

International Coffee Forum, l'1 e 2 ottobre la seconda edizione a Napoli in concomitanza con la Giornata Internazionale del Caffè

Già confermati sei panel, sei appuntamenti esperienziali, quattro eventi tematici, due talent e tanto altro ancora a Palazzo dell'Immacolatella Vecchia, nell'evento divulgativo B2B dedicato al caffè con il patrocinio dell'università Federico II di Napoli.



NAPOLI – Diciassette appuntamenti già confermati in due giorni, tra panel, masterclass e incontri culturali. È il programma (in fase di definizione) della seconda edizione dell'International Coffee Forum che si terrà l'1 e il 2 ottobre 2026, quest'anno in concomitanza con la Giornata Internazionale del Caffè, e che promette di confermare Napoli - città iconica in termini di culto della tazzina - come capitale europea in materia.

Si bisserà dopo l'edizione 2025 che ha registrato oltre 1.500 presenze tra professionisti del settore, aziende e brand internazionali. Il Forum mette in relazione produttori, torrefattori, ricercatori e operatori con baristi, studenti delle scuole di ristorazione e caffetteria, consumatori e istituzioni, con l'obiettivo dichiarato di leggere il caffè come elemento culturale e come filiera economica.

La seconda edizione, che si sta definendo in queste ore, si terrà nel barocco Palazzo dell'Immacolatella Vecchia, sul Molo Angioino, raggiungibile dalla stazione metropolitana di Piazza Municipio e con accessi pedonali dal Varco Immacolatella Vecchia e dal Varco Pisacane. Una scelta non casuale, che per gli organizzatori premia l'apertura di Napoli verso il mondo e contemporaneamente permette di mettere a sistema e promuovere un luogo iconico per eventi di questo calibro. La kermesse è ospitata dall'Autorità Portuale del Mar Tirreno Centrale e si svolge, come nel 2025, sotto il patrocinio e la supervisione scientifica dell'Università Federico II di Napoli.

A un mese dal Forum, sono sei i salotti tematici confermati: L'Italia del caffè tra export e nuove frontiere; Il bar come interfaccia del nuovo consumo; La certificazione del caffè di qualità; Il consumo domestico; Il lato «buono» del caffè; La sostenibilità e il futuro della filiera. Ai panel si affiancano sei appuntamenti esperienziali tra workshop, masterclass e pastry show con campioni di caffetteria, assaggiatori e pasticceri, quattro eventi tematici dedicati a presentazioni di libri, arte, letteratura, giornalismo e musica, e un happening di apertura accompagnato da un'installazione multimediale che restituisce in

tempo reale i dati sul consumo di caffè in Italia e nel mondo. Uno spazio del programma è riservato alle case history delle imprese partecipanti, chiamate a illustrare pratiche di sostenibilità, innovazioni tecnologiche e sviluppi sui mercati esteri.

Due i talent residenti, entrambi ICF Award 2025. Gianni Cocco, che ha costruito il proprio lavoro sulla ricerca sul campo e sulla narrazione territoriale della cultura del caffè, firma per il Forum una mappa del caffè in Italia: otto città e otto tappe, da Trieste a Napoli e da Torino a Palermo, per documentare come cambiano le modalità di consumo, produzione e progettazione della bevanda. Carmen Clemente, campionessa del mondo di latte art e formatrice specializzata in tecniche di estrazione, tiene quattro masterclass aperte al pubblico che vanno dalle basi dell'espresso al milk texturing fino al cappuccino arcobaleno, con dimostrazioni dal vivo e sessioni guidate.

La presentazione ufficiale del Forum alla stampa è prevista per il giorno 28 settembre. L'ingresso alla manifestazione è gratuito, a numero controllato e su prenotazione. Le informazioni sulle modalità di partecipazione sono disponibili all'indirizzo info@internationalcoffeedforum.com e al numero 351 6654730. La comunicazione dell'edizione 2026 si avvale, tra gli altri, dei canali di Horecanews.it, Comunicaffè.it, Vendingnews.it e Clubdelcaffe.com.