspresso Expo si è sviluppato con una open call su varie tematiche, sono arrivate oltre 700 fotografie, una selezione interessante che andrà in mostra e sarà bello vedere come i fotografi hanno affrontato questo tema>.

Alla presentazione ha preso parte anche **Federica Suban**, presidente della Fipe Trieste. <Fa molto piacere essere a questo tavolo - - ha esordito - perché il caffè non è neanche definibile come una bevanda ma un momento di accoglienza e condivisione, vedendo tutto quello che c'è dietro voglio porre l'attenzione su quella che è la qualità che deve essere portata avanti da chi lo somministra perché altrimenti viene vanificato tutto il lavoro che c'è dietro e deve essere fatto ai massimi livelli. Nel nostro settore vogliamo formare persone che sappiano dedicare la giusta attenzione al prodotto>.

LA CARTELLA STAMPA CON CONTENUTI E PROGRAMMA

Il salone internazionale dell'espresso italiano, aperto solo ai professionisti del settore, è pronto a svelarsi con un appuntamento ricco di novità e contenuti. La decima edizione di **TriestEspresso Expo** - organizzata 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** - si svolgerà dal 27 al 29 ottobre 2022 nel nuovo centro espositivo Trieste Convention Center (Tcc) del Porto Vecchio di Trieste, l'antico scalo portuale della città.

È l'edizione della ripartenza dopo lo stop dovuto alla pandemia da coronavirus che ha portato alla sospensione dell'appuntamento del 2020 della fiera biennale più attesa dal settore dell'espresso. 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

Organizzato da:



Coorganizzato e con il contributo di:



Partner:



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.

È previsto un ricco programma di degustazioni guidate dei caffè delle torrefazioni presenti in fiera, recensite e premiate nella guida **“Il Camaleonte, la prima guida dei caffè e delle torrefazioni d'Italia”**, a cura di Andrej Godina e Mauro Illiano. È in programma, inoltre, la presentazione e proiezione del documentario **“Caffè & Vino – Due mondi”** con a seguire tavola rotonda e assaggi abbinati. Sarà invece dedicato alla sostenibilità ambientale, all'energia e alle materie prime il seminario che verrà proposto e organizzato da Associazione Caffè Trieste, Gruppo Italiano Torrefattori caffè e in collaborazione con Area Science Park.

L'anteprima del **Trieste Coffee Experts**, summit biennale dei maggiori esponenti del settore caffeicolo creato e organizzato dalla torrefazione triestina Bazzara, verrà presentata da Andrea Bazzara e diventerà protagonista con un confronto in cui affrontare i temi di maggior attualità che riguardano l'intero mondo della filiera del caffè. Non mancheranno le competizioni dedicate ai baristi per evidenziare la loro capacità e interazione con la macchina da espresso, come ad esempio il **“Leva Contest”**, campionato dedicato ai baristi per far emergere la loro capacità e l'interazione con la macchina da espresso a leva **La San Marco**. Previste due tipologie diverse di gara: una di velocità che vedrà vincitrice la coppia di baristi che, nell'arco di un'ora, sarà riuscita ad estrarre il maggior numero di caffè utilizzando due macchine a leva a 3 gruppi erogatori ciascuna; l'altra, il **“Leva Contest Sensory”**, decreterà come vincitore, invece, il barista che sarà riuscito a erogare l'espresso con la migliore valutazione - in termini di Flavored - da parte del pool di esperti a tal fine prescelto.

TriestEspresso Expo grazie alla collaborazione dell'Università del Caffè di illycaffè organizzerà dei training mirati e appuntamenti formativi che sono stati messi a punto proprio per la decima edizione della manifestazione.

Prevista, inoltre, una pillola formativa per il settore Ho.re.ca. durante la quale il docente si confronterà con un professionista innovativo dell'ospitalità per una riflessione su come affrontare sfide e cambiamenti nella complessità odierna e ancora mini corsi formativi giornalieri **“Le persone del caffè: un album di fotografie”** che sviluppandosi attraverso un assaggio guidato narrerà la cura e la dedizione delle persone che lavorano nella filiera del caffè. Sono poi in programma workshop dedicati alle imprese finalizzati ad evidenziare quanto sia strategico il concetto di sostenibilità e come applicarlo in azienda: per questo sono stati pianificati due seminari dedicati: **“La sostenibilità del caffè: un viaggio dalle origini”** e **“L'attenzione e la cura nelle prime fasi di vita del caffè nei Paesi produttori”**.

TriestEspresso Photo Days 2022, invece, è il frutto di una nuova partnership all'insegna del connubio tra fotografia e caffè che coinvolge due eccellenze della

Organizzato da:



Coorganizzato e con il contributo di:



Partner:



stessa città: la Trieste che dal 2014 ospita uno dei più importanti festival fotografici europei, il Trieste Photo Days, promosso dalle associazioni dotART e Exhibit Around APS; la Trieste Capitale del Caffè, che dal 2012 ospita nella suggestiva cornice di Porto Vecchio l'evento TriestEspresso Expo. L'intera filiera del Caffè sarà celebrata attraverso una mostra collettiva che rientrerà nei calendari del Trieste Photo Days 2022 e di TriestEspresso Expo 2022.

Modalità di iscrizione, preregistrazioni e informazioni sul sito www.triestespresso.it

CONVEGNO INAUGURALE

“Dal caffè all'espresso tra sostenibilità e aumento dei costi dell'energia e delle materie prime”

Giovedì 27 ottobre 2022, inizio ore 10.30
Trieste Convention Center – Hall 27, Sala B

Introduzione

Antonio Paoletti, presidente della Camera di commercio Venezia Giulia

Interventi

“Borse delle commodity: opportunità o problema?”

Fabrizio Polojaz, presidente Associazione Caffè Trieste

“Rincari energetici diretti ed indiretti in tutta la filiera dal chicco alla tazzina”

Omar Zidarich, Presidente Gruppo Italiano Torrefattori Caffè

“Economia circolare e sostenibilità: la visione globale di ICO”

Massimiliano Fabian, presidente dell'International Coffee Organization (ICO)

“Modelli di intervento per lo sviluppo della circolarità nelle filiere strategiche del FVG: l'esperienza di ricerca di Area Science Park”

Marcello Guaiana, Responsabile progetti Economia Circolare di Area Science Park

“La bioeconomia in Friuli Venezia Giulia: un meta-settore in evoluzione”

Andrea Giorgiutti, direttore del Servizio valorizzazione qualità delle produzioni - Direzione centrale risorse agroalimentari, forestali e ittiche Regione Fvg

Interventi delle autorità

Roberto Dipiazza, sindaco di Trieste

Massimiliano Fedriga, presidente Regione Friuli Venezia Giulia

Dal chicco alla tazzina. Il Caffè posa per i fotografi di TriestEspresso Photo Days 2022

Organizzato da:



Coorganizzato e con il contributo di:



Partner:



Dal chicco del caffè alla tazzina. Il mondo dell'espresso si racconta anche tramite le immagini dei fotografi che hanno aderito al Progetto fotografico **TriestEspresso Photo Days 2022**, una iniziativa realizzata in collaborazione tra la nona edizione del **Trieste Photo Days**, festival internazionale di fotografia in programma dal 28 al 30 ottobre, e la decima edizione dell'evento dedicato al caffè **TriestEspresso expo 2022**.

Le associazioni **dotART** e **Exhibit Around APS**, promotrici del festival Trieste Photo Days 2022, in collaborazione con **Aries Scarl della Camera di commercio Venezia Giulia**, organizzatrice di TriestEspresso Expo 2022, nelle scorse settimane hanno lanciato una Call gratuita a livello internazionale rivolta a tutti i fotografi, professionisti e amatori, con l'intento di **raccontare attraverso la fotografia la cultura del caffè a trecentosessanta gradi**: le fasi produttive, la storia, il rituale dell'espresso al bar, le piccole e grandi torrefazioni, il caffè a casa e in generale il consumo di caffè nel mondo. Ciascun autore era stato lasciato libero di infondere la propria cifra stilistica alle opere, così come di scegliere la tipologia di fotografia più congeniale.

L'open Call, terminata domenica 9 ottobre, ha visto la partecipazione di **222 autori** da tutto il mondo per oltre **700 foto pervenute** che ora sono in fase di selezione.

Tra tutti gli scatti pervenuti, la giuria composta da Exhibit Around APS e TriestEspresso Expo selezionerà **l'immagine più rappresentativa** che verrà **premiata** con mille euro, il trofeo personalizzato, un soggiorno di tre notti per due persone dal 27 al 30 ottobre a Trieste, in occasione degli eventi, e l'invito per due persone alla cena di gala di Trieste Photo Days. Oltre al **Premio per la Miglior fotografia**, verranno assegnate alcune **Menzioni d'onore** premiate con medaglie personalizzate.

Una selezione delle migliori opere della Call saranno esposte alla **mostra collettiva TriestEspresso Photo Days 2022**, che verrà **presentata il 27 ottobre** e allestita nell'atrio del prestigioso **Palazzo della Borsa Vecchia**, sede della Camera di Commercio Venezia Giulia in piazza della Borsa 14 a Trieste.

La mostra sarà visitabile dal 27 ottobre al 4 novembre 2022 e rientrerà tra gli eventi del Trieste Photo Days 2022 e di TriestEspresso Expo 2022.

I soli autori selezionati per l'esposizione saranno contattati dallo staff di Exhibit Around APS entro ottobre 2022. Non sono previsti contributi spese per entrare a far parte della mostra e le immagini potranno essere utilizzate da Aries per la propria comunicazione non commerciale per tutto il 2023 e il 2024, in vista dell'undicesima edizione di TriestEspresso Expo, citando sempre il fotografo e il Trieste Photo Days.

A TriestEspresso Expo la sfida del caffè a leva: in palio due macchine La San Marco

Il maggior numero e la maggior qualità di espressi estratti in un'ora con la **macchina a leva La San Marco**. Torna all'interno di TriestEspresso Expo, in programma dal 27 al 29 ottobre al Trieste Convention Center di Trieste, il **Leva contest** la gara organizzata dai **Maestri del Caffè**.

Si tratta di due distinte gare tra Baristi professionisti: la gara di velocità ha un regolamento che impone ai partecipanti di presentare il maggior numero di tazzine di

Organizzato da:



Coorganizzato e con il contributo di:



Partner:



caffè espresso complete di piattino e cucchiaino, senza sbavature, dotate di uno strato di crema sufficiente e dal giusto volume in tazza. Ogni squadra è formata da due baristi, uno ad estrarre ed uno a riempire il pass, che hanno a disposizione contemporaneamente due macchine a tre gruppi e due macinadosatori volumetrici.

La gara di qualità impegna invece un barista per volta che, data una miscela di caffè uguale per tutti, deve trovare la giusta granulometria, scegliere una ricetta, verificarne la validità in termini di standard di regolamento ed assaggiare sino a trovare il giusto bilanciamento, per poi servire 6 espressi senza difetti al banco dei giudici, il tutto in 15 minuti.

L'evento sarà distribuito su tutti e tre giorni della kermesse e culminerà con la premiazione dei vincitori delle due categorie di concorso che riceveranno una macchina professionale per l'espresso a leva aerografata per l'occasione da un'artista.

I Maestri del Caffè sono un'Associazione napoletana che si adopera senza scopo di lucro per la diffusione della cultura del caffè in Italia e nel Mondo. **Francesco Costanzo**, il presidente dell'associazione, detiene il record mondiale di caffè espresso estratti durante la prima edizione del Leva Contest, evento da lui creato.

Trieste Coffee Experts – L'Anteprima

Evento nell'evento, alla decima edizione dell'importante fiera internazionale **TriestEspresso Expo** - che si terrà quest'anno in città dal 27 al 29 ottobre 2022 – si terrà la presentazione dell'anteprima del **Trieste Coffee Experts**. L'anteprima della sesta e attesissima edizione del Trieste Coffee Experts 2023 verrà presentata durante la fiera da **Andrea Bazzara**, Sales Manager della **Bazzara**.

Trieste Coffee Experts è un **summit** creato dalla **Bazzara**, storica torrefazione triestina, che riunisce a Trieste i protagonisti del caffè italiano. Un'occasione di riflessione e confronto per affrontare i temi di maggior attualità che riguardano l'intero mondo della filiera del caffè. Un evento che attraverso il dialogo permette di individuare il modo migliore di affrontare le sfide del mercato e pone l'accento sulla necessità di fare rete e favorire lo scambio di conoscenze ed esperienze per incrementare le reciproche professionalità. Con Trieste Coffee Experts la Bazzara si impegna a valorizzare e promuovere la cultura dell'espresso di qualità: un evento che continui a favorire la nascita di sinergie fra i protagonisti del caffè italiano.

L'evento a firma Bazzara verrà presentato nel pomeriggio di venerdì 28 ottobre alle 14, nel contesto fieristico. Alcuni importanti personaggi provenienti da diversi settori caffeicoli tra cui personaggi di aziende come Borbone, Lavazza e Siemens apporteranno il loro contributo su **"FUTURE COFFEE - Innovation & sustainability oriented"**.

Organizzato da:



Coorganizzato e con il contributo di:



Partner:



L'incontro sarà declinato su temi portanti, con un'apertura istituzionale su **"lo stato dell'arte"** da parte dei Presidenti di molte delle associazioni di caffè nazionali e internazionali, a cui seguiranno interventi mirati che caratterizzeranno la sesta edizione dell'evento a respiro internazionale previsto nel 2023, tra cui:

1. Cultura e controcultura del caffè;
2. Innovare per innovarsi: la transizione digitale del caffè;
3. La rivoluzione verde, la sostenibilità nel comparto caffeicolo.

Questi e gli altri argomenti, oltre che essere attuali, rispondono a pieno alle esigenze del comparto caffeicolo che guarda con ottimismo verso un futuro che fa sempre tesoro della sua grande storia, con occhio orientato all'innovazione in chiave **"green"**: obiettivi che la Bazzara promuove attivamente da decenni.

L'aroma e le miscele delle torrefazioni italiane raccontate nella guida "I Camaleonti"

Si chiama **"Il Camaleonte"** ed è la prima guida dei caffè e delle torrefazioni d'Italia. A realizzarla i curatori **Andrej Godina** e **Mauro Illiano** che durante TriestEspresso Expo organizzeranno anche delle degustazioni negli stand delle aziende presenti sulla guida che partecipano alla fiera.

"Il Camaleonte" che racchiude oltre un centinaio di realtà italiane esiste sia in versione cartacea, edita da Mondadori e acquistabile in tutte le librerie, sia in versione app, sia per iOS che per Android, scaricabile dal sito guidadeicaffe.com. Si tratta di un'opera prima che consente agli amanti del caffè di scoprire le torrefazioni e aiutando il lettore a conoscere le miscele o il monorigine ideale tra le migliaia di referenze presenti sul mercato.

Durante l'arco della fiera TriestEspresso Expo i Curatori della Guida organizzeranno le degustazioni che dureranno 15 minuti durante i quali saranno degustati i caffè premiati, estratti secondo i metodi espresso, filtro, moka e mono porzionato. Durante le degustazioni, Godina e Illiano, forniranno una recensione del profilo sensoriale di ogni caffè, declinando le caratteristiche peculiari di ogni singola referenza. Quest'attività si pone l'obiettivo di sensibilizzare la cultura sensoriale del caffè, evidenziando in maniera chiara e professionale quante differenze possano esistere tra tipologie di caffè rispondenti a diverse specie botaniche, origini, metodi di lavorazione, stili di tostatura e via discorrendo.

La tazzina e il calice: tutti i segreti di caffè e vino nel documentario di Vincenzo Lamagna

Da un lato l'acino d'uva, dall'altro il chicco del caffè. Due elementi che sapientemente elaborati portano alla produzione di due bevande che rappresentano

Organizzato da:



Coorganizzato e con il contributo di:



Partner:



oggi delle eccellenze. “Caffè e vino, due mondi un documentario” è un lungometraggio di 90 minuti che guida lo spettatore in una esplorazione in questi due mondi. Diretto da **Vincenzo Lamagna** e scritto da **Andrej Godina** e **Mauro Illiano** durante la visione si potranno ascoltare le voci autorevoli di imprenditori, produttori ma non solo. Si parte con i racconti della terra, dalla quale nascono i frutti che finiranno il loro ciclo in un calice o in una tazzina, per porsi poi domande fondamentali come la sostenibilità di queste produzioni e il valore del magico processo che porta dal frutto alla bevanda. La domanda finale sarà legata allo sviluppo del caffè e alle possibilità che possa raggiungere il livello del vino per prestigio e charme “conquistando” una sua carta e aprendosi alle degustazioni.

Nel contesto di TriestEspresso Expo è prevista la proiezione del documentario nella sala grande del Palazzo della Camera di commercio, il 28 ottobre dalle ore 17.

Il Film è distribuito in tutto il territorio nazionale sulle piattaforme streaming di Prime Video, Google Play e Apple Tv. “**Caffè e vino, due mondi un documentario**” ha ottenuto numerosi riconoscimenti a livello internazionale, aggiudicandosi premi e menzioni ai Festival cinematografici di Mannheim in Germania, Nuova Delhi in India e Tirana in Albania.

Master Coffee Grinder Championship

La competizione per baristi ideata da **Fabio Verona** porterà a TriestEspresso Expo la quarta tappa di selezione italiana con il supporto di Imperator. In 15 minuti il concorrente dovrà riuscire a regolare la macinatura scegliendo la dose migliore di caffè macinato per riuscire a ottenere il profilo organolettico descritto dal torrefattore. Il concorrente dovrà anche motivare alla giuria i cambiamenti e gli accorgimenti adottati per raggiungere l’obiettivo finale.

Quando: 29 ottobre alle 14

Dove: Hall 28

Lingua: italiano

“Caffè brasiliani: eccellenza e sostenibilità”

Per la prima volta **l'Ambasciata del Brasile** partecipa alla fiera TriestEspresso Expo con uno spazio espositivo dedicato alla promozione dei diversi tipi di caffè brasiliani e alla divulgazione di informazioni sulla loro produzione e sugli aspetti storico-culturali legati a questa bevanda.

Organizzato da:



Coorganizzato e con il contributo di:



Partner:



Il Brasile è tradizionalmente il più grande produttore ed esportatore mondiale di caffè, coltura e cultura che simboleggiano l'eccellenza dell'agroalimentare brasiliano. Si tratta del prodotto "made in Brazil" con il maggior numero d'indicazioni geografiche (IG) registrate presso l'Istituto Nazionale della Proprietà Industriale (INPI).

A completare la partecipazione brasiliana vi sarà uno spazio dedicato alla mostra "**Viaggio nella terra del caffè**", del **Muço 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. Il visitatore potrà conoscere il percorso affrontato dagli immigrati italiani al loro sbarco in Brasile e la loro destinazione nelle campagne e nelle città. Una partecipazione che sicuramente rafforzerà i legami tra Brasile e Italia. Le città di Santos e Trieste sono già unite da un gemellaggio.

Conferenze

Il Brasile partecipa anche con due conferenze in fiera, il 27 ottobre dalle ore 14.30 alle 15.30, presso la Sala A Hall 27. Intervengono **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**".

Accordo di Partenariato tra i Musei del Caffè

Il 26 ottobre alle ore 16 è prevista la firma dell'Accordo di Partenariato tra il Museo del Caffè e l'Associazione Museo del Caffè Trieste, presso la Camera di commercio Venezia Giulia. L'obiettivo è quello di sviluppare attività congiunte volte ad affrontare le problematiche legate alla filiera del caffè.

Ambasciata del Brasile: Hall 29- Stand 01

Museo del Caffè di Santos: Hall 27

illy Cold Brew e Università del Caffè

Organizzato da:



Coorganizzato e con il contributo di:



Partner:



Protagonista dello **stand illy (Hall 28, stand 16-17)** sarà **illy Cold Brew**, con una postazione dedicata proprio al soft drink naturale a base caffè - ottenuto grazie all'infusione a freddo per la durata di 12 ore dell'unico blend illy 100% Arabica - che i Maestri Baristi dell'Università del Caffè animeranno con degli eventi finalizzati a far conoscere il prodotto e il sistema a tutti. Un'occasione unica per scoprire le preparazioni Cold Brew. Qui sotto gli appuntamenti:

- 27 ottobre alle ore 15.00: Lemon Cold Brew Aria
- 28 ottobre alle ore 11.30: Vanilla Cream Cold Brew
- 28 ottobre alle ore 17.00: Amber Cold Brew
- 29 ottobre alle ore 11.30: Fresco Veg Cold Brew

Oltre ai corsi cold Brew allo stand illy, sono previsti altri quattro corsi dei docenti di Università del Caffè nella **HALL 27 Events Area - sala A**. Sotto il programma:

28 ottobre ore 15.00 - La sostenibilità del caffè: un viaggio dalle origini.

Ogni persona coinvolta nella filiera del caffè è indispensabile per garantire il raggiungimento dei più alti livelli di qualità. L'impegno nasce nei Paesi Produttori, nella cura e perseguimento delle pratiche sostenibili nelle prime fasi di vita del caffè.

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

Lingua del corso: inglese

Durata del corso: 1 ora

29 ottobre ore 15.00 - Coffee talk: il mercato Horeca in evoluzione.

La testimonianza di un professionista dell'ospitalità innovativo sui temi di agilità e capacità di adattamento in relazione all'evoluzione del mercato. Un dialogo guidato dal docente dell'Università del Caffè per promuovere una riflessione su come affrontare sfide e cambiamenti nella complessità odierna.

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

Lingua del corso: italiano

Durata del corso: 1 ora

28 e 29 ottobre ore 11.00 - 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. Nasce così, passaggio dopo passaggio, la sua qualità. Giunto nelle nostre tazzine, il caffè è pronto per essere percepito con tutti i sensi. Il docente dell'Università del Caffè accompagna gli ospiti nell'esplorazione degustativa dell'unico blend illy.

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

Organizzato da:



Coorganizzato e con il contributo di:



Partner:



Lingua del corso: inglese
Posti a numero limitato
Durata del corso: 1 ora

Coffee Today nel “Salotto del TriestEspresso Expo”

Coffee Today, rivista online caffeeicola specializzata, ha organizzato momenti di approfondimento, interviste e tavole rotonde con personaggi influenti del settore caffè che intervengono nel “Salotto del TriestEspresso Expo” per parlare di energia, sostenibilità, e temi legati alle donne. S’inizia giovedì 27 ottobre (ore 17.30) con la tavola rotonda dedicata alle donne nel caffè: il punto di vista femminile come volano per lo sviluppo del settore. Venerdì 28, **Roberto Nocera** CEO de **La San Marco**, parlerà di sviluppo tecnologico e recupero delle tradizioni (10-10.30), poi **Alessandro Garbin** ceo di **IMF Srl** interverrà sulla riduzione dei consumi energetici e l’impatto ambientale (10.30-11.00) e a chiude **Maurizio Giuli**, executive for corporate strategy di **Simonelli Group** tratterà dell’economia circolare e della riduzione degli sprechi (11-11.30).

Sabato 29 **Massimiliano Fabian** ceo di **Demus SpA** e nuovo presidente del consiglio dell’ICO (12-12.30), parlerà di caro energia: come mantenere la competitività nell’industria del terzo millennio”. Sarà poi **Fabrizio Polojaz** presidente dell’Associazione Caffè Trieste a concludere il ciclo di interviste (12.30-13.00) con il tema delle materie prime: come resistere agli aumenti e continuare a parlare di qualità. Durante l’Expo l’agenzia Freshmedia fornirà un servizio di foto e video con fotografi e videomaker professionisti per documentare la presenza in fiera degli espositori. Infine per un appuntamento da non perdere: sabato 29 ottobre, al Loft in Via Economo a Trieste. L’after party della Fiera a cui si accede su invito dalle 21, e che verrà aperto al pubblico dalle 23.30. L’evento sarà organizzato con il supporto delle aziende triestine Imperator e Donelli Group.

Sinergia istituzionale con Il Rossetti-Teatro Stabile del Friuli Venezia Giulia per una migliore accoglienza agli operatori e ai visitatori

Il Rossetti-Teatro Stabile del Friuli Venezia Giulia, la Camera di Commercio della Venezia Giulia e Aries hanno messo a punto una collaborazione affinché i partecipanti al Triestespresso Expo 2022 possano godere di una permanenza ancor più piacevole in città.

Potranno infatti approfittare della presenza al Politeama – negli stessi giorni dell’Expo – del musical “**The Rocky Horror Show**” di Richard O’Brian nell’edizione originale inglese, diretta da Christopher Luscombe, che segna il ritorno delle grandi produzioni internazionali a Trieste. Lo spettacolo accuratissimo nell’allestimento e Organizzato da:

Coorganizzato e con il contributo di:

Partner:

nell'interpretazione, con band dal vivo e un cast di straordinaria qualità artistica, tocca solo tre città in Italia: oltre il Politeama Rossetti di Trieste è in programma all'Arcimboldi di Milano e a Roma. Un'occasione dunque preziosa di trovare in città - dopo una giornata dedicata a TriestEspesso Expo 2022 - un pizzico di West End londinese, con uno dei musical più ironici e travolgenti del repertorio.

La collaborazione nasce dalla consapevolezza che lo Stabile regionale debba essere al servizio del territorio a 360 gradi e consolida il legame storico e prezioso tra il Teatro e la Camera di Commercio.

PROGRAMMA

GIORNATA INAUGURALE DI TRIESTESPRESSO EXPO 2022

GIOVEDÌ 27 OTTOBRE

Apertura della fiera

ore 10.00

Convegno inaugurale

Dal caffè all'espresso tra sostenibilità e aumento dei costi dell'energia e delle materie prime

Sala B Hall 27

ore 10.30 – 11.45

Presentazione

“L'assaggio del caffè in un libro”, Andrej Godina e Massimiliano Marchesi

Sala A Hall 27

ore 12.00 – 13.00

Presentazione

“Caffè del Brasile: Qualità, Sostenibilità e Commercio Internazionale”

Marcos Matos, Direttore Esecutivo del Consiglio degli Esportatori di Caffè del Brasile (CECAFÉ)

Sala A Hall 27

ore 14.30 – 15.00

Presentazione

“Viaggio nella terra del caffè”

Alessandra Almeida, Direttrice Esecutiva del Museo del Caffè di Santos

Sala A Hall 27

Organizzato da:



Coorganizzato e con il contributo di:



Partner:



ore 15.00 – 15.30

Speech

“Il ruolo della donna”

Coffee Today

Sala A Hall 27

ore 16.00 – 18.00

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 **BWT BEST WATER TECHNOLOGY**: Hall 30 Stand 05

15.00 – 15.20 **LA SAN MARCO**: Hall 28 bis Stand 20

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

VENERDÌ 28 OTTOBRE

Workshop

Coffee Today: Macchina del caffè /Sostenibilità

Sala B Hall 27 ore 10.00 – 11.30

Organizzato da:



Coorganizzato e con il contributo 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

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 controcultura dell'espresso italiano
- innovare e innovarsi, la transizione digitale del caffè
- la rivoluzione verde, la sostenibilità nel comparto caffeicolo

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

Organizzato da:



Coorganizzato e con il contributo di:



Partner:



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

Mostre

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

Hall 28 Orario apertura della fiera

Organizzato da:



Coorganizzato e con il contributo di:



Partner:



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

Presentazioni libri

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

Degustazioni guidate

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

Organizzato da:



Coorganizzato e con il contributo di:



Partner:



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

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

Workshop

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

Sala B, Hall 27 ore 12.00 – 13.30

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 estrarre dal caffè.

Organizzato da:



Coorganizzato e con il contributo di:



Partner:



Con Triestespesso 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:



Coorganizzato e con il contributo di:



Partner:

