

International Coffee Forum, Napoli celebra il caffè con una madrina d'eccezione: María Ysabel Balbuena

La "Señora" del caffè, simbolo dell'emancipazione femminile nel mondo contadino sudamericano, stella di un programma che va da Pino Daniele alla caffèoveggenza, con i massimi esponenti della filiera del caffè italiana.

NAPOLI – Sarà María Ysabel Balbuena, la “Señora” del caffè, a tagliare il nastro della seconda edizione dell'International Coffee Forum, in programma a Napoli il 1° e il 2 ottobre al Palazzo dell'Immacolatella Vecchia, al Molo Angioino, in coincidenza con la Giornata Internazionale del Caffè.

L'annuncio è arrivato durante la conferenza stampa di presentazione ospitata dal Gran Caffè Gambrinus, partner della manifestazione, alla quale sono intervenuti Casimiro Lieto, patron del Forum; Carlo Puca, assessore alla Partecipazione Attiva e all'Immagine del Comune di Napoli, che patrocina l'evento insieme all'Università degli Studi di Napoli Federico II; Eliseo Cuccaro, presidente dell'Autorità di Sistema Portuale del Mar Tirreno Centrale; Marco Simonetti, CEO di Caffè Toraldo, official coffee dell'evento; Michele Sergio, titolare del Gran Caffè Gambrinus; Fabio Russo, giornalista e direttore delle testate di settore Horeca News e Vending News.

«Essere stata scelta come Madrina Ufficiale del 2° Forum Internazionale del Caffè 2026, a Napoli, rappresenta per me un grande onore, che desidero condividere con le produttrici di caffè della Repubblica Dominicana e con tutte le donne che, ogni giorno, contribuiscono con il loro lavoro alla vita e allo sviluppo delle nostre comunità rurali», ha dichiarato Balbuena con un messaggio consegnato al Forum e letto dallo stesso Lieto in conferenza stampa.

La “Señora” del caffè

Con la Balbuena, Big Mama Production, che firma l'evento, porta a Napoli una delle figure di riferimento del settore caffèicolo internazionale. Fondatrice e presidente di ADOMUCA, l'associazione che nella Repubblica Dominicana ha dato alle coltivatrici di caffè la proprietà, il reddito e la voce che non avevano mai avuto, da oltre trent'anni si batte perché le donne, che lavoravano lungo tutta la filiera senza esserne proprietarie né poter decidere come impiegare le risorse, non siano soltanto presenti nella catena del valore ma ne traggano un beneficio diretto.

«Un simbolo autentico di lotta civile e di inclusività, che ha promosso il caffè “femenino” con un'azione che ha dato dignità economica alle contadine, frenato l'esodo rurale e rafforzato la resilienza delle comunità di fronte alla crisi climatica», ha dichiarato Lieto, ricordando il premio “Mujeres que Cambian el Mundo” ricevuto dalla Balbuena nel 2016. Il 1° ottobre le sarà consegnato l'International Coffee Award speciale come «simbolo internazionale di emancipazione femminile e di sostenibilità nella filiera del caffè».

La conferenza stampa ha svelato anche il programma della seconda edizione, pensato per appassionati, addetti ai lavori, baristi e operatori della ristorazione, ma anche per chi vorrà semplicemente concedersi un caffè nel cuore della città.



Pino Daniele, musica e tango

Il 1° ottobre, in chiusura di giornata, è previsto un omaggio a Pino Daniele a cinquant'anni dalla stesura di "Na tazzulella 'e caffè": Stani Roggiero e i Bottari della Cantica Popolare ne proporranno un'orchestrazione inedita, in cui botti, falci, cuccume, moke e bouzouki diventeranno strumenti di una partitura popolare aperta al pubblico, che potrà unirsi all'esecuzione con moka e cucchiaino.

Il 2 ottobre il caffè incontrerà il tango con The Dance Gallery, che porterà in scena "El último café", exhibición su coreografia di Francesco Somma dedicata al brano di Cátulo Castillo nel centovesimo anniversario della nascita dell'autore: un momento corale al tramonto, aperto ai tangueri che vorranno unirsi al colectivo de tango.

Showcase e Latte Art

Accanto a musica e danza, il Forum darà ampio spazio alla tecnica e alla cultura del caffè. Nella serie di showcase "L'Italia in un caffè", Guglielmo Campajola, storico del caffè, e Gianni Cocco, formatore e coffee performer, reinterpreteranno otto caffè in rappresentanza di altrettante città italiane, da Napoli a Trieste, da Venezia a Torino, da Lecce a Palermo, da Roma a Milano, in un racconto-performance di identità gustative nate dalla storia di ciascun territorio, in esclusiva per il Forum.

Quattro, invece, le sessioni di lavoro di Carmen Clemente, campionessa mondiale di Latte Art, dedicate a "Caffè e montatura", "Bevande vegetali & drink", "Latte e choco art" e "Cappuccino arcobaleno": un percorso pratico che offrirà ai professionisti spunti per innovare bancone e cappuccino. Entrambi i cicli si svolgeranno con macchine da caffè di ultima generazione La San Marco e Didiesse.

I libri

Due le parentesi letterarie. La prima, dedicata alla cultura del banco e alla formazione, con la presentazione di "Dietro al banco: il metodo Gianni Cocco", alla presenza dell'autore insieme ad Anna Parlato e Pietro Saccone. La seconda, sull'etica del lavoro in torrefazione tra tradizione e innovazione e sul suo rapporto con l'alta cucina e la ristorazione, con "Liberi di diventare", firmato da Mauro Cipolla, testimone, custode, innovatore del caffè e fondatore Orlandi Passion, e da Igles Corelli, chef pluristellato, per un confronto su crescita, formazione e identità nel mondo del caffè.

Coffee 'n time! e la sezione Off

Per tutta la durata del Forum, l'installazione multimediale "Coffee 'n time!", nata da uno studio di Big Mama Production con la collaborazione di AdHub Media e Spark_Led, restituirà ai visitatori i numeri del caffè in Italia e nel mondo in tempo reale.

Il cartellone prevede anche una sezione Off, con due incontri in cui il caffè diventa pretesto per esplorare linguaggi diversi. In "Che cosa hai 'visto' nel caffè?" Maurizio Caso Panza, direttore dell'Accademia Caffeeveggenza, presenterà un metodo di lettura e interpretazione dei fondi del caffè; in "Café Chantant e quelle 'arie' di Napoli" il cantautore e compositore Antonio Carluccio proporrà, in versione acustica, un viaggio tra i brani dedicati alla bevanda più consumata al mondo dopo l'acqua.

I panel congressuali

Confermati anche i sei panel congressuali annunciati nei giorni scorsi, con ventiquattro relatori e sei speaker d'apertura nell'arco delle due giornate.

Si parte giovedì 1° ottobre alle 10.00 con «Dal chicco ai mercati globali: l'Italia del caffè tra export e nuove frontiere». Andrea Illy, presidente di Illy Caffè, Riccardo Monti, esperto di mercati internazionali e presidente del Gruppo Tribuo, Vittoria Percuoco, responsabile marketing e comunicazione di Caffè Moreno, ed Enrico Vergnano, presidente di Caffè Vergnano 1882, discuteranno di diversificazione, tracciabilità e innovazione tecnologica nell'espresso di qualità.

Alle 11.30 «Il bar come interfaccia: spazi e soggetti del consumo moderno» affronterà la trasformazione del punto vendita da luogo di somministrazione a nodo esperienziale, tra riconversione e nuovi modelli di business. Al tavolo Alessandro Borea, presidente dell'Istituto Espresso Italiano, Michele Sergio, titolare del Gran Caffè Gambrinus, Marco Simonetti, CEO di Caffè Toraldo, e Roberto Nocera, direttore generale di La San Marco.

La prima mattinata si chiuderà alle 13.00 con «Il caffè di qualità: riconoscerlo, certificarlo, sostenerlo», dedicato al rapporto tra analisi sensoriale e standard di certificazione. Ne discuteranno Mauro Cipolla, Vincenzo Sansone, esperto di caffè e titolare di Caffè Sansone, Valentina Palange, scrittrice, divulgatrice e studiosa del caffè, e Davide Cobelli, founder di Coffee Training Academy.

Venerdì 2 ottobre alle 10.00 il confronto si sposterà sull'evoluzione del consumo domestico, in costante crescita, con «Chi fa da sé: il caffè torna a casa». Ne parleranno Marco Schiavon, esperto di caffè e past CEO di Caffè Borbone, Fulvio Di Santo, amministratore e direttore commerciale di Didiessè, Antonio Fresa, scrittore, docente di storia e filosofia e studioso della tradizione, e Rosario Carafa, CEO de Il Polo del Caffè.

Alle 11.30 «Il lato buono del caffè» riunirà Mauro Mario Mariani, medico chirurgo specialista in angiologia, Carmen Stanziola, sales area manager Italia di Rancilio, Ciro Lollo, amministratore delegato di Lollo Caffè, e Lorenzo Sarvello, CEO di Brita Italia. Al centro del panel ci sarà la letteratura scientifica sui composti bioattivi della bevanda e sugli effetti di un consumo corretto, benefico per alcune patologie cardiovascolari, neurodegenerative e metaboliche.

La parte congressuale si concluderà alle 13.00 con «Caffè, sostenibilità e futuro della filiera». Mario Rubino, presidente di Kimbo, Fabrizio Sarghini, docente di ingegneria agraria all'Università Federico II di Napoli, Andrea Zocchi, CEO di Caffitaly, e Nicola Mastromartino, CEO di Caffè Motta, metteranno a confronto agroforestazione, tutela delle risorse idriche e coltivazioni gestite con criteri rigenerativi. Tutti i panel saranno moderati da Fabio Russo.

Il gusto

La dimensione conviviale è affidata al Gran Caffè Gambrinus, con due creazioni ideate per il Forum, il «Tiramisù da passeggio» di Massimiliano Rosati e Stefano Avellano e «Partenope in tazza» di Michele Sergio e Gennaro Ponziani, e agli assaggi del «Pancaffè» di Michele Pepe, panettone con impasto a base di caffè e cioccolato fondente.



Gli International Coffee Award

Quattordici gli International Coffee Award 2026, destinati a personalità del caffè, dello spettacolo, del giornalismo e dell'ospitalità d'impresa. Il primo è stato consegnato durante la conferenza stampa al Gran Caffè Gambrinus «per aver saputo custodire ed esaltare il patrimonio storico e culturale di Napoli, trasformando l'antica arte del caffè e della pasticceria in un'esperienza d'eccellenza riconosciuta nel mondo».

Informazioni

Tutti gli eventi sono a ingresso gratuito e a ogni partecipante sarà offerta una “capsula portafortuna”. Sono attesi studenti di numerosi istituti campani e operatori del settore da tutta Italia. Il programma completo, aggiornato in tempo reale, è consultabile sul sito www.internationalcoffeedforum.com.