



RASSEGNA STAMPA

International Coffee Forum 2026

Seconda edizione

Napoli, 1 e 2 ottobre 2026

Palazzo dell'Immacolatella Vecchia · Molo Angioino

Giornata Internazionale del Caffè

234

USCITE

3.000+

PRESENZE

4

SPAZI RAI

4

AGENZIE NAZIONALI

Una copertura a tutto campo

La seconda edizione dell'International Coffee Forum ha raddoppiato il pubblico, superando le 3.000 presenze, e ha conquistato 234 uscite tra televisione, agenzie di stampa, carta stampata e web in oltre due mesi di campagna.

234

uscite complessive

dal 27 luglio al 12 ottobre 2026, su tutti i canali dell'informazione

202

ARTICOLI WEB

12

USCITE SU CARTA

11

LANCI DI AGENZIA

9

PASSAGGI TV E VIDEO

3.000+

presenze alla II edizione

×2

il pubblico rispetto alle 1.500 presenze del 2025

4

spazi Rai: Tg2, Rai Italia e due volte la TGR Campania

4

agenzie nazionali: AGI, ANSA, LaPresse e Agenzia Nova

La copertura ha toccato tutti i livelli del sistema dell'informazione. La Rai ha raccontato il Forum in quattro spazi diversi, dal Tg2 a Rai Italia fino alla TGR Campania. Le quattro grandi agenzie nazionali, AGI, ANSA, LaPresse e Agenzia Nova, hanno battuto la notizia in ogni fase.

La Repubblica, Il Mattino e Open hanno dato spazio all'evento accanto a tutta la stampa specializzata del caffè e della ristorazione, da Comunicaffè a Horeca News, da Beverfood a Vending News. Il racconto ha superato i confini nazionali con Rai Italia e Italia Report USA.

Napoli capitale europea della tazzina

QUANDO

1 e 2 ottobre 2026, nella
Giornata Internazionale
del Caffè

DOVE

Palazzo
dell'Immacolatella
Vecchia, Molo Angioino,
Porto di Napoli

CHI

Ideato e guidato da
Casimiro Lieto · madrina
María Ysabel Balbuena

«Quando prendi una tazza di caffè, pensa che dietro questa tazza di caffè c'è lo sforzo e il sogno di una donna che ha lavorato per questa tazzina.»

MARÍA YSABEL BALBUENA · RILANCIATA DA AGI, 1 OTTOBRE 2026

La sede è stata essa stessa una notizia. Il Palazzo dell'Immacolatella Vecchia, al Molo Angioino, è tornato fruibile dopo i lavori dell'Autorità Portuale anche grazie al sostegno dell'organizzazione del Forum, restituendo al porto di Napoli uno dei suoi luoghi simbolo. Ingresso gratuito, su prenotazione.

Il numero che racconta meglio l'edizione è il confronto con il debutto: dalle oltre 1.500 presenze del 2025 alle oltre 3.000 del 2026. Il pubblico è raddoppiato in un anno, con professionisti, aziende, baristi, studenti delle scuole di ristorazione e semplici appassionati riuniti nello stesso spazio.

LA MADRINA

A dare un volto internazionale alla manifestazione è stata María Ysabel Balbuena, fondatrice di Adomuca, che da oltre trent'anni nella Repubblica Dominicana si batte perché le coltivatrici di caffè ottengano terra, reddito e voce nelle scelte. Ha ritirato il Coffee Award dalle mani di Casimiro Lieto e ha chiuso il Forum tra gli applausi.

IL PROGRAMMA

Il cartellone ha messo al centro l'intera filiera, dal chicco all'estrazione. Sei panel congressuali con ventiquattro relatori, da illy a Kimbo, hanno affrontato l'export e le nuove frontiere, il bar come interfaccia del nuovo consumo, la certificazione del caffè di qualità, il consumo domestico, il lato buono del caffè per la salute e la sostenibilità della filiera.

Accanto ai panel hanno trovato spazio masterclass, workshop e pastry show. Carmen Clemente, campionessa del mondo di latte art, ha guidato il pubblico dalle basi dell'espresso fino al cappuccino arcobaleno. Gianni Cocco ha firmato per il Forum una mappa del caffè in Italia in otto città, da Trieste a Palermo, e ha presentato il suo libro «Dietro al banco», insieme a «Liberi di diventare» di Mauro Cipolla e Igles Corelli.

Il Forum ha parlato anche il linguaggio della musica e della cultura. Stani Roggiere e i Bottari della Cantica Popolare hanno reso omaggio a Pino Daniele a cinquant'anni da «'Na tazzulella 'e caffè» con un'orchestrazione inedita. Un tango ballato sulle note di «El último café» ha celebrato Cátulo Castillo nel centovesimo anniversario della nascita.

PARTNER E AZIENDE

Al fianco del Forum si sono schierati nomi di primo piano del settore. Il Gran Caffè Gambrinus è stato partner ufficiale, il Pancaffè di Michele Pepe il panettone ufficiale. San Marco, Rancilio Group, Caffitaly, Brita nell'anno del suo sessantesimo anniversario e Caffè Toraldo hanno portato al Forum le loro esperienze su innovazione, sostenibilità e formazione.

Sette tappe, una notizia dopo l'altra

La campagna ha tenuto il Forum sotto i riflettori senza interruzioni dal 27 luglio fino alle uscite del 12 ottobre.

Ogni fase ha aggiunto un tassello al racconto: l'annuncio, il programma scientifico, i libri e gli autori, i partner, la madrina, le due giornate e i numeri finali. Il risultato è una presenza costante sui media nazionali, sulla stampa di settore e sull'informazione locale, con un'accelerazione decisa nella settimana dell'evento.

DATA	FASE	MOMENTI DI PUNTA	USCITE
27 luglio-1 settembre	Annuncio della II edizione	LaPresse, AGI, La Repubblica Napoli, Notizie.it in inglese, quattro quotidiani in edicola	 46
15 settembre	I sei panel congressuali	AGI, Notizie.it, Il Roma, Cronache di Napoli	 29
20-24 settembre	Libri e autori	ANSA su Gianni Cocco, Il Denaro, Comunicaffè, Cronache di Napoli	 26
Settembre	Partner e aziende	Gran Caffè Gambrinus, Pancaffè, San Marco, Rancilio, Caffitaly, Brita	 11
28 settembre	Conferenza stampa e madrina	AGI, Agenzia Nova, La Repubblica, Il Mattino, TGR Campania	 47
1-2 ottobre	Le giornate del Forum	AGI, Open, Il Mattino, TGR Campania	 32
3-12 ottobre	Bilancio: oltre 3.000 presenze	Tg2 Costume e Società, Rai Italia, Notizie.it, intervista alla madrina su Comunicaffè, tre quotidiani in edicola	 43
Totale			234

Dal Tg2 agli italiani nel mondo

Nove passaggi televisivi e video, quattro dei quali sulle reti Rai: il Forum è arrivato nelle case degli italiani dal telegiornale nazionale di Rai 2 fino agli italiani nel mondo con Rai Italia.

Tg2 Costume e Società

Rai 2 - 5 ottobre 2026, ore 13:30



Punti di vista

Rai Italia - puntata del 3 ottobre 2026



<https://www.raiplay.it/video/2026/10/Punti-di-vista---Rai-Italia-66096685-486f-498a-8b9f-860c7afa5b96.html>



<https://www.rainews.it/tgr/campania/video/2026/10/tgr-campania-web-edl-messina-meeting-caffe-1200-logomp4-7048875e-e890-45b0-916f-bdeebaf118b.html>

Buongiorno Regione

TGR Campania · 30 settembre 2026



<https://www.rainews.it/tgr/campania/notiziari/video/2026/09/Buongiorno-Regione-Campania-del-30092026-18e1ff2-8e8d-4122-9405-939bb627aed1.html>



International Coffee Forum: nel segno dei diritti e del riscatto femminile

Napoli Village TV

Conferenza stampa al Gran Caffè Gambrinus · ripresa dal circuito delle emittenti locali di Videoinformazioni il 29 settembre 2026



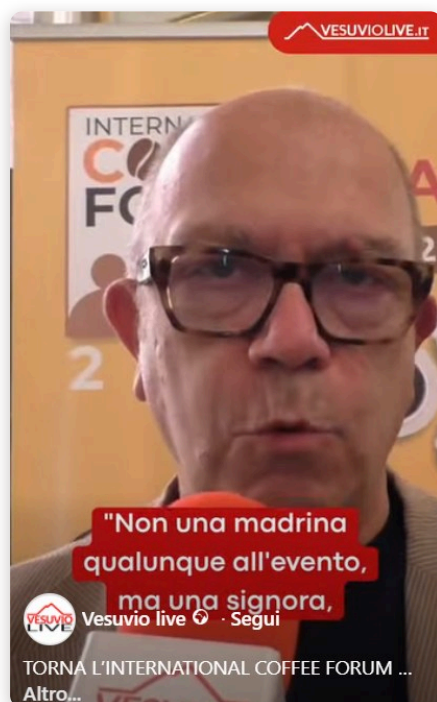
https://youtu.be/L_ilEzPzTas?feature=shared



<https://videoinformazioni.com/giornata-internazionale-del-caffe-in-5-anni-rincari-del-51/>

Vesuvio Live

Video della presentazione e reel dal Palazzo dell'Immacolatella Vecchia



<https://www.facebook.com/share/v/1EFwuzr2bh/>

<https://www.facebook.com/vesuviolive/videos/torna-linternational-coffee-forum-a-palazzo-immacolatella-vecchia-nel-porto-di-n/1795536741657229/>

Dodici uscite in edicola

Il Forum ha avuto spazio sui quotidiani di Napoli e Caserta dall'annuncio fino al giorno del bilancio, con pagine intere dedicate.

Metropolis

Mercoledì 2 settembre 2026

Metropolis
AGORÀ

Mercoledì 2 settembre 2026

L'evento il primo e il 2 ottobre

International Coffee Forum A Napoli la seconda edizione

Marco Cirillo

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 il primo 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.

a 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.

CULTURA&SOCIETÀ

EVENTI, INTERVISTE, RUBRICHE

Pagina 10

Mercoledì 2 Settembre 2026

L'iniziativa

Espero, buona la 'prima': in 600 tra le rovine di Pietravaiano

Luca Ward, danza, musica, performance e gastronomia

PIETRAVAIANO - Oltre 600 persone hanno partecipato alla prima edizione di ESPERO - Sunset Experience, il nuovo format dedicato al turismo esperienziale che ha trasformato il Teatro Tempio di Pietravaiano in uno spazio di arte, musica, cultura e gastronomia. La serata è iniziata con un aperitivo, prima di accompagnare il pubblico verso il Teatro Tempio attraverso la performance dell'associazione OPUS EST, ispirata alle essenze e agli odori dell'antica Roma.

Arrivati al teatro, danza e statue viventi hanno evocato miti e atmosfere del mondo romano. Al tempo, invece, il dj set di Artizhan (Franky B) ha accompagnato il tramonto con un mix di elettronica, breakbeat e riletture della canzone napoletana, in omaggio al recente riconoscimento UNESCO. Il momento centrale della serata è stato affidato a Luca Ward, protagonista di un monologo scritto per l'occasione sulla storia del Teatro Tempio.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

A Castel Volturno

La pummarola protagonista: due giorni di gusto, sfide e creatività

Sabato e domenica da Umoja in via Mezzagni

CASTEL VOLTURNO - Un weekend tutto da assaporare, dedicato alla Pummarola e le sue declinazioni. Sabato 5 e Domenica 6 Settembre a Umoja (via Mezzagni a Castel Volturno) il pomodoro diventa protagonista tra gusto, tradizione e creatività: dal pomodoro fresco alle sue preparazioni, passando per specialità a tema, show cooking, degustazioni e mixology con drink dedicati.

E non finisce qui: spazio anche a momenti di divertimento per grandi e piccoli, con il workshop "La Pummarola di Casa Mia", per creare e decorare le proprie etichette delle conserve, la "Grande Sfida della Scarpetta" e tante altre attività. Due giorni per vivere la Pummarola in tutte le sue forme, tra sapori campani, nuove interpretazioni e tanta voglia di stare insieme.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Domenico Marotta
Dottore in Scienze
e tecniche psicologiche
Manuale di applicazione pratica
di Psicologia nella vita quotidiana

**Non cercare chi ti completa
ma chi ti fa stare bene**

Cresciamo con il mito romantico dell'anima gemella, della persona destinata a completarci, la famosa «altra metà della melza». Ho sempre cercato le mie relazioni partendo da questo ideale. Ma nelle esperienze passate questa ricerca si è trasformata in ansia, bisogno continuo di conferme. Mi chiedo: l'amore deve essere davvero un incastro perfetto capace di colmare le nostre mancanze? È indispensabile trovare qualcuno per non sentirsi più «a metà»?

La domanda tocca uno dei miti più radicati della cultura romantica: l'idea che siamo incompleti e che il nostro destino sia trovare qualcuno capace di riempire i nostri vuoti. È una narrazione affascinante, ma la realtà psicologica e neuroscientifica suggerisce qualcosa di diverso: una relazione sana non ci completa, ci regala.

Quando abbiamo accanto una persona affidabile, presente e capace di rispondere ai nostri bisogni, il sistema nervoso può abbassare il livello di allerta. Questa sicurezza libera risorse cognitive ed emotive che possiamo utilizzare per esplorare, crescere e costruire la nostra vita. È il principio della Social Baseline Theory, secondo cui il cervello umano è predisposto a contare sulle relazioni per ridurre rischi e fatica: non siamo fatti per affrontare tutto completamente da soli.

Un esperimento condotto con la risonanza magnetica funzionale ha mostrato questo meccanismo in modo significativo. Di fronte alla minaccia di una lieve scossa elettrica, le persone che stringevano la mano del proprio partner mostravano una minore attivazione delle reti cerebrali associate allo stress rispetto a chi affrontava la stessa situazione da solo. La presenza di una persona fidata può quindi rendere una difficoltà meno insormontabile.

Questo non va confuso con la dipendenza affettiva. Dipendere significa credere di non poter stare bene o sopravvivere senza l'altro: la co-regolazione è invece un processo sano nel quale la relazione contribuisce all'equilibrio di entrambi.

La qualità del rapporto incide sul benessere e sulla capacità di gestire lo stress. Fondamentale è la responsabilità del partner: sentirsi ascoltati, compresi, rispettati e considerati è uno dei pilastri dell'intimità.

Il punto, dunque, non è trovare qualcuno che risolva i nostri problemi o guarisca le nostre ferite. È costruire un legame nel quale non siamo costretti a vivere continuamente sulla difensiva. Una relazione sana non elimina le difficoltà, ma cambia il modo in cui le attraversiamo, offrendo più sicurezza e più spazio per essere noi stessi.

Il partner giusto non ti completa. Ti permette di espanderti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Dal chicco alla tazzina, Napoli è pronta per il Coffee Forum

La seconda edizione si terrà nel Palazzo dell'Immacolatella Vecchia

NAPOLI (clara mattel) - 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 bissa 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 Tir-



reno 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. Al panel si affiancano sei appuntamenti esperienziali tra workshop, masterclass e pastry show con campioni di caffetteria, assaggiatori e pasticci, 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 residents, 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.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Due donne, una Napoli di ferite e il coraggio di ricominciare: il 9 settembre la presentazione

Figlie, il romanzo di Dora Esposito

NAPOLI (cm) - È una storia di ferite, di silenzi e di rinascita: quella raccontata da Dora Esposito nel suo nuovo romanzo, *Figlie*, che sarà presentato per la prima volta al pubblico mercoledì 9 settembre alle ore 18 presso il Mondadori Bookstore/MA di Galleria Umberto I di Napoli. A dialogare con l'autrice sarà Geltrude Vollarò di Edizioni MEA, mentre le pagine del romanzo prenderanno voce attraverso le letture dell'attrice Gabriella Vitiello. Figlie affonda le radici nel trauma e nelle

conseguenze che può lasciare sulla vita di chi lo attraversa. La storia prende avvio il 15 settembre 1985, giorno del terzo compleanno di Serena, una bambina che si ritrova improvvisamente in questa, davanti a una madre con i vestiti sporchi di sangue. È l'inizio della fine della sua infanzia: Serena crescerà in istituto, tra le preghiere delle suore e gli incontri in carcere con la madre, separata da lei da un vettore. Accanto alla vicenda di Serena, il romanzo racconta quella di Silvia

Loffredo, giovane donna prigioniera di una famiglia autoritaria e di una relazione sentimentale che, dietro la promessa di libertà, nasconde nuove ferite. Due esistenze che si muovono dentro una Napoli dura e attraversata da violenza, silenzi e pregiudizi, due donne costrette a fare i conti con il peso delle proprie origini e con il bisogno, mai davvero cancellato, di essere amate e riconosciute. Con una scrittura che attraversa dolore e rabbia senza rinunciare alla possibilità del riscat-

to, Figlie racconta la caduta ma soprattutto la forza di rialzarsi. È una storia sulla sopravvivenza dell'anima, sul bisogno di essere visti e sulla possibilità di ricominciare anche quando il mondo sembra aver già pronunciato la propria sentenza. Dora Esposito, dalla scrittura social al romanzo *Nata* a Castellammare di Stabia, Dora Esposito è scrittrice, coach writer e autrice di contenuti sui social. Riservata, ironica e poliedrica, ha vissuto a Milano prima di tornare nella sua città natale e dedicarsi sem-



pre più intensamente alla scrittura. La sua esperienza letteraria nasce anche dal mondo del social: con lo pseudonimo Doraebasta si è affermata su Twitter come aforista e TwitterStar, collaborando per sette anni consecutivi con Comix Agende. Nel corso degli anni ha esplorato anche il canto, il teatro, la radio e il doppiaggio.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

2 ROMA

giovedì 3 settembre 2026

L'ORO VERDE

Roma - Il Giornale di Napoli
www.ilroma.net**IL RITO CHE DIVENTA UN LUSO** In alcuni bar di Chiaia già si paga 1,50 euro, ma i più si fermano a 1,30. Registrato l'aumento più alto

Corre il caro-tazzina, Napoli sfonda il +63%

NAPOLI. C'è un termometro invisibile ma infallibile per misurare lo stato di salute del costo della vita all'ombra del Vesuvio, ed è la tazzina fumante poggiata sul bancone del bar. Per decenni considerata un diritto democratico, una spesa quasi simbolica e l'architrave di un rito sociale irrinunciabile, la pausa caffè sta diventando una voce di spesa sempre più pesante nel bilancio quotidiano dei cittadini. A confermarlo con la freddezza dei numeri è un'analisi condotta dal Centro di formazione e ricerca sui consumi (Crc) insieme ad Assoutenti, basata sulle rilevazioni ufficiali del Ministero delle Imprese e del Made in Italy (Mimit).

I dati raccontano una vera e propria impennata: tra il 2021 e il 2026 il prezzo dell'espresso a Napoli è schizzato in alto del 37,8%. Un incremento tra i più marcati dell'intera penisola, staccando nettamente la media nazionale, che



nello stesso quinquennio si è attestata su un già significativo +24,2% (con un valore medio passato da 1,04 a 1,29 euro). Soltanto pochissime realtà urbane hanno fatto registrare rincari percentuali più violenti rispetto al capoluogo campano: Pescara (+49%), Parma (+41%) e Bari (+39,5%). Sebbene Napoli non guidi la classifica delle città più care in termi-

ni assoluti - primato che resta saldo in mano a Bolzano con i suoi 1,51 euro a tazzina, seguita da Pescara a 1,49 euro -, ad impressionare è la rapidità con cui i listini partenopei si stanno allineando al resto del Paese. Per esempio la tazzina a 1,50 euro già la si paga in alcuni bar di via Chiaia e via dei Mille.

Se si allarga lo sguardo all'ultimo

ventennio, la metamorfosi appare ancora più evidente: dai 79 centesimi del 2002 ai 96 centesimi del 2015, fino allo sfondamento quota 1,30 euro registrato in diversi locali della città in questo 2026. Un salto di oltre il 63% che ridimensiona l'idea del caffè come spesa impercettibile. L'effetto collaterale di questo caro-tazzina sta già ridisegnando i consumi delle famiglie. Se da un lato l'espresso al bancone resiste come pilastro identitario, dall'altro si registra una contrazione nell'uso domestico di capsule e cialde a favore del caffè in chicchi (+33% nel 2026), spinto dal grande ritorno delle macchine automatiche per contenere le uscite quotidiane. Ma il dato politico e sociale resta: nella capitale mondiale del caffè, persino la più piccola delle concessioni quotidiane inizia a presentare un conto decisamente amaro.

ALICE DE GREGORI

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL POS DIVENTA QUOTIDIANO

La rivoluzione cashless conquista i bar anche per la colazione

NAPOLI. Se c'è una resistenza culturale che il Pos ha dovuto piegare con infinita pazienza, è quella del bancone del bar al mattino. Il gesto quasi automatico di tirare fuori le monete per saldare espresso e cornetto ha rappresentato per decenni un caposaldo inattuabile, una trincea del contante a difesa della micro-spesa. A tracciare la mappa di questo cambio di passo è l'Osservatorio Bar e Caffè Cashless promosso dalla fintech SumUp. Nel corso del 2025, le transazioni senza contanti registrate da bar e caffetterie italiane hanno messo a segno un balzo del +42%. La vera sorpresa dell'indagine riguarda però la spinta geografica, con la classifica della crescita cashless guidata da sorpresa dalle province del Mezzogiorno: in cima spiccano Campobasso (+167,9%), Catanzaro (+113,3%) e Palermo (+90,2%), seguite da Ragusa e Sassari. E in Campania? In una regione dove la moneta sonante vanta ancora una lunghissima tradizione di fedeltà, le province di Napoli e Benevento finiscono per piazzarsi tra le piazze dove l'uso della carta resta numericamente più timido. C'è però un dettaglio significativo: quando a Napoli si tira fuori la carta di credito o lo smartphone al bar, lo si fa per importi decisamente contenuti. Il capoluogo partenopeo figura infatti nella top ten italiana degli scontrini medi cashless più bassi del Paese con i suoi 12,5 euro, affiancata da Benevento (12,9 euro) e preceduta soltanto dalla provincia di Bolzano (9,9 euro), Piacenza e Bologna. Il segnale evidente che, tra un rincaro della tazzina e l'invasione turistica della città, persino nel feudo della moneta la colazione del mattino comincia a girare sui binari del chip digitale.

VARE

© RIPRODUZIONE RISERVATA

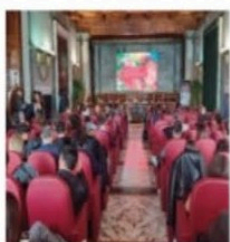
© RIPRODUZIONE RISERVATA

COFFEE FORUM Il capoluogo diventa baricentro europeo del settore con esperti e torrefattori

Vertice internazionale nella Giornata Mondiale

NAPOLI. In una città dove la tazzina è al tempo stesso un culto ancestrale e un comparto produttivo di primissimo piano, il dibattito sul futuro dell'espresso non poteva che trovare la sua casa naturale. L'1 e il 2 ottobre Napoli tornerà a trasformarsi nel baricentro europeo del settore ospitando la seconda edizione dell'International Coffee Forum, il vertice internazionale che bissa il successo dell'anno prima - forte di oltre 1.500 presenze tra esperti, torrefattori e brand di livello mondiale - e che quest'anno cadrà in perfetta concomitanza con la Giornata Internazionale del Caffè.

Ad accogliere la kermesse sarà



una location dal forte valore simbolico: il barocco Palazzo dell'Immacolata Vecchia, affacciato sul Molo Angioino all'interno dell'area portuale. Una scelta strategica, resa possibile

dall'ospitalità dell'Autorità Portuale del Mar Tirreno Centrale e coordinata sotto la supervisione scientifica dell'Università degli Studi di Napoli Federico II, a sottolineare la vocazione storica di Napoli come porta del Mediterraneo e ponte di scambio commerciale e culturale con il resto del pianeta.

Con la presentazione ufficiale fissata per il 28 settembre, il programma si preannuncia già ricco e articolato: diciassette appuntamenti confermati tra panel di approfondimento, workshop, presentazioni editoriali e masterclass. Sei i salotti tematici che vedranno a confronto produttori, ricercatori, baristi e isti-

tuzioni su nodi cruciali come l'export del Made in Italy, le nuove abitudini nel consumo domestico, la sostenibilità della filiera e le evoluzioni del bar moderno.

Non mancheranno i momenti esperienziali e i grandi nomi della disciplina, a partire dai due talenti residenti: Gianni Cocco, che presenterà una mappa in otto tappe del caffè in Italia (da Trieste a Palermo), e la campionessa mondiale di latte art Carmen Clemente, pronta a guidare quattro masterclass aperte al pubblico sulle tecniche di estrazione e sulla decorazione avanzata.

VARE

© RIPRODUZIONE RISERVATA

© RIPRODUZIONE RISERVATA

International Coffee Forum Pronti 6 panel e 24 relatori

Svelati i primi dettagli dell'evento in programma a Napoli 1 e 2 ottobre

NAPOLI (cm) - Sei panel congressuali, ventiquattro relatori e sei speaker d'eccezione dell'universo caffè per due ricche giornate di lavori. Sono questi i numeri annunciati oggi dall'International Coffee Forum 2026, in programma il 1 e il 2 ottobre a Palazzo dell'Immacolatella, sul Molo Angioino, con il patrocinio dell'Università Federico II e del Comune di Napoli. Si tratta di una prima, cospicua anticipazione di un evento che prevedrà momenti che si preannunciano come unici, tra omaggi cantati e ospiti internazionali. Tornando ai panel, il programma congressuale si apre 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, presidente del Gruppo Tribboo ed esperto di mercati internazionali, e Vittoria Percuoco, responsabile marketing e comunicazione di Caffè Moreno, discutono le strategie di diversificazione, tracciabilità e innovazione tecnologica con cui le imprese italiane difendono la propria posizione nell'espresso di qualità in uno scenario geopolitico in movimento. Alle 11.30 «Il bar come interfaccia: spazi e soggetti del consumo moderno» affronta il passaggio del punto vendita da luogo di somministrazione a nodo esperienziale, con casi concreti di riconversione e nuovi modelli di business. Intervengono Ales-



sandro Borea, presidente dell'Istituto Espresso Italiano, Michele Sergio, titolare del Gran Caffè Gambrinus, Marco Simonetti, amministratore delegato di Caffè Toraldo, e Roberto Nocera, direttore generale de La San Marco. La mattinata si chiude alle 13.00 con «Il caffè di qualità: riconoscerlo, certificarlo, sostenerlo», dedicato al rapporto tra analisi sensoriale e standard di certificazione, con specialty coffee e microlotti al centro del confronto. Al tavolo Mauro Cipolla, divulgatore e titolare di Orlandi Passion, Vincenzo Sansone, titolare di Caffè Sansone, Valentina Palange, scrittrice e studiosa del caffè, e Davide Cobelli, fondatore di Coffee Training Academy. Venerdì 2 ottobre si riparte alle 10.00 da «Chi fa da sé: il caffè torna a casa», che misura l'evoluzione

del consumo domestico dopo la pandemia a partire da un dato: nel 2025 le famiglie italiane acquirenti sono state oltre 22,6 milioni. Ne discutono Marco Schiavon, esperto di caffè e past ceo di Caffè Borbone, Fulvio Di Santo, amministratore di Didiessie, Antonio Fresa, studioso di filosofia della tradizione, e Rosario Carafa, amministratore delegato de Il Polo del Caffè. Alle 11.30 «Il lato buono del caffè» riunisce Mauro Mario Mariani, medico chirurgo specialista in angiologia, Carmen Stanzola, sales area manager Italia di Rancilio, Ciro Lollo, amministratore delegato di Lollo Caffè, e Lorenzo Sarvello, ceo di Brita Italia, attornio alla letteratura scientifica sui composti bioattivi della bevanda, acidi clorogenici e polifenoli in particolare, e sugli effetti asso-

ciati a un consumo di tre-cinque tazzine al giorno su mortalità, patologie cardiovascolari, neurodegenerative e metaboliche. La parte congressuale si conclude alle 13.00 con «Caffè, sostenibilità e futuro della filiera». Mario Rubino, presidente di Kimbo, Fabrizio Sarghini, docente all'Università Federico II, Andrea Zocchi, ceo di Caffitaly, e Nicola Mastromartino, ceo di Caffè Motta, mettono a confronto agroforestazione, tutela delle risorse idriche e cattura del carbonio come leve di protezione dei produttori dalle crisi climatiche, insieme ai dati che indicano oggi in oltre la metà la quota di caffè acquistato dai grandi marchi proveniente da coltivazioni gestite con criteri rigenerativi. I panel, che verranno moderati da Fabio Russo (giornalista specializzato e direttore dei portali Horecanews.it e Vendingnews.it) sono a ingresso gratuito con prenotazione obbligatoria, da richiedere all'indirizzo info@internationalcoffeeforum.com. Il calendario aggiornato è consultabile su www.internationalcoffeeforum.com. Il programma completo della manifestazione sarà diffuso nei prossimi giorni e annunciato in conferenza stampa il prossimo 28 settembre e comprenderà masterclass, show case e percorsi esperienziali, performance di professionisti del settore, presentazioni di libri, ricerche e mappe di settore.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CULTURA&SOCIETÀ

EVENTI, INTERVISTE, RUBRICHE

Pagina 10

Giovedì 24 Settembre 2026

Ogni sabato

Al Parco Archeologico di Ercolano tornano le visite al cantiere delle Terme Suburbane

Saranno in programma da ottobre a dicembre, biglietti da martedì

ERCOLANO (aa) - Da ottobre a dicembre 2026 tornano al Parco Archeologico di Ercolano le visite guidate al cantiere di restauro delle Terme Suburbane, tra gli edifici più affascinanti e meglio conservati dell'antica città romana. Ogni sabato, in attesa della riapertura permanente del monumento, il pubblico potrà accedere agli ambienti e conoscere da vicino le attività di conservazione in corso. I biglietti saranno disponibili da martedì. Le visite, della durata di circa un'ora, si

svolgeranno con accessi contingentati e gruppi di massimo 15 partecipanti, accompagnati dal personale del Parco. Il percorso consentirà di approfondire la storia delle Terme e le testimonianze della vita quotidiana, privata e sociale, dell'antica Ercolano, anche attraverso materiali disponibili tramite QR Code. Trattandosi di un cantiere attivo, sarà obbligatorio indossare un casco protettivo per tutta la durata della visita.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

A Marzano Appio
Stati Generali delle Aree Interne Forum sul futuro dei Piccoli Comuni
Sabato mattina alle 10 nel Salone Parrocchiale

MARZANO APPIO (aa) - Sabato gli Stati Generali delle Aree Interne, una giornata di confronto dedicata alle prospettive dei piccoli Comuni e delle comunità che vivono nei territori interni. L'appuntamento, in programma alle 10 nel Salone Parrocchiale, sarà dedicato al tema "Le nostre radici, il nostro futuro - Da dove tutto ha avuto inizio: il Manifesto di Marzano Appio". L'obiettivo è mettere in primo piano le difficoltà e, al tem-

po stesso, le potenzialità di territori alle prese con lo spopolamento, la riduzione dei servizi, le difficoltà nei collegamenti e nell'accesso al lavoro, ma anche ricchi di risorse ambientali, culturali e produttive. Al centro del confronto ci sarà la possibilità di creare nuove condizioni affinché soprattutto i giovani possano continuare a vivere, lavorare e investire nei luoghi d'origine.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Resident Evil, giusto mix tra horror e comicità

di Armando Aruta

Chi come me amava i videogiochi negli anni '90, sicuramente si sarà imbattuto nel primo grande titolo sugli zombie per PlayStation: Resident Evil. Il mio approccio con quel gioco di sopravvivenza fu pessimo. Gli zombie che sbucavano all'improvviso mi mettevano ansia, quindi optai per qualcosa di più tranquillo. L'uscita del film con **Milla Jovovich** però mi riavvicinò alla storia di Raccoon City, così vidi tutti i sequel con voracità. Resident Evil di **Zach Cregger** si presenta, però, come la rinascita audace di un marchio che, per oltre vent'anni, ha oscillato tra action muscolare e horror da blockbuster. Cregger, infatti, dimostra di conoscere bene sia il linguaggio del terrore sia quello della commedia, e imbocca quindi una strada diversa: meno glamour, più atmosfera, più rischio. Un film che non cerca di imitare i cult con Milla Jovovich, ma costruisce un'identità propria, fondata su tensione, ironia e un protagonista volutamente fuori posto. Il regista di Resident Evil lavora su un equilibrio difficile: far convivere paura e comicità senza che una soffochi l'altra. Ci riesce grazie a un ritmo serrato, a dialoghi che smorzano la tensione nel momento esatto in cui rischia di esplodere, e a situazioni che oscillano tra il grottesco e il claustrofobico. L'umorismo non è mai parodia, ma una lente che amplifica l'ansia, ricordandoci che ridere è spesso un modo per sopravvivere alla paura. Il protagonista, interpretato da un bravissimo **Austin Adams**, è un uomo comune, goffo e impreparato, che diventa suo malgrado il fulcro emotivo del film. La sua inadeguatezza è la chiave narrativa: non è un soldato, non è un esperto, non è un prescelto. È semplicemente il primo a trovarsi nel posto sbagliato all'alba dell'epidemia che cambierà il mondo. Questo approccio restituisce un realismo nuovo alla saga: la paura nasce dalla fragilità, non dalla potenza. E quando la comicità interviene, lo fa per mettere a nudo la disperazione, non per alleggerirla. Il film è vietato ai minori di 14 anni, e non a caso: l'orrore è fisico, viscerale, costruito con una cura artigianale che richiama i videogiochi anni '90. Le ambientazioni ricordano le prime console, le luci fredde dei corridoi, le porte che si aprono lentamente, i rumori fuori campo che suggeriscono minacce invisibili. È un tuffo nel passato che non vive di nostalgia sterile, ma di rispetto per un immaginario che ha segnato una generazione. Pur senza inseguire l'epica hollywoodiana, Resident Evil regala un pizzico di adrenalina ben dosata: inseguimenti, rivelazioni, creature che emergono dall'ombra con un tempismo quasi teatrale. Ma la vera forza del film è la sua capacità di far convivere il brivido con la memoria. Gli amanti dei survival horror ritroveranno atmosfere familiari, mentre i nuovi spettatori scopriranno un mondo che non ha bisogno di effetti esagerati per funzionare. Il nuovo Resident Evil è un film che sorprende: non rivoluziona il genere, ma lo rispetta; non copia il passato, ma lo ascolta; non cerca l'eroe perfetto, ma l'essere umano imperfetto. Un'opera che dimostra come horror e comicità possano convivere quando c'è una visione chiara, e che ricorda quanto sia potente la paura quando nasce da ciò che non sappiamo affrontare.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

'Dietro al banco' e 'Liberi di diventare' all'International Coffee Forum 2026

I due libri scritti da Gianni Cocco, Mauro Cipolla e Igles Corelli verranno presentati a Napoli l'1 e il 2 ottobre

NAPOLI (Antonello Auletta) - International Coffee Forum 2026, due libri in cartellone: dal bancone alla formazione. Durante la kermesse, in programma al Palazzo dell'Immacolata di Napoli l'1 e il 2 ottobre, due appuntamenti d'eccezione con il caffè... in pagina: **Gianni Cocco** presenta "Dietro al banco". **Mauro Cipolla** e **Igles Corelli** firmano "Liberi di diventare". Un metodo per progettare il bancone di una caffetteria e un dialogo tra un torrefattore e uno chef sulla formazione di chi lavora nel mondo del caffè e della ristorazione. Sono i due libri che l'International Coffee Forum 2026 presenterà a Palazzo dell'Immacolata, Molo Angioino, nelle giornate dell'1 e del 2 ottobre, in coincidenza con la Giornata Internazionale del Caffè. Il primo appuntamento è fissato per l'1 ottobre con "Dietro al banco. Il metodo Gianni Cocco. Ergonomia, workflow e progettazione delle workzone", curato da Discover Italia. Cocco è formatore, consulente e talent scout del Forum dopo l'Icf Award 2025. Nel libro tratta la caffetteria come un sistema in cui spazi, personale, attrezzature, menu e servizio vanno progettati insieme: le postazioni si dispongono in base ai movimenti di chi lavora, i flussi seguono un ordine preciso, le aree operative si distribuiscono dietro il bancone con una loro logica chiara. Il punto di partenza sono le abitudini di consumo che cambiano: dalle famiglie con bambini ai clienti con animali, fino alla domanda crescente di colazioni salate, proposte leggere e bevande vegetali. Con l'autore interverranno **Anna Parlati**, co-founder di Discover Italia, e **Pietro Saccone**, barista ed event planner. "Liberi di diventare" porta invece la firma di



Mauro Cipolla, esperto internazionale, maestro del caffè oggi alla guida di 'Orlandi Passion', e di **Igles Corelli**, 5 stelle Michelin in carriera, pioniere d'avanguardia e ideatore della "Cucina Circolare". I due si avvalgono del contributo di **Mauro Mario Mariani**, chirurgo e specialista in angiologia e divulgatore scientifico della Rai. Il volume, che mette a confronto torrefazione di qualità ed arte culinaria di eccellenza, si concentra su etica del lavoro, crescita professionale e identità di chi opera nei due settori, spesso uniti proprio dal caffè, bevanda che suggerisce e sigilla un pasto. Il volume si propone come un "manuale di principi" per chi vuole aprire un'attività o cominciare una carriera, con strumenti concreti per costruire qualcosa di significativo: scegliere la propria strada senza seguire le mode, trasfor-

mare il caffè e la cucina in progetti di vita, creare valore misurato sulla felicità del consumo. Le due presentazioni affiancano sei panel congressuali già annunciati ed un nutrito programma di "eventi collaterali" che sarà illustrato in conferenza stampa il 28 settembre. In quella occasione sarà anche svelata la Madrina Ufficiale del Forum: una esponente mondiale del caffè, che con la sua presenza renderà ancor più globale l'evento. Tutti gli appuntamenti sono a ingresso gratuito con prenotazione obbligatoria, da inviare entro il 29 settembre a info@internationalcoffeeforum.com indicando nome, cognome e numero di cellulare. Il calendario aggiornato è consultabile su www.internationalcoffeeforum.com.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

A Pignataro Maggiore il parco a tema agricolo più grande d'Europa
Al "Giardino delle zucche" un assaggio di Halloween

PIGNATARO MAGGIORE (aa) - Prende il via la decima edizione de "Il giardino delle zucche - pumpkin patch", il parco a tema agricolo più grande d'Europa e primo in Italia, nato nel 2016 da un'intuizione di **Emily Turino**, cresciuta tra la Campania e il New England. Aperto fino al 2 novembre, l'evento offre un'autentica immersione nella fall season americana, permettendo a famiglie e visitatori di

scegliere la propria zucca, trasportarla sui tipici red wagon (i carrellini rossi) e personalizzarla nei laboratori di intaglio e pittura. La grande novità del 2026 è il Giardino di Tagete, raggiungibile a bordo di mini trattori. Questo spazio è dedicato al "fiore del sole e della memoria" di origine messicana, simbolo di luce e rinnovamento: tra i fiori dorati si trova una serra in vetro in stile New England pensata per la

contemplazione, l'essiccazione naturale dei fiori e la creazione di bouquet. L'offerta del parco comprende l'iniziativa "Luoghi d'autunno", un playground immerso nella natura con giochi tradizionali, un doppio labirinto di mais e lo speciale annullo postale figurato realizzato con Poste Italiane. L'esperienza è interamente sostenibile e orientata al green, con l'impiego di materiali compostabili. L'a-



rea gastronomica propone un ricco menu di street food a tema - dalla pizza agli gnocchi di zucca, con opzioni vegane - fino ai classici americani come

il pumpkin spice latte e il pumpkin bread artigianale preparato da Elvira, madre della fondatrice.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

A Napoli torna l'International Coffee Forum 2026

CHICCHI DI CAFFÈ
di Michele Sergio

Napoli rinnova il suo legame profondo con il caffè e si prepara ad accogliere la seconda edizione dell'International Coffee Forum, in programma l'1 e il 2 ottobre 2026. Un evento che mette al centro una delle bevande più amate e identitarie del mondo, affrontandola da molteplici prospettive: culturale, economica, gastronomica, tecnologica e sociale. Non soltanto una grande tradizione da celebrare, ma una filiera da conoscere e interpretare per guardare al futuro. Ideatore e promotore dell'evento Casimiro Lieto, autore Rai di molti fortunati programmi televisivi. Con sei

tordici appuntamenti esperienziali, masterclass, workshop, show cooking, pastry show e case history, il Forum si trasformerà in una vera Coffee Academy temporanea, aperta a professionisti, coffee lover, studenti, appassionati e semplici curiosi. Napoli, ancora una volta, conferma così il proprio ruolo di capitale del caffè. Qui l'espresso non è mai stato soltanto una bevanda: è un rito quotidiano, un gesto di ospitalità, un linguaggio condiviso e un simbolo urbano capace di raccontare il carattere della città. Dalla tazzina bevuta al banco alle nuove tendenze degli specialty coffee, dalle miscele storiche alle innovazioni legate ai

consumi domestici, il capoluogo partenopeo continua a essere uno dei luoghi più autorevoli nei quali discutere l'evoluzione del settore. Il Forum riunirà imprenditori, torrefattori, formatori, assaggiatori, esperti di mercati internazionali, professionisti dell'Horeca, tecnologi e protagonisti della ristorazione. Sul palco si discuterà di export, sostenibilità, qualità certificata, nuovi format di consumo, tecniche di estrazione, latte art, mixology e pairing. Tra gli



ospiti attesi Andrea Illy, Enrico Vergnano, Alessandro Borea, Marco Simonetti, Davide Cobelli, Gianni Cocco e numerose altre voci della filiera. Tra i protagonisti del programma spicca il Gran Caffè Gambinus, uno dei caffè storici più celebri d'Italia e riferimento imprescindibile dell'immaginario napoletano. La sua presenza, con il pastry show dedicato al "Tiramisù da passeggio" firmato da Massimiliano Rosati e Stefano Avellano e con l'intervento di Mi-

chele Sergio nel panel sul bar come spazio di relazione e narrazione, ribadisce il valore di una tradizione che sa dialogare con il presente. Accanto ai contenuti professionali, spazio anche allo spettacolo e all'identità cittadina: dagli showcase "L'Italia in un caffè" fino all'omaggio a Pino Daniele con "Na tazzulella 'e caffè". Un programma pensato per dimostrare che il caffè, a Napoli, resta patrimonio vivo: una storia antica che continua a evolvere, senza perdere il suo inconfondibile aroma. Per ulteriori informazioni consultare il sito www.internationalcoffeeforum.com.
© RIPRODUZIONE RISERVATA

CULTURA&SOCIETÀ

EVENTI, INTERVISTE, RUBRICHE

Pagina 10

Martedì 29 Settembre 2026

In piazza Castello

A Maria Gianniti
il Premio Serao
Domani cerimonia
a CarinolaAlla vincitrice la scultura
realizzata da Lello Esposito

CARINOLA - Sarà la giornalista e inviata Rai **Maria Gianniti** a ricevere domani alle 18, nell'auditorium di piazza Castello a Carinola, il Premio giornalistico "Matilde Serao", giunto alla XXI edizione. Il riconoscimento, promosso dal Comune di Carinola insieme all'Associazione culturale "Matilde Serao", celebra ogni anno una protagonista del giornalismo italiano nel nome della scrittrice e giornalista originaria di Ventaroli.

La cerimonia sarà coordinata da **Lidia Luberto**, presidente dell'Associazione "Matilde Serao", e vedrà gli interventi della sindaco **Giuseppina Di Blasio**, dell'assessore alla Cultura **Maria Sorvillo** e di **Antonio Coribolo**, ideatore del Premio. Al centro della serata il dialogo con la vincitrice, alla quale sarà consegnata la scultura realizzata dal maestro **Lello Esposito**.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Dal 2 al 4 ottobre

A Caserta arriva
"Non ti pago"
di Eduardo
con Salvo FicarraLa celebre commedia
diretta da Luca De Filippo

CASERTA - Dal 2 al 4 ottobre il Teatro Comunale "C. Parravano" ospita "Non ti pago", uno dei capolavori di Eduardo De Filippo, nell'allestimento con Salvo Ficarra, Carolina Rosi, Nicola Di Pinto e Mario Porfito, per la regia di Luca De Filippo. Scritta nel 1940, la commedia mette al centro la superstizione, il gioco del Lotto e l'eterna ricerca della fortuna. Ferdinando Quagliuolo, gestore di un banco del lotto, è convinto che

la sorte debba finalmente premiarlo. Invidia, rapporti familiari e credenze popolari si intrecciano. Dietro la comicità, Eduardo racconta però anche le fragilità dell'uomo e il bisogno di affidarsi alla fortuna per cambiare la propria vita. L'allestimento diretto da Luca De Filippo restituisce al testo tutta la sua forza comica e umana, affidandosi a un cast di interpreti di grande esperienza.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LETTI
PER
VOI

a cura di
Maria Laura Labriola
Leggo letteratura Contemporanea
Gruppo campano "Eduardo De Filippo"

Un faro, una donna salvata
dal mare e un'isola senza segreti

Charlotte McConaghy porta in libreria una nuova opera con Fazi editore "Nero come il mare". È un Mystery che tratta di diversi temi. Sull'isola di Shearwater, non lontana dall'Antartide, Dominic Salt e i suoi tre figli sono i guardiani di un faro che non funziona più, ma è la loro casa. Qui c'è una stazione di ricerca dove scienziati si succedono per studiare il clima, gli animali, e occuparsi della più della più grande banca di semi del mondo. Gli scienziati però se ne vanno e i Salt restano da soli. Durante una tempesta, il corpo di una donna arriva sulla spiaggia. Viene salvata dal Salt. Chi è questa donna? La prima parte del libro è incentrata sul carattere dei personaggi e sulle loro interazioni, solo verso la metà del libro iniziamo ad avere un primo indizio per il mistero che avvolge l'isola. Gli argomenti che affollano la trama sono contemporanei, come ecologia, la biodiversità, i cambiamenti del clima. Racconta anche di famiglia, di rapporti tra genitori e figli. La McConaghy ha una scrittura avvolgente e fortemente descrittiva. Questa isola non esiste, ma è ispirata ad un atollo subarctico, l'Isola Macquarie. La natura con le tempeste, le piante animali, sono protagonisti, personaggi che vediamo, ascoltiamo, ammiriamo, e capiamo. Il messaggio ecologico viene trasmesso a volte con toni duri, decisi, a volte con malinconica dolcezza. Siamo distruggere la nostra sola casa, un mondo bellissimo e l'unico che possediamo. Dobbiamo prendercene cura, proprio come ci occupiamo della nostra famiglia. Anche i legami personali sono importanti. Tutti questi elementi, clima e famiglia sono inseriti in un plot, come forte componente di mistero. Nessuno si fida. Vivere in un luogo isolato, tagliato fuori dal mondo, senza possibilità di comunicare con l'esterno, sottoposti a temperature rigide e alle bizzrie di un meteo estremo, può avere un forte impatto sulla psiche, si può portare alla follia. Si sentono voci, si vedono oggetti, si perde o si ritrova il lume della ragione. Quando si arriva al limite la realtà dell'uomo si svela. Questo testo per i suoi temi può apparire complesso e invece viene reso con una chiarezza e semplicità che disarmano. Racconta gli estremi e li avvicina, perché possiamo trovare il nostro personale equilibrio, la strada che fa per noi e per il pianeta. Mostra la deriva terrificante e ci lascia con una speranza, perché anche nel nero profondo del mare si può trovare una luce calda e avvolgente che consola e dà vita. Un libro che insegna a combattere per i propri ideali, che mostra come il dramma lascia cicatrici profonde ma possa anche far crescere e come la natura riesca a mettere tutto in una prospettiva diversa unendo alla natura incontaminata dove balene e pinguini ci fanno scoprire forse una seconda possibilità di vita che però deve essere protetta in America ha venduto 700.000 copie ed è in fase di pubblicazione in 32 paesi.

TITOLO
NERO COME IL MARE

AUTORE:
CHARLOTTE MCCONAGHY

TRADUTTORE:
STEFANO TUMMOLINI

EDITORE:
FAZI EDITORE

PAGINE:
340

GENERE:
NARRATIVA MISTERY

PREZZO:
19€

REDAZIONE
19€

REDAZIONE
19€

REDAZIONE
19€

REDAZIONE
19€

REDAZIONE
19€

REDAZIONE
19€

REDAZIONE
19€

REDAZIONE
19€

REDAZIONE
19€

REDAZIONE
19€

REDAZIONE
19€

Napoli, la 'Señora' del caffè apre
il secondo International Forum

Il simbolo dell'emancipazione femminile nella filiera taglia il nastro giovedì



NAPOLI (cm) - Sarà **Maria Yabel 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'Intemacolatella 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 Gambirinus, 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 patrocinava 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 Turaldo, official coffee dell'evento; **Michele Sergio**, titolare del Gran Caffè Gambirinus; **Fabio Russo**, giornalista e direttore delle testate di settore Horeca News e Vending. Con la Balbuena, Big Mama Production, che firma l'evento, porta a Napoli una delle figure di riferimento del settore caffècolto internazionale. Fonditrice 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 essere 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 tazzeuella 'e caffè". Stani Roggiere e i Bottari della Cantica Popolare ne proporranno un'orchestrazione inedita, in cui botti, falci, cuccume, moka 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 Catulo Castillo nel centovesimmo anniversario della nascita dell'autore: un momento corale al tramonto, aperto ai tangheri che vorranno unirsi al collettivo de tango. **SHOWCASE & LATTE ART** Nella serie di showcase "L'Italia

in un caffè", **Guglielmo Campajola**, storico del caffè, e **Gianfranco Cocco**, formatore e coffee performer, interpreteranno 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: un percorso pratico che offrirà ai professionisti spunti per innovare bancone e cappuccino. **I LUOGHI** 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 & LA SEZIONE OFF** 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 Parza**, direttore dell'Accademia Caffeevangelica, presenterà un metodo di lettura e interpretazione dei fondi del caffè; in "Café Chantant e quelle 'arie" di Napoli" il can-

tautore e compositore **Antonio Carluccio** proporrà, in versione acustica, un viaggio tra i brani dedicati alla bevanda più consumata al mondo dopo l'acqua. **I PANNELLI CONGRESSUALI** Confermati anche i sei panel congressuali annunciati nei giorni scorsi, con ventiquattro relatori e sei speaker d'apertura nell'arco delle due giornate. Il programma completo, aggiornato in tempo reale, è consultabile sul sito www.internationalcoffeeforum.com. **IL GUSTO** La dimensione conviviale è affidata al Gran Caffè Gambirinus, con due creazioni ideate per il Forum, il "Tiramisù da passeggio" di **Massimiliano Rosati** e **Stefano Avallano** e "Partenone in tazza" di Michele Sergio e Gennaro Ponziani, e agli assaggi del "Pancake" di Michele Pepe, panettone con impasto a base di caffè e cioccolato fondente. **GIU' 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 Gambirinus, 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. 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.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Venerdì 2 Ottobre 2026

CULTURA&SOCIETÀ

EVENTI, INTERVISTE, RUBRICHE

Pagina 11

LE ABITUDINI CHE FANNO LA STORIA



di Giuseppe Palmieri

NAPOLI - Un riconoscimento che lega due riti profondamente radicati nella vita quotidiana: quello del caffè e quello della lettura del giornale. È stato assegnato a Cronache di, in occasione dei suoi trent'anni in edicola, il premio conferito nell'ambito della seconda edizione dell'International Coffee Forum, in svolgimento a Napoli. Un appuntamento che mette al centro uno dei simboli più riconoscibili della cultura italiana e che ha scelto di celebrare il traguardo dello storico quotidiano attraverso un accostamento tanto semplice quanto evocativo: il caffè del mattino e il giornale, due compagni che per generazioni hanno segnato l'inizio della giornata.

A ritirare il premio è stata la direttrice responsabile di Cronache di, **Maria Bertone**, che ha sottolineato il particolare significato di un riconoscimento arrivato proprio nel contesto di un forum dedicato al mondo del caffè.

«Ricevere questo riconoscimento proprio qui, all'International Coffee Forum, in occasione dei trent'anni di Cronache di, ha per me un significato davvero speciale», ha detto Bertone, ricordando come il binomio tra caffè e quotidiano rappresenti una consuetudine entrata nell'immaginario collettivo e nella quotidianità di milioni di persone.

«C'è un binomio che accompagna le nostre giornate da sempre: il caffè e il quotidiano», ha aggiunto la direttrice, richiamando l'immagine del mattino come momento nel quale, ancora prima di affrontare gli impegni della giornata, ci si concede uno spazio per sé. «Il caffè è spesso il primo gesto del mattino, il quotidiano, per molti di noi, è stato per decenni la prima finestra aperta sul mondo: il modo per sapere cosa è successo, per farsi un'idea, per iniziare la giornata con qualche domanda in più e, magari, qualche risposta». Un binomio che, nel corso degli anni, ha però conosciuto una profonda trasformazione. E se il giornalismo ha dovuto confrontarsi con la rivoluzione digitale, anche il modo di preparare e consumare il caffè è cambiato, seguendo l'evoluzione delle abitudini, degli strumenti e dei tempi della vita quotidiana. Proprio questo parallelismo è stato uno dei passaggi centrali dell'intervento della direttrice.

”

Tre decenni di cronaca raccontati attraverso persone e territori

”

La sfida: un'informazione capace di rinnovarsi senza perdere identità

IL RICONOSCIMENTO A 'CRONACHE DI' PER I SUOI TRENT'ANNI IN EDICOLA

Caffè e giornale, il rito quotidiano che resiste

La direttrice responsabile Bertone: "Cambiano gli strumenti, dalla carta al web e dalla moka alle capsule, ma non cambia la responsabilità di fare informazione"

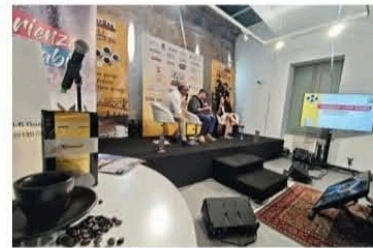
trice. «In questi trent'anni è cambiato anche il modo di preparare e vivere quel caffè», ha osservato Bertone, ricordando un percorso che racconta, in qualche modo, la trasformazione della società italiana. «Siamo passati dalla macchinetta napoletana, con il suo tempo lento e quel caratteristico gesto di capovolgere, alla moka, diventata quasi un simbolo delle nostre case. E oggi, sempre più spesso, arrivano le capsule e le cialde: premi un pulsante e, in pochi secondi, il caffè è pronto». Dalla tradizione alla velocità, dunque, senza che venga meno il valore del momento. Una trasformazione che può essere letta come metafora di un cambiamento più ampio, quello che ha interessato anche l'informazione e il modo di fruire le notizie. «È cambiato il rito, si è accorciato il tempo, si sono trasformati gli strumenti. Ma non è scomparso il bisogno di quel momento, ha sottolineato la direttrice responsabile. Ed è proprio a questo punto che il parallelismo tra caffè e giornale diventa ancora più significativo. Perché anche il mondo dell'informazione, negli ultimi trent'anni, ha attraversato una trasformazione radicale. La carta, che per decenni ha rappresentato il principale strumento attraverso il quale le notizie entravano nelle case, oggi convive con una moltitudine di strumenti digitali. Smartphone, computer e piattaforme online hanno modificato tempi, modalità e abitudini della lettura. «Ed è esattamente quello che è accaduto anche al giornale», ha spie-

gato Bertone.

Anche Cronache di ha scelto di affrontare questa trasformazione, aprendosi con sempre maggiore convinzione alla dimensione digitale e al web, senza però rinunciare alla propria identità costruita in tre decenni di presenza in edicola. Un passaggio che non viene vissuto come una rinuncia alla propria storia, ma come una necessaria evoluzione per continuare a essere presenti accanto ai lettori. «Anche Cronache di, che compie trent'anni, ha scelto di raccogliere questa sfida e di affacciarsi con sempre maggiore convinzione al mondo del web», ha affermato la direttrice. Una sfida che coinvolge l'intero settore dell'informazione e che impone di ripensare linguaggi e strumenti senza perdere di vista il ruolo centrale del giornalismo.

«Cambiano gli strumenti, cambiano i tempi, cambia il modo di leggere, ma non può cambiare la responsabilità di fare informazione», ha rimarcato Bertone. E questo, in fondo, il punto di equilibrio sul quale Cronache di intende costruire il proprio futuro: mantenere salda la propria identità e, nello stesso tempo, confrontarsi con un sistema dell'informazione profondamente mutato.

«La carta rappresenta la nostra storia, il web rappresenta il nostro futuro», ha spiegato la direttrice responsabile. «E noi vogliamo provare a unire questi due dimensioni: l'identità costruita in trent'anni e la capacità di guardare avanti, di raggiungere nuovi lettori, di rac-



contare le nostre comunità là dove oggi le persone cercano le notizie». Un percorso nel quale il vero elemento di continuità non è dunque il supporto attraverso il quale arriva la notizia, ma il rapporto tra il giornale e il suo pubblico. La carta può lasciare spazio allo schermo, così come la moka può lasciare spazio alla capsula, ma ciò che resta è il significato attribuito a quel gesto quotidiano e, nel caso dell'informazione, la fiducia accordata a chi racconta il territorio. «È una bellissima coincidenza: anche il caffè e il giornale hanno cambiato il loro modo di arrivare a noi, ma continuano ad accompagnarci all'inizio della giornata», ha detto Bertone, sintetizzando con un'immagine efficace il senso del riconoscimento ricevuto da Cronache di.

Il traguardo dei trent'anni viene

così ricondotto soprattutto alle persone e alle storie che hanno attraversato le pagine del giornale. «Non sono la moka o la capsula a fare il caffè, così come non è la carta o lo schermo a fare un giornale», ha sottolineato la direttrice. «Sono la qualità, la passione, la cura e, soprattutto, il rapporto con chi ci sceglie ogni giorno». Tre decenni di presenza in edicola significano, per Cronache di, un patrimonio fatto di cronaca, territorio, protagonisti, vicende personali e collettive. Un giornale che ha accompagnato cambiamenti e trasformazioni della società e che oggi si trova davanti a una nuova fase, nella quale la tradizionale dimensione cartacea dovrà dialogare sempre più strettamente con quella digitale.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

TAGLIO DEL NASTRO AL MOLO ANGIOINO A NAPOLI CON MARIA YSABEL BALBUENA, CHE HA MESSO LE DONNE AL CENTRO DELLA FILIERA

Via alla due giorni tra diritti, sostenibilità e futuro

NAPOLI (rp) - Si è aperto ieri mattina a Napoli, sulle note dell'Inno nazionale dominicano e di quello italiano, il II International Coffee Forum, la due giorni dedicata alla filiera del caffè dal produttore al consumatore e che quest'anno cade in concomitanza della Giornata Internazionale del Caffè. A tagliare il nastro è

Maria Ysabel Balbuena, presidente di ADOMUCA, l'associazione da lei fondata nella Repubblica Dominicana che da oltre trent'anni si batte affinché le coltivatrici di caffè, a lungo impegnate lungo tutta la filiera senza possederne nulla né poter decidere sull'impiego delle risorse, ottengano proprietà della terra, reddito e voce nelle scelte.

«Per me oggi è un giorno davvero speciale: essere parte di questo grande evento è qualcosa che non avrei potuto immaginare nemmeno nei miei sogni. Per questo desidero ringraziare gli organizzatori del II International Coffee Forum per l'onore che mi hanno concesso, un onore che condivido con tutti le donne che da anni lavorano insieme per migliorare le condizioni di vita delle donne produttrici di caffè: per loro,

per le loro famiglie e per le comunità che traggono beneficio dal loro lavoro», ha dichiarato Balbuena aprendo la kermesse.

«Le donne che operano in ogni ruolo della filiera, dalla coltivazione della terra fino al servizio al consumatore, sono un esempio di resilienza. Magari aspettano nove mesi per ottenere un chicco

e un uragano le porta via tutto: il giorno dopo non resta loro più nulla. Nonostante questo, sanno che il giorno dopo il sole tornerà a splendere. Vanno avanti con la fiducia che domani andrà meglio, anche grazie alla loro unione. Non affrontano le difficoltà da sole, ed è questa la loro forza», ha aggiunto. Il Forum si chiuderà domani alle 19.30 con l'ultima consegna degli ICF Awards 2026, che premiano quanti si sono distinti per merito, impegno e promozione della e nella filiera del caffè. Informazioni aggiornate sul programma su sito www.internationalcoffeeorum.it.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



CULTURA & SOCIETÀ

EVENTI, INTERVISTE, RUBRICHE

Pagina 10

Domenica 4 Ottobre 2026

Mercoledì 7 ottobre

Il Volo di Lunardi torna alla Reggia di Caserta dopo 237 anni

Una mongolfiera storica esposta in piazza Carlo III di Borbone

CASERTA Dopo 237 anni, torna alla Reggia di Caserta il Volo di Lunardi. L'impresa in mongolfiera di Vincenzo Lunardi, che il 13 settembre 1789 si alzò in volo dal Complesso vanvitelliano alla presenza del re Ferdinando IV di Borbone e della regina Maria Carolina, riparte dal luogo in cui era cominciata. L'appuntamento, in piazza Carlo III di Borbone mercoledì 7 ottobre alle ore 17.30, è il primo momento di Campania in the Sky 4.0, il progetto che unisce sei Comuni del Sannio intorno

alla cultura del volo in mongolfiera, e apre ufficialmente il 38° Fragneto Montforte Balloon Festival. Una mongolfiera storica, replica dell'aerostato che per la prima volta si è alzato in volo davanti al Re di Francia Luigi XVI, giunta appositamente da Annonay, la cittadina francese dove nel 1783 i fratelli Montgolfier sperimentarono in pubblico il volo di un pallone ad aria calda, sarà in dimostrazione statica davanti alla Reggia di Caserta.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

A San Potito Sannitico

La Magia della Monotonia, l'arte incontra i ritmi dell'Africa

Con Stefanie Oberneder e il griot maliano Moustapha Dembélé

SAN POTITO SANNITICO - Martedì l'Auditorium C.A.C. di ospiterà "La Magia della Monotonia", serata conclusiva della prima residenza artistica di InOnda, "Allucini e Fruscii". Protagonisti della residenza sono stati la scultrice Stefanie Oberneder e il griot e polistrumentista del Mali Moustapha Dembélé, in arte Zam, impegnati per venti giorni in un percorso dedicato alla ripetizione come pratica creativa e rituale. Al centro, la lavorazione della terracotta e i ritmi africani, in un dialogo

capace di trasformare gesti e suoni in esperienza collettiva. Gli oggetti diventeranno parte della prima "Orchestra Effimera Monotona di San Potito", in una performance costruita sull'ascolto, sulla lentezza e sulla condivisione. Il programma prenderà il via alle 18 con un'apericena condivisa, mentre alle 19.30 sarà protagonista "La Magia della Monotonia". Alle 21 spazio alla musica dal vivo con Zam, Ezio Lambiasi e FaBi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Dal Santuario Mariano, oggi la Supplica

Bartolo Longo e Pompei: un secolo dopo, la sua opera guarda ancora al futuro

POMPEI (domenica lauria) - "Il secolo del mondo nuovo di Pompei" è il titolo della Lettera che l'Arcivescovo della Città mariana, Monsignor Tommaso Caputo, ha scritto in occasione delle celebrazioni per i 100 anni dalla morte di San Bartolo Longo, spentosi il 5 ottobre del 1926. L'apostolo del Rosario, che con la consorte, la Contessa Marianna Farnarone De Fusco, fu fondatore del Santuario, della Nuova Pompei, delle Opere di Carità e della Congregazione delle "Suore Domenicane Figlie del Santo Rosario di Pompei", è ancora oggi, a distanza di un tempo così ampio, una figura modernissima, capace di parlare ai suoi contemporanei, ma anche alle donne e agli uomini di oggi. «Questa ricorrenza - premette il Prelato - chiude una serie di evocazioni longhiane che, negli anni scorsi, si sono susseguite con un'intensità e una progressione che non sono una semplice sequenza di calendario, ma la presa d'atto di qualcosa di irripetibile». Una storia, quella pompeiana, segnata da un continuo rinnovarsi e da un susseguirsi di nuovi inizi. In questo caso il nuovo inizio è stato "vidimato" dalla visita di un Pontefice: «l'Otto Maggio, il giorno dei giorni della Città mariana, evocato già dalla Loggia della Basilica di San Pietro, dal Papa appena eletto, Leone XIV, che è stato felice, nel primo anniversario dell'elezione, di venire a Pompei a porre il suo servizio sotto la protezione della Vergine Santa». Un evento, che più di una volta proprio Monsignor Caputo ha definito "epocale". In quello storico giorno il Papa ha seguito le tracce del Fondatore e volle visitare prima il "Tempio della carità" ovvero le persone accolte nelle Opere sociali del Santuario e, poi, il "Tempio della fede", il Santuario radicato nella preghiera e, in modo particolare, nel Santo Rosario, al quale l'Eucaristia dà un cuore cristologico. L'immagine dei due "Templi", eretti a Pompei, è dello stesso San Bartolo e, come disse Leone XIV, l'uno e l'altro si sostengono a vicenda: «L'amore - ha detto il Pontefice nell'incontro con la grande famiglia delle Opere di carità, tenutosi l'Otto Maggio nella Sala Trapani - compie miracoli che vanno ben oltre ogni sforzo e aspettativa: nelle membra di chi soffre e ancora di più nelle anime». «Quei "miracoli" - commenta l'Arcivescovo - sono ben visibili nella vita di San Bartolo che, dal suo primo arrivo a Valle di Pompei nell'ottobre 1872, realizzò un lungo susseguirsi di opere». E, in proposito, l'Arcivescovo ricorda che a Pompei «è ben visibile, quasi tangibile, la presenza della Madonna». Il 13 novembre 1875, arrivò a Valle di Pompei la prodigiosa Immagine della Vergine del Rosario. Il Rosario, la sua propagazione, è sin dagli inizi della nuova storia di Pompei una ragione di vita per il Santuario, la premessa di ogni azione. Monsignor Caputo richiama le grandi sfide, alle quali anche la Chiesa particolare è stata chiamata negli ultimi anni tra rivoluzione tecnologica ed emergenza pandemica, durante i quali il Santuario ha continuato a essere «scarsa sempre aperta della preghiera». La presenza a Pompei di Papa Leone ha reso evidente come alla Città mariana guardi davvero tutto il mondo. Il Santo Padre, con le sue parole, ha tracciato il cammino del Santuario e della Nuova Pompei per gli anni a venire. Dice ancora l'Arcivescovo: «La storia ha posto sulle nostre spalle un impegno gravoso ma esaltante: non ci è dato altro che amare e servire, diffondere speranza e praticare la carità secondo il cuore di Cristo». La figura di San Bartolo è fondamentale punto di riferimento per la comunità civile. È per questo che domani, proprio il 5 ottobre, San Bartolo sarà celebrato per la prima volta sia come Santo sia come patrono della Città. Oggi, intanto, prima domenica di ottobre, è il giorno della Supplica solenne in Piazza Bartolo Longo: a presiedere il rito, che inizierà alle 10.30 con la celebrazione della santa Messa, sarà il Sostituto per gli Affari Generali della Segreteria di Stato della Santa Sede, l'Arcivescovo Paolo Ruffini. Alle 12 in punto, la recita della preghiera composta da San Bartolo Longo nel 1883.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Coffee Forum, buona la seconda: al Molo Angioino 3mila presenze

L'edizione 2026 chiude con più del doppio dei visitatori rispetto al 2025

NAPOLI (rp) - Si è chiusa con oltre 3000 presenze, doppiando le 1.500 della prima edizione, la seconda edizione dell'International Coffee Forum, che l'1 e il 2 ottobre ha portato tra i massimi esponenti e interpreti della filiera del caffè italiano al Palazzo dell'Immacolata Vecchia, iconica location sul Molo Angioino nel porto di Napoli. Oltre venti gli appuntamenti nell'intensa due giorni (che quest'anno coincide con la Giornata Internazionale del Caffè) tra panel, showcase, masterclass, presentazioni di libri e spettacoli. Il tutto si è svolto con il patrocinio del Comune di Napoli e dell'Università degli studi di Napoli Federico II e con l'ospitalità dell'Autorità di Sistema Portuale del Mar Tirreno Centrale. La giornata conclusiva è stata segnata dal congedo della madrina **Maria Ysabel Balbuena**. La fondatrice e presidente di ADOMUCA, l'associazione che nella Repubblica Dominicana ha portato le coltivatrici di caffè alla proprietà della terra, al reddito e alla partecipazione alle decisioni, ha tenuto una lezione agli studenti delle scuole del territorio e ha avuto modo di condividere la sua storia. Applaudita a lungo dai giovani studenti napoletani, prima di ripartire, ha firmato la bandiera dominicana che ha donato alla manifestazione. Il giorno precedente aveva tagliato il nastro del Forum e ricevuto l'Award speciale «per il ruolo svolto nella valorizzazione e nella



promozione delle donne lungo tutta la filiera del caffè». Nei sei panel congressuali, moderati dal direttore di Horeca News Fabio Russo, oltre ventiquattro relatori si sono confrontati su export e mercati globali, sul bar come luogo di relazione con il pubblico, su qualità e certificazione, sul consumo domestico, sugli effetti del caffè sulla salute e sulla sostenibilità della filiera. Al tavolo, tra gli altri, Enrico Vergnano, Mario Rubino di Kimbo, Andrea Zocchi di Caffitaly, Nicola Mastromartino di Caffè Motta e Ciro Lollo di Lollo Caffè. Alessandro Borea, presidente dell'Istituto Espresso Italiano, ha presentato il report "Il Bar Ideale", secondo cui oltre la metà degli italiani consuma caffè al bar

due o tre volte a settimana e il 58% sceglie il banco. Il programma ha alternato ai panel altri tre filoni. Quello tecnico ha portato gli showcase "L'Italia in un caffè" dello storico del caffè Guglielmo Campajola e del noto performer Gianni Cocco, che hanno reinterpretato otto caffè di altrettante città italiane, e le cinque masterclass della campionessa mondiale di Latte Art Carmen Clemente, di cui una "regalata" a sorpresa agli studenti accorsi al secondo giorno di manifestazione. Quello editoriale ha proposto i volumi "Dietro al banco: il metodo Gianni Cocco" e "Liberi di diventare" di Mauro Cipolla e Igles Corelli con il contributo del dottor Mauro Mario Mariani. Lo spettacolo,

infine, è andato dall'omaggio a Pino Daniele a cinquant'anni da "Na tazzulella e 'e caffè", affidato a Stani Roggiere e al Bottari della Cantica Popolare, al tango al tramonto di "El ultimo café" su coreografia di Francesco Somma, fino al Café Chantant portato ai giorni nostri tra blues, soul e jazz in una tazza grazie ad Antonio Carluccio, e alla lettura dei fondi di caffè proposta da Maurizio Caso Panza. Quattordici gli ICF Award 2026, consegnati tra la conferenza stampa di presentazione e la serata finale. Oltre a Maria Ysabel Balbuena, sono stati premiati il Gran Caffè Gambirinus, Francesco Moreno alla memoria del fondatore Ferdinando Percuoco, Michele Pepe di Cilentum Dessert per il "PanCaffè", Lollo Caffè e Caffè Motta nei rispettivi venticinquennali, Bita per i sessant'anni, Cronache di Napoli / Cronache di Caserta per i trent'anni di giornalismo, Caffitaly, Mario Rubino per Caffè Kimbo, Eliseo Cuccaro per aver accolto il Forum nel porto di Napoli, Stani Roggiere e i Bottari della Cantica Popolare, Francesco Somma e il CEO di Caffè Toraldo Marco Simonetti. Nel lasso di tempo in cui si è svolto il Forum, si sono consumate 141.617.584 tazzine di caffè in Italia e 5.666.661.779 nel mondo. Questi i numeri su cui si è fermata l'installazione multimediale Coffee 'n Time! Ideata da Big Mama con AdH Media.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Con l'obiettivo di portare nel mondo la tradizione dell'espresso napoletano

La filiera s'incontra e guarda ai mercati internazionali

NAPOLI (cm) - Napoli si conferma crocevia della cultura e dell'economia del caffè. È questo il bilancio dell'International Coffee Forum, che ha riunito per due giorni l'intera filiera, dai produttori alle aziende tecnologiche, dai torrefattori ai formatori e ai professionisti del bar. Il risultato che più ci rende orgogliosi è aver trasformato Napoli in un'agorà del caffè e che per due

giorni l'intera filiera si è seduta allo stesso tavolo», ha commentato Casimiro Lieto, patron dell'iniziativa. L'obiettivo, ha spiegato, è fare del Forum «un luogo da cui le imprese del caffè guardano ai mercati internazionali partendo da Napoli, la città che del caffè ha fatto un tratto della propria identità». Tra i momenti più significativi, la testimonianza della madrina Maria

Ysabel Balbuena, che ha incontrato gli studenti napoletani raccontando la storia delle coltivatrici latinoamericane. «Mi porto via l'immagine di Maria Ysabel Balbuena davanti ai ragazzi delle nostre scuole», ha detto Lieto, sottolineando il valore simbolico della sua firma sulla bandiera dominicana: «unisce le piantagioni dei Caraibi a questo porto, da cui il caffè arrivava a Napo-

li». Il Forum ha posto al centro anche i temi della qualità e della sostenibilità. Roberto Nocera, dg de La San Marco e presidente UCIMAC, ha ribadito che «la conoscenza sia il primo passo per dare valore al caffè». Per Nocera, un caffè «pulito» significa sostenibilità lungo l'intero ciclo di vita delle macchine, dalla progettazione alla gestione a fine vita: «qualità in tazza, innovazione e responsabilità in tutto ciò che rende possibile quella tazza di caffè». Marco Simonetti, ad di Toraldo, ha evidenziato l'importanza del dialogo tra tutti gli attori della filiera e della formazione

dei baristi. «Una buona miscela acquista valore se chi sta al banco sa valorizzarla, ha sottolineato, indicando in tracciabilità, sostenibilità e crescita del consumo domestico alcuni dei temi decisivi emersi durante l'evento. A chiudere, Fulvio Di Santo, fondatore di Didiesse, ha sottolineato l'impegno dell'azienda nella diffusione della cultura della cialda, anche sui mercati internazionali. Un confronto, dunque, che ha legato tradizione e innovazione, con Napoli al centro di una filiera sempre più globale.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Tradizione, mercati globali e nuovi consumi

Il caffè come cultura Napoli per 2 giorni capitale mondiale

Seconda edizione dell'International Coffee Forum:
più di 3.000 presenze al Molo Angioino
Protagonista, il prodotto simbolo della città

Rita Inforlato

Si è chiusa con oltre 3000 presenze, doppiando le 1.500 della prima edizione, la seconda edizione dell'International Coffee Forum, che l'1 e il 2 ottobre ha portato tra i massimi esponenti e interpreti della filiera del caffè italiano al Palazzo dell'Immacolata Vecchia, iconica location sul Molo Angioino nel porto di Napoli.

Oltre venti gli appuntamenti nell'intensa due giorni (che quest'anno coincideva con la Giornata Internazionale del Caffè) tra panel, showcase, masterclass, presentazioni di libri e spettacoli. Il tutto si è svolto con il patrocinio del Comune di Napoli e dell'Università degli studi di Napoli Federico II e con l'ospitalità dell'Autorità di Sistema Portuale del Mar Tirreno Centrale. La giornata conclusiva è stata segnata dal congresso della madrina Maria Isabel Balbuena. La fondatrice e presidente di ADOMUCA, l'associazione che nella Repubblica Dominicana ha portato le coltivatrici di caffè alla proprietà della terra, al reddito e alla partecipazione alle decisioni, ha tenuto una lezione agli studenti delle scuole del territorio e ha avuto modo di condividere la sua storia. Applaudita a lungo dai giovani studenti napoletani, prima di ripartire, ha firmato la bandiera dominicana che ha donato alla manifestazione. Il giorno precedente aveva tagliato il nastro del Forum e ricevuto l'award speciale «per il ruolo svolto nella valorizzazione e nella promozione delle donne lungo tutta la filiera del caffè».

Nei 6 panel congressuali, moderati dal direttore di Horeca News Fabio Russo, oltre 24 relatori si sono confrontati su export e mercati globali, sul bar come luogo di relazione con il pubblico, su qualità e certificazione, sul consumo domestico, sugli effetti del caffè sulla salute e sulla sostenibilità della filiera. Al tavolo, tra gli altri, Enrico Vergnano, Mario Rubino di Kimbo, Andrea Zocchi di Caffitaly, Nicola Maestromartino di Caffè Motta e Ciro Lollo di Lollo Caffè. Alessandro Borea, presidente dell'Istituto Espresso Italiano, ha presentato il report «Il Bar Ideale», secondo cui oltre la metà degli italiani consuma caffè al bar due o tre volte a settimana e il 38% sceglie il banco. Il programma ha alternato ai panel altri tre filoni. Quello tecnico ha portato gli showcase «L'Italia in un caffè» dello storico del caffè Guglielmo Campajola e del noto performer Gianni Cocco, che hanno reinterpretato otto caffè di altrettante città italiane, e le cinque masterclass della campionessa mondiale di Latte Art Carmen Clemente, di cui una



'regalata' a sorpresa agli studenti accorsi al secondo giorno di manifestazione. Quello editoriale ha proposto i volumi «Dietro al banco il metodo Gianni Cocco» e «Liberi di diventare» di Mauro Cipolla e Igles Corelli con il contributo del dottor Mauro Mario Mariani. Lo spettacolo, infine, è andato dall'omaggio a Pino Daniele a cinquant'anni da «Na tazzulella 'e caffè», affidato a Stani Roggiere e ai Botari della Cantica Popolare, al tango al tramonto di «El ultimo caffè» su coreografia di Francesco Somma, fino al Café Chantant portato ai giorni nostri tra blues, soul e jazz in una tazzina grazie ad Antonio Carluccio, e alla lettura dei fondi di caffè proposta da Maurizio Caso

Panza. Quattordici gli ICF Award 2026, consegnati tra la conferenza stampa di presentazione e la serata finale. Oltre a Maria Isabel Balbuena, sono stati premiati il Gran Caffè Gambinus, Caffè Moreno alla memoria del fondatore Ferdinando Percuoco, Michele Pepe di Cilentum Dessert per il «PanCaffè», Lollo Caffè e Caffè Motta nei rispettivi venticinquenni. Brava per i sessant'anni, Caffitaly, Mario Rubino per Caffè Kimbo, Eliseo Cuccaro per aver accolto il Forum nel porto di Napoli, Stani Roggiere e i Botari della Cantica Popolare, Francesco Somma e il CEO di Caffè Tornado Marco Simonetti. Nel lasso di tempo in cui si è

svolto il Forum, si sono consumate 141.637.584 tazzine di caffè in Italia e 5.666.661.779 nel mondo. Questi i numeri su cui si è fermata l'installazione multimediale Coffee'n Time! Ideata da Big Mama con AdHub Media. «Il risultato che più ci rende orgogliosi è aver trasformato Napoli in un'agorà del caffè e che per due giorni l'intera filiera si è seduta allo stesso tavolo. Chi coltiva in America Latina, chi tosta ed esporta, chi progetta le macchine, chi forma i baristi e chi la tazzina la serve ogni mattina si è confrontato su mercati, qualità, salute e sostenibilità. È la funzione che vogliamo dare al Forum: un luogo da cui le imprese del caffè guardano ai mercati

internazionali partendo da Napoli, la città che del caffè ha fatto un tratto della propria identità», ha commentato Casimiro Lieto, patron dell'iniziativa. Poi il pensiero alla madrina: «Mi porto via l'immagine di Maria Isabel Balbuena davanti ai ragazzi delle nostre scuole, a cui ha portato la testimonianza delle coltivatrici che per decenni hanno lavorato il caffè senza possedere la terra né avere voce, e che oggi guidano cooperative. La sua firma sulla bandiera dominicana, che da oggi appartiene alla storia del Forum, unisce le piantagioni dei Caraibi a questo porto, da cui il caffè arrivava a Napoli. Qui il caffè è tornato a essere una festa, e insieme un'occasione di conoscenza».

«Crediamo che la conoscenza sia il primo passo per dare valore al caffè», rimarca Roberto Nocera, dg de La San Marco (main partner dell'evento) e presidente UCIMAC (Unione Costruttori Italiani Macchine del Caffè). «Conoscere il caffè significa non considerarlo semplicemente una bevanda: significa scegliere con maggiore consapevolezza il caffè che beviamo. Un caffè che deve essere buono, sicuramente, ma anche 'pulito'. Declinando questo concetto nel nostro settore, quello delle macchine da caffè, per noi un caffè pulito significa sostenibilità lungo l'intero ciclo di vita della macchina: nella progettazione, nella costruzione, nell'utilizzo e nella gestione a fine vita. Questa è la visione che vogliamo portare avanti insieme al Forum: qualità in tazza, innovazione e responsabilità in tutto ciò che rende possibile quella tazza di caffè».

«Abbiamo partecipato al Forum perché il caffè napoletano ha bisogno di luoghi in cui la filiera possa dialogare: dal produttore al torrefattore, da chi progetta le macchine a chi forma i baristi», aggiunge Marco Simonetti, ad di Tornado (official coffee dell'evento). «In questi due giorni sono emersi temi decisivi per un'azienda: la tracciabilità della materia prima, la sostenibilità e la crescita del consumo domestico. Per noi il bar resta centrale, perché è lì che prende forma la cultura dell'espresso ed è lì che bisogna investire nella formazione: una buona miscela acquista valore se chi sta al banco sa valorizzarla. Portare questa tradizione sui mercati esteri significa raccontarla con un linguaggio contemporaneo, senza snaturarla».

Il riconoscimento ricevuto lo dedico a chi lavora con noi ogni giorno e a chi, prima di noi, ha costruito la storia di Tornado: alla mia famiglia».

Undici lanci dalle quattro grandi agenzie

Tutte e quattro le grandi agenzie nazionali hanno seguito il Forum, con undici lanci che hanno alimentato a cascata le redazioni di tutta Italia. AGI ha accompagnato ogni momento chiave, dall'annuncio fino alla voce della madrina nel giorno inaugurale.

DATA	AGENZIA	LANCIO
1 settembre	LaPresse	Cibo: a Napoli la seconda edizione dell'International Coffee Forum Testo integrale nelle pagine seguenti
3 settembre	AGI	International Coffee Forum a Napoli https://www.agi.it/cronaca/news/2026-09-03/international-coffee-forum-napoli-38868378/
15 settembre	AGI	I sei panel del Coffee Forum https://www.agi.it/cronaca/news/2026-09-15/coffee-forum-panel-39079274/
20 settembre	ANSA	Dietro al banco, ecco come aprire una caffetteria https://www.ansa.it/campania/notizie/2026/09/20/dietro-al-banco-ecco-come-aprire-una-caffetteria-che-soddisfi-tutte_3cfff974-48bb-47a3-b6bd-2060e461eb6d.html
28 settembre	Agenzia Nova	Gli appuntamenti di oggi a Napoli e in Campania https://www.agenzianova.com/campania/6aba47fb3e2336.57266983/7819438/2026-09-28/gli-appuntamenti-di-oggi-a-napoli-e-in-campania
28 settembre	Agenzia Nova	Maria Ysabel Balbuena madrina dell'International Coffee Forum (1) https://www.agenzianova.com/campania/6abac34ab839a1.63310141/7821752/2026-09-28/napoli-maria-ysabel-balbuena-madrina-international-coffee-forum
28 settembre	Agenzia Nova	Maria Ysabel Balbuena madrina dell'International Coffee Forum (2) https://www.agenzianova.com/campania/6abac35944dd32.10066422/7821753/2026-09-28/napoli-maria-ysabel-balbuena-madrina-international-coffee-forum-2
28 settembre	Agenzia Nova	Maria Ysabel Balbuena madrina dell'International Coffee Forum (3) https://www.agenzianova.com/campania/6abac382bce5d8.44818821/7821754/2026-09-28/napoli-maria-ysabel-balbuena-madrina-international-coffee-forum-3
28 settembre	Agenzia Nova	Maria Ysabel Balbuena madrina dell'International Coffee Forum (4) https://www.agenzianova.com/campania/6abac39c89e440.29429712/7821755/2026-09-28/napoli-maria-ysabel-balbuena-madrina-international-coffee-forum-4
28 settembre	AGI	La «Señora» del caffè María Balbuena madrina del forum di Napoli Testo integrale nelle pagine seguenti
1 ottobre	AGI	Caffè: Balbuena, dietro ogni tazza sforzo e sogno delle donne Testo integrale nelle pagine seguenti

Cibo: a Napoli la seconda edizione dell'International Coffee Forum

Milano, 1 set. (LaPresse) - 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.

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.

La «Señora» del caffè María Balbuena madrina del forum di Napoli

(AGI) - Napoli, 28 set. - María Ysabel Balbuena, la «Señora» del caffè che ha rivoluzionato il mondo contadino del caffè sudamericano, sarà a Napoli, per condividere con esperti del settore e non solo la sua esperienza oltre che in veste di madrina del secondo International Coffee Forum. «Essere stata scelta come madrina ufficiale 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», scrive Balbuena con un messaggio letto durante la presentazione dell'iniziativa. «Abbiamo fatto una scelta di campo molto significativa. Maria Ysabel Balbuena è la signora del caffè mondiale. È una donna che per 20 anni ha lavorato con un intento preciso, quello di trasformare delle braccia invisibili - spiega Casimiro Lieto, patron del Forum - che erano braccia sottoposte allo schiavismo delle piantagioni, in voci credibili e soprattutto in cooperative. Quindi ha trasformato questa esperienza passiva in un'esperienza attiva, oggi con una serie di organizzazioni che presiede, controlla gran parte del mercato di Santo Domingo e latinoamericano che in qualche modo è diventato incline al suo modello produttivo, al suo modello progettuale».

L'inizio dell'International Coffee Forum, in programma l'1 e il 2 ottobre al Palazzo dell'Immacolatella Vecchia, al Molo Angioino, che torna a essere fruibile dopo un'opera di ristrutturazione dell'Autorità Portuale e grazie al supporto dell'organizzazione dell'evento, coincide con la giornata internazionale del caffè. La due giorni metterà al centro la filiera dalla produzione del chicco all'estrazione della bevanda, focalizzando l'attenzione sulla sostenibilità e sulla cultura a 360 gradi del caffè. Quando si parla di «sostenibilità, è tutto e nulla, nel senso che la sostenibilità funziona nella misura in cui è presidiata lungo tutto il cammino. È come una maratona, dura 42 chilometri, se l'ultimo chilometro lo sbagli quello che hai fatto prima non serve a nulla - sottolinea Lieto - non serve essere rispettosi dell'etica nelle piantagioni e poi 'bruciare' un caffè quando lo servi. Quindi, c'è tutto un discorso integrato che faremo, peraltro uno dei panel l'abbiamo proprio dedicato alla figura del barista, che è la figura chiave e al bar come luogo di interfaccia».

Un aspetto importante per i torrefattori è quello della formazione, soprattutto per il caffè 'napoletano'. «La selezione del chicco che diventa napoletano e acquisisce la cittadinanza onoraria grazie a quella che è l'attenzione che a Napoli ci mettiamo nella produzione e nella cura del caffè, da quando viene selezionato, tostato, miscelato a quando poi viene preparato al bar - sottolinea Marco Simonetti, esperto del settore e CEO di Caffè Toraldo - tutto questo è importante, e va accompagnato intervenendo sulla formazione del personale e sulla preparazione di chi deve anche rispondere alle domande dei clienti, che chiedono da dove viene questo, come si fa un caffè, come viene selezionato. Personale che deve essere un po' più preparato, in generale, in Italia, su questo prodotto». Il programma prevede anche un omaggio a Pino Daniele a cinquant'anni dalla stesura della canzone «'Na tazzulella 'e caffè», con Stani Roggiero e i Bottari della Cantica Popolare che ne proporranno un'orchestrazione inedita, e un tributo a Cátulo Castillo nel centovesimo anniversario della nascita con un tango ballato sulle note di «El último café».

AGI · 1 OTTOBRE 2026

Caffè: Balbuena, dietro ogni tazzina sforzo e sogno delle donne

(AGI) – Napoli, 1 ott. – «Quando prendi una tazza di caffè, pensa che dietro questa tazza di caffè c'è lo sforzo e il sogno di una donna che ha lavorato per questa tazzina di caffè che stai prendendo». È il messaggio e l'esortazione a un consumo consapevole di Maria Ysabel Balbuena, simbolo della lotta per le donne produttrici del caffè, lanciato da Napoli in occasione della giornata internazionale dedicata alla bevanda più consumata al mondo e della seconda edizione dell'International Coffee Forum. La presidente di Adomuca, di cui Balbuena è la fondatrice, da oltre trenta anni nella Repubblica Dominicana si batte per le coltivatrici di caffè, impegnate lungo tutta la filiera senza possederne nulla, né poter decidere sull'impiego delle risorse, perché ottengano proprietà della terra, reddito e voce nelle scelte. «Per me oggi è un giorno davvero speciale: essere parte di questo grande evento è qualcosa che non avrei potuto immaginare nemmeno nei miei sogni. È un onore – dice Balbuena, ritirando il Coffee Award consegnato da Casimiro Lieto, patron della due giorni in corso a Napoli – che condivido con tutte le donne che da anni lavorano insieme per migliorare le condizioni di vita delle donne produttrici di caffè: per loro, per le loro famiglie e per le comunità che traggono beneficio dal loro lavoro».

«Donne che operano in ogni ruolo della filiera, dalla coltivazione della terra fino al servizio al consumatore, sono un esempio di resilienza. Magari aspettano nove mesi per ottenere un chicco e un uragano le porta via tutto – ricorda la presidente di Adomuca – il giorno dopo non resta loro più nulla. Nonostante questo, sanno che il giorno dopo il sole tornerà a splendere. Vanno avanti con la fiducia che domani andrà meglio, anche grazie alla loro unione. Non affrontano le difficoltà da sole, ed è questa la loro forza».

Duecentodue articoli online

Dai grandi portali nazionali alle testate di riferimento del mondo del caffè, fino a una rete fittissima di siti campani che ha seguito il Forum passo dopo passo.

Annuncio della II edizione

27 LUGLIO-1 SETTEMBRE · 40 ARTICOLI

1	La Repubblica Napoli	https://napoli.repubblica.it/cronaca/2026/09/01/news/international_coffee_forum_a_napoli_per_la_giornata_del_caffe-425558568/
2	Il Roma	https://www.ilroma.net/news/cronaca/864601/napoli-capitale-europea-del-caffe-per-due-giorni.html
3	Il Denaro	https://www.ildenaro.it/caffe-tra-cultura-economia-e-sostenibilita-a-napoli-il-forum-internazionale/
4	Metropolis	https://www.metropolisweb.it/2026/09/01/napoli-capitale-del-caffe-torna-linternational-coffee-forum/
5	Napoli Today	https://www.napolitoday.it/economia/international-coffee-forum.html
6	Horeca News	https://horecanews.it/international-coffee-forum-due-giorni-a-napoli-tra-cultura-e-filiera-del-caffe
7	Comunicaffè	https://www.comunicaffe.it/international-coffee-forum-2026-napoli-1-2-ottobre/
8	Vending News	https://www.vendingnews.it/international-coffee-forum-2026-la-seconda-edizione-a-napoli-11-e-2-ottobre/
9	Club del Caffè	https://clubdelcaffe.com/eventi-e-fiore/international-coffee-forum-2026-a-napoli-il-confronto-su-consumi-e-filiera-del-caffe/
10	F-Mag	https://www.fmag.it/2026/09/01/international-coffee-forum-a-napoli-lindotto-del-caffe-traccia-il-futuro-tra-cultura-filiera-e-nuove-frontiere/
11	Vesuvio Live	https://www.vesuviolive.it/eventi/544346-international-coffee-forum-2026-napoli/
12	Napolike	https://www.napolike.it/international-coffee-forum-a-napoli-11-e-2-ottobre-2026
13	Terre di Campania	https://www.terredicampania.it/international-coffee-forum-1-e-2-ottobre-la-seconda-edizione-a-napoli-in-concomitanza-con-la-giornata-internazionale-del-caffe/
14	Focus Italia	https://www.focusitaliaweb.it/international-coffee-forum-11-e-2-ottobre-la-seconda-edizione-a-napoli-in-concomitanza-con-la-giornata-internazionale-del-caffe/
15	Report Campania	https://www.reportcampania.it/news/international-coffee-forum-11-e-2-ottobre-la-seconda-edizione-a-napo/
16	I Fatti di Napoli	https://www.ifattidinapoli.it/articolo.php?id=6a966ab24f2417681b3389a2
17	Napoli Factory	https://www.napolifactory.it/2026/09/04/international-coffee-forum-la-seconda-edizione-a-napoli/
18	Senza Linea	https://www.senzalineait.it/giornale/a-napoli-torna-linternational-coffee-forum-due-giorni-per-raccontare-il-futuro-del-caffe/
19	TG News 24	https://tgnews24.com/international-coffee-forum-11-e-2-ottobre-la-seconda-edizione-a-napoli-in-concomitanza-con-la-giornata-internazionale-del-caffe/
20	Napoli Village	https://www.napolivillage.com/gustum/international-coffee-forum-11-e-2-ottobre-la-seconda-edizione-a-napoli/
21	La Notizia in Comune	https://www.lanotiziaincomune.it/attualita/international-coffee-forum-1-e-2-ottobre-a-napoli/
22	Pupia TV	https://www.pupia.tv/2026/09/aree/campania/napoli-provincia/napoli/napoli-torna-linternational-coffee-forum-due-giorni-di-eventi/644163

23	Il Gazzettino Vesuviano	https://www.ilgazzettinovesuviano.com/2026/09/01/napoli-capitale-del-caffe-per-due-giorni-torna-linternational-coffee-forum-con-17-appuntamenti
24	Napoli Click	https://napoliclick.it/napoli-torna-capitale-europea-della-tazzina-al-via-la-seconda-edizione-dellinternational-coffee-forum/
25	Napoli Sera	https://www.napolisera.it/wp/2026/09/01/napoli-capitale-del-caffe-torna-linternational-coffee-forum/
26	Contromano 24	https://www.contromano24.it/international-coffee-forum-ii-e-2-ottobre-la-seconda-edizione-a-napoli-in-concomitanza-con-la-giornata-internazionale-del-caffe/
27	Parlami	https://www.parlami.eu/2026/09/01/international-coffee-forum-a-napoli-la-festa-del-caffe-piu-attesa-deuropa/
28	Vita Web TV	https://www.vitawebtv.it/tag/international-coffee-forum/
29	Road TV Italia	https://www.roadtvitalia.it/napoli-torna-capitale-del-caffe-linternational-coffee-forum-ii-e-2-ottobre/
30	Italia Notizie 24	https://www.italianotizie24.it/giornata-internazionale-del-caffe-torna-a-napoli-linternational-coffee-forum/
31	Canale 95	https://www.canale95.it/2026/09/01/international-coffee-forum-ii-e-2-ottobre-la-seconda-edizione-a-napoli-in-concomitanza-con-la-giornata-internazionale-del-caffe/
32	Ma Press	https://mapressnews.blogspot.com/2026/09/international-coffee-forum-ii-e-2.html
33	Sbircia la Notizia	https://www.sbircialanotizia.it/2026/09/01/a-napoli-due-giorni-dedicati-al-caffe-con-il-ritorno-dellc/
34	InPress Magazine	https://www.inpressmagazine.com/international-coffee-forum-ii-e-2-ottobre-la-seconda-edizione-a-napoli-in-concomitanza-con-la-giornata-internazionale-del-caffe/
35	Il 10	https://www.il10.it/international-coffee-forum-ii-e-2-ottobre-la-seconda-edizione-a-napoli-in-concomitanza-con-la-giornata-internazionale-del-caffe/
36	Il Nuovo GDN	https://ilnuovogdn.it/international-coffee-forum-2026-napoli-celebra-il-caffe-con-due-giorni-di-eventi-e-masterclass/
37	2A News	https://www.2anews.it/giornata-internazionale-del-caffe-1-2-ottobre-napoli/
38	Napolitan	https://napolitan.it/2026/09/10/165166/international-coffee-forum-napoli-1-2-ottobre-2026/
39	Notizie.it (English edition)	https://www.notizie.it/en/Naples-celebrates-World-Coffee-Day-with-the-International-Coffee-Forum/
40	Il Mattino · Napolismart	https://www.ilmattino.it/napolismart/in_evidenza/napoli_international_coffee_forum_palazzo_immacolatella_seconda_edizione-9643320.html

I sei panel congressuali

15 SETTEMBRE · 27 ARTICOLI

1	Il Roma	https://www.ilroma.net/news/cronaca/865222/international-coffee-forum-2026-annunciati-i-sei-panel-congressuali.html
2	Napoli Today	https://www.napolitoday.it/international-coffee-forum-2026-annunciati-i-sei-panel-congressuali-15213785.html
3	Notizie.it	https://www.notizie.it/international-coffee-forum-2026-napoli-panel-filiera-caffe/
4	Metropolis	https://www.metropolisweb.it/2026/09/15/napoli-capitale-del-caffe-al-via-linternational-coffee-forum-2026/
5	Comunicaffè	https://www.comunicaffe.it/international-coffee-forum-2026-napoli-programma-relatori/
6	Horeca News	https://horecanews.it/international-coffee-forum-2026-a-napoli-sei-panel-sulla-filiera-del-caffe
7	Giornale del Caffè	https://www.giornaledelcaffe.it/mercato/international-coffee-forum-2026-napoli-torna-al-centro-della-cultura-del-caffe-ii-e-2-ottobre/
8	Vending News	https://www.vendingnews.it/international-coffee-forum-2026-annunciati-i-sei-panel-congressuali/
9	Fantavending	https://www.fantavending.it/international-coffee-forum-2026-a-napoli-sei-panel-sul-futuro-del-caffe.htm

10	Agricoltura	https://www.agricultura.it/2026/09/16/international-coffee-forum-2026-a-napoli-lappuntamento-dedicato-alla-filiera-del-caffe/
11	Fornelli d'Italia	https://www.fornelliditalia.it/international-coffee-forum-2026-a-napoli-sei-tavole-rotonde-sulla-filiera-del-caffe/
12	F-Mag	https://www.fmag.it/2026/09/15/international-coffee-forum-2026-a-napoli-il-caffe-al-centro-del-diibattito/
13	Gnam Gnam Style	https://gnamgnamstyle.it/2026/09/15/international-coffee-forum-2026-annunciati-i-sei-panel-congressuali/
14	Focus Italia	https://www.focusitaliaweb.it/international-coffee-forum-2026-annunciati-i-sei-panel-congressuali/
15	Senza Linea	https://www.senzalineait/giornale/annunciati-i-sei-panel-dellinternational-coffee-forum-2026/
16	Napoli News	https://www.napolinews.net/international-coffee-forum-da-illy-a-kimbo-ventiquattro-relatori-per-sei-panel-su-mercati-salute-e-clima/
17	Napoli Oggi	https://www.napoliooggi.it/international-coffee-forum-2026-annunciati-i-sei-panel-congressuali/
18	I Fatti di Napoli	https://www.ifattidinapoli.it/mobile//art_napoli_international_coffee_forum_2026_annunciati_i_sei_panel_congressuali.html
19	Pupia TV	https://pupia.tv/2026/09/aree/campania/napoli-provincia/napoli/napoli-capitale-del-caffe-per-due-giorni-30-esperti-allinternational-coffee-forum-2026/647037
20	Napoli Village	https://www.napolivillage.com/gustum/international-coffee-forum-2026-annunciati-i-sei-panel-congressuali/
21	Sbircia la Notizia	https://www.sbircialanotizia.it/2026/09/15/napoli-ospita-il-futuro-del-caffe-in-sei-incontri-aperti-al-pubblico/
22	La Notizia in Comune	https://www.lanotiziaincomune.it/attualita/international-coffee-forum-2026-annunciati-i-sei-panel-congressuali/
23	Canale 95	https://www.canale95.it/2026/09/15/international-coffee-forum-2026-annunciati-i-sei-panel-congressuali/
24	Italia Notizie 24	https://www.italianotizie24.it/international-coffee-forum-2026-annunciati-i-sei-panel-congressuali/
25	2A News	https://www.2anews.it/international-coffee-forum-2026-annunciati-i-sei-panel-congressuali/
26	Centro Sud 24	https://www.centrosud24.com/international-coffee-forum-2026-napoli/
27	L'Ora Vesuviana	https://www.loravesuviana.it/news/international-coffee-forum-202.html/

Libri e autori

20-23 SETTEMBRE · 24 ARTICOLI

1	Il Roma	https://www.ilroma.net/news/cultura/865375/ecco-come-aprire-una-caffetteria-dedicata-a-bambini-e-amici-pelosi.html
2	Il Denaro	https://www.ildenaro.it/international-coffee-forum-2026-due-libri-in-cartellone-dal-bancone-alla-formazione/
3	Comunicaffè	https://www.comunicaffe.it/liberi-di-diventare-cipolla-corelli-mariani-napoli-meta-description/
4	Horeca News	https://horecanews.it/dal-bancone-alla-formazione-due-libri-al-centro-dellinternational-coffee-forum
5	Club del Caffè	https://clubdelcaffe.com/libri-guide-e-pubblicazioni/international-coffee-forum-due-libri-sul-lavoro-nel-mondo-del-caffe/
6	Fornelli d'Italia	https://www.fornelliditalia.it/dal-bancone-alla-formazione-due-volumi-protagonisti-dellinternational-coffee-forum/
7	Virtù Quotidiane	https://www.virtuquotidiane.it/cronaca/caffe-cucina-e-salute-per-trasmettere-un-testimone-alle-nuove-generazioni-nel-libro-di-cipolla-corelli-e-mariani.html
8	Pinklife Magazine	https://pinklifemagazine.com/2026/09/28/international-coffee-forum-2026-a-napoli-il-futuro-del-caffe-passa-anche-dalla-cucina-di-igles-corelli/

9	The Way Magazine	https://www.thewaymagazine.it/people/come-aprire-una-caffetteria-le-dritte-di-gianni-cocco/
10	Eroica Fenice	https://www.eroicafenice.com/libri/come-aprire-una-caffetteria-il-nuovo-libro-di-gianni-cocco/
11	Grande Napoli	https://grandenapoli.it/aprire-caffetteria-successo-metodo-gianni-cocco-nuovo-libro/
12	Magazine Pragma	https://magazinepragma.com/viaggio-e-mangio/come-aprire-una-caffetteria-oggi-gianni-cocco-presenta-a-napoli-il-suo-metodo
13	Focus Italia	https://www.focusitaliaweb.it/ecco-come-aprire-una-caffetteria-in-un-libro-i-consigli-dello-sperto/
14	Informazione.news	https://www.informazione.news/c/42BF692D-7637-4C3D-9954-41C1C935C2F8/International-Coffee-Forum-2026-due-libri-in-cartellone-dal-bancone-alla-formazione
15	Pupia TV	https://pupia.tv/2026/09/aree/campania/napoli-provincia/napoli/napoli-international-coffee-forum-dal-bancone-alla-formazione-due-libri-raccontano-il-mondo-del-caffe/648258
16	Napoli Village	https://www.napolivillage.com/cultura/international-coffee-forum-2026-due-libri-in-cartellone-dal-bancone-alla-formazione/
17	Irpinia 24	https://www.irpinia24.it/wp/blog/2026/09/23/international-coffee-forum-2026/
18	Il Tacco di Bacco	https://iltaccodibacco.it/campania/eventi/331193.html
19	Napoli Magazine	https://www.napolimagazine.com/cultura-gossip/articolo/libri-dietro-al-banco-il-metodo-gianni-cocco-la-presentazione-al-palazzo-dell-immacolatella-a-napoli-23-09-2026
20	Napoli News	https://www.napolinews.net/international-coffee-forum-2026-due-libri-in-cartellone-dal-bancone-alla-formazione/
21	La Voce del Vesuvio	https://www.lavocedelvesuvio.it/2026/09/23/international-coffee-forum-2026-due-libri-in-cartellone-dal-bancone-alla-formazione/
22	Report Campania	https://www.reportcampania.it/news/international-coffee-forum-2026-due-libri-in-cartellone-dal-bancone-alla-formazione/
23	Napoli Oggi	https://www.napolioggi.it/international-coffee-forum-2026-due-libri-in-cartellone-dal-bancone-alla-formazione/
24	Italia Notizie 24	https://www.italianotizie24.it/international-coffee-forum-2026-due-libri-in-cartellone/

Partner e aziende

SETTEMBRE · 11 ARTICOLI

1	Beverfood · San Marco	https://www.beverfood.com/san-marco-international-coffee-forum-napoli-2026/
2	Coffee Today · San Marco	https://coffeetoday.it/2026/09/29/la-san-marco-international-coffee-forum-napoli/
3	Il Pais · San Marco	https://www.ilpais.it/2026/09/29/la-san-marco-allinternational-coffee-forum-di-napoli/
4	Horeca News · Rancilio Group	https://horecanews.it/international-coffee-forum-2026-rancilio-group-al-talk-sul-benessere-legato-al-caffe
5	Horeca News · Caffitaly	https://horecanews.it/international-coffee-forum-2026-caffitaly-tra-sostenibilita-e-innovazione
6	Horeca News · Brita	https://horecanews.it/brita-allinternational-coffee-forum-2026-nellanno-del-suo-60-anniversario
7	Horeca News · Gran Caffè Gambrinus	https://horecanews.it/international-coffee-forum-2026-il-gran-caffe-gambrinus-partner-ufficiale-dellevento
8	Horeca News · Pancaffè	https://horecanews.it/il-pancaffe-di-michele-pepe-e-panettone-ufficiale-dellinternational-coffee-forum-2026
9	L'Occhio di Salerno · Pancaffè	https://www.occhiodisalerno.it/article/pancaffe-michele-pepe-castel-san-lorenzo/
10	Mixer Planet	https://www.mixerplanet.com/due-giorni-a-napoli-per-parlare-di-caffe-parte-international-coffee-forum
11	PagineHoreca	https://paginehoreca.it/organizzazioni/eventi-fiore/eventi/international-coffee-forum-2026-62537.html

1	La Repubblica Napoli	https://napoli.repubblica.it/cronaca/2026/09/29/news/a_napoli_l_international_coffee_forum_madrina_maria_ysabel_balbuena_paladina_coltivatrici_caffe-425614622/
2	Il Mattino	https://www.ilmattino.it/sapori_della_campania/le_news/napoli_torna_international_coffee_forum_eccellenze_musica_sostenibilita-9794621.html
3	Il Roma	https://www.ilroma.net/news/cronaca/865441/a-napoli-il-caffe-diventa-cultura-arte-e-impresa.html
4	Il Denaro	https://www.ildenaro.it/international-coffee-forum-napoli-celebra-il-caffe-con-una-madrina-deccezione-maria-ysabel-balbuena/
5	Notizie.it	https://www.notizie.it/international-coffee-forum-napoli-2026-programma/
6	Comunicaffè	https://www.comunicaffe.it/international-coffee-forum-2026-napoli-maria-ysabel-balbuena/
7	Horeca News	https://horecanews.it/international-coffee-forum-2026-maria-ysabel-balbuena-madrina-della-seconda-edizione
8	Club del Caffè	https://clubdelcaffe.com/eventi-e-fiere/maria-ysabel-balbuena-madrina-dellinternational-coffee-forum-2026/
9	Fornelli d'Italia	https://www.fornelliditalia.it/international-coffee-forum-2026-maria-ysabel-balbuena-sarala-madrina-della-manifestazione/
10	La Gazzetta dei Sapori	https://www.lagazzettadeisapori.it/2026/09/28/international-coffee-forum-napoli-celebra-il-caffe-con-una-madrina-deccezione-maria-ysabel-balbuena/
11	Food Blog	https://www.foodblog.it/coffee-forum-napoli-tiramisu-passeggio-pancaffe/
12	Gnam Gnam Style	https://gnamgnamstyle.it/2026/09/29/international-coffee-forum-napoli-celebra-il-caffe-con-una-madrina-deccezione-maria-ysabel-balbuena/
13	Mangiamm	https://www.mangiamm.it/eventi/94669-loro-nero-di-napoli-e-il-riscatto-international-coffee-forum/
14	Il Tacco di Bacco	https://iltaccodibacco.it/campania/eventi/331687.html
15	Gazzetta di Napoli	https://www.gazzettadinapoli.it/turismo-e-sapori/caffe-la-seconda-edizione-dellinternational-coffee-forum/
16	Pupia TV	https://pupia.tv/2026/09/aree/campania/napoli-provincia/napoli/napoli-capitale-del-caffe-maria-ysabel-balbuena-madrina-dellinternational-coffee-forum/648986
17	Report Campania	https://www.reportcampania.it/news/international-coffee-forum-napoli-celebra-il-caffe-con-una-madrina-deccezione-maria-ysabel-balbuena/
18	La Voce del Vesuvio	https://www.lavocedelvesuvio.it/2026/09/28/international-coffee-forum-napoli-celebra-il-caffe-con-una-madrina-deccezione-maria-ysabel-balbuena/
19	Napoli News	https://www.napolinews.net/international-coffee-forum-napoli-celebra-il-caffe-con-una-madrina-deccezione-maria-ysabel-balbuena/
20	Napoli News 24	https://www.napolinews24.net/48298-international-coffee-forum-napoli-celebra-il-caffe-con-una-madrina-deccezione-maria-ysabel-balbuena.htm
21	TG News 24	https://tgnews24.com/international-coffee-forum-napoli-celebra-il-caffe-con-una-madrina-deccezione-maria-ysabel-balbuena/
22	Il Mezzogiorno	https://www.ilmezzogiorno.info/international-coffee-forum-napoli-celebra-il-caffe-con-una-madrina-deccezione-maria-ysabel-balbuena/
23	Mondo Spettacolo	https://www.mondospettacolo.com/international-coffee-forum-napoli-celebra-il-caffe-con-una-madrina-deccezione-maria-ysabel-balbuena/
24	Linkazzato	https://www.linkazzato.it/international-coffee-forum-napoli-celebra-il-caffe-con-una-madrina-deccezione-maria-ysabel-balbuena/
25	Sul Pezzo	https://www.sulpezzo.it/international-coffee-forum-napoli-celebra-il-caffe-con-una-madrina-deccezione-maria-ysabel-balbuena/
26	Napoli Factory	https://www.napolifactory.it/2026/09/28/international-coffee-forum-a-napoli-una-madrina-deccezione-maria-ysabel-balbuena/
27	Canale 95	https://www.canale95.it/2026/09/28/international-coffee-forum-napoli-celebra-il-caffe-con-una-madrina-deccezione-maria-ysabel-balbuena/

28	Focus Italia	https://www.focusitaliaweb.it/international-coffee-forum-napoli-celebra-il-caffe-con-una-madrina-deccezione-maria-ysabel-balbuena/
29	Campania News 24	https://www.campanianews24.com/international-coffee-forum-napoli-celebra-il-caffe-con-una-madrina-deccezione-maria-ysabel-balbuena/
30	Retenews 24	https://retenews24.net/international-coffee-forum-napoli-celebra-il-caffe-con-una-madrina-deccezione-maria-ysabel-balbuena-uid-31/
31	Napoli Village	https://www.napolivillage.com/gustum/international-coffee-forum-napoli-celebra-il-caffe-con-una-madrina-deccezione-maria-ysabel-balbuena/
32	Il 10	https://www.il10.it/international-coffee-forum-napoli-celebra-il-caffe-con-una-madrina-deccezione-maria-ysabel-balbuena/
33	Gazzetta dell'Irpinia	https://www.gazzettadellirpinia.it/2026/09/28/international-coffee-forum-napoli-celebra-il-caffe-con-una-madrina-deccezione-maria-ysabel-balbuena/
34	2A News	https://www.2anews.it/international-coffee-forum-madrina-deccezione-maria-ysabel-balbuena/
35	Napoli Magazine	https://napolimagazine.com/cultura-gossip/articolo/a-napoli-international-coffee-forum-nella-giornata-internazionale-del-caff-mar-a-isabel-balbuena-la-28-09-2026
36	Italia Notizie 24	https://www.italianotizie24.it/international-coffee-forum-napoli-celebra-il-caffe-con-maria-ysabel-balbuena

Le giornate del Forum

1 E 2 OTTOBRE · 28 ARTICOLI

1	Open	https://www.open.online/2026/10/01/giornata-internazionale-caffe-valore-mercato-italiano/
2	Il Mattino	https://www.ilmattino.it/AMP/cultura/napoli_gianni_cocco_presenta_dietro_al_banco_international_coffe_forum-9798035.html
3	Metropolis	https://www.metropolisweb.it/2026/10/01/international-coffee-forum-inaugurata-napoli-la-seconda-edizione/
4	Napoli Today	https://www.napolitoday.it/attualita/a-napoli-il-forum-con-la-senora-del-caffe-qui-e-un-ritorno-ed-e-buonissimo.html
5	Italia Report USA	https://www.italiareportusa.com/eccellenze-italiane/a-napoli-si-apre-linternational-coffee-forum/amp/
6	Giallo Zafferano	https://blog.giallozafferano.it/scalzinatales/gianni-cocco-international-coffee-forum-napoli/
7	Beverfood	https://www.beverfood.com/paradosso-caffe-italia-giornata-onu/
8	Comunicaffè	https://www.comunicaffe.it/international-coffee-forum-2026-prima-giornata-napoli/
9	Horeca News	https://horecanews.it/international-coffee-forum-inaugurata-la-ii-edizione-tra-eventi-premi-e-ospiti-internazionali
10	Horeca News	https://horecanews.it/international-coffee-forum-2026-al-via-la-prima-giornata-il-programma-del-1-ottobre
11	Horeca News	https://horecanews.it/international-coffee-forum-2026-il-programma-della-seconda-giornata-2-ottobre
12	Vending News	https://www.vendingnews.it/international-coffee-forum-al-via-a-napoli-la-seconda-edizione-nella-giornata-dedicata-al-caffe/
13	Vending News	https://www.vendingnews.it/la-fao-celebra-la-giornata-del-caffe-italia-prima-in-macchine-e-vending/
14	Club del Caffè	https://clubdelcaffe.com/eventi-e-fiore/international-coffee-forum-2026-il-programma-della-prima-giornata-a-napoli/
15	La Buona Tavola	https://labuonatavola.org/international-coffee-forum-napoli-si-prepara-ad-accogliere-la-madrina-maria-ysabel-balbuena/
16	Napolike	https://www.napolike.it/eventi-napoli-oggi-2026-10-01-2
17	Report Campania	https://www.reportcampania.it/news/international-coffee-forum-maria-ysabel-balbuena-inaugura-a-napoli-la-seconda-edizione/

18	La Voce del Vesuvio	https://www.lavocedelvesuvio.it/2026/10/01/international-coffee-forum-maria-ysabel-balbuena-inaugura-a-napoli-la-seconda-edizione/
19	Napoli News	https://www.napolinews.net/international-coffee-forum-maria-ysabel-balbuena-inaugura-a-napoli-la-seconda-edizione/
20	TG News 24	https://tgnews24.com/international-coffee-forum-maria-ysabel-balbuena-inaugura-a-napoli-la-seconda-edizione/
21	Il Mezzogiorno	https://www.ilmezzogiorno.info/international-coffee-forum-maria-ysabel-balbuena-inaugura-a-napoli-la-seconda-edizione/
22	Linkazzato	https://www.linkazzato.it/international-coffee-forum-maria-ysabel-balbuena-inaugura-a-napoli-la-seconda-edizione/
23	Sul Pezzo	https://www.sulpezzo.it/international-coffee-forum-maria-ysabel-balbuena-inaugura-a-napoli-la-seconda-edizione/
24	Canale 95	https://www.canale95.it/2026/10/01/international-coffee-forum-maria-ysabel-balbuena-inaugura-a-napoli-la-seconda-edizione/
25	Pupia TV	https://pupia.tv/2026/10/aree/campania/napoli-provincia/napoli/napoli-international-coffee-forum-maria-ysabel-balbuena-da-voce-alle-donne-produttrici-di-caffe/649480
26	Napoli Village	https://www.napolivillage.com/gustum/international-coffee-forum-maria-ysabel-balbuena-inaugura-a-napoli-la-seconda-edizione/
27	Terre di Campania	https://www.terredicampania.it/international-coffee-forum-napoli-celebra-il-caffe-con-una-madrina-deccezione-maria-ysabel-balbuena/
28	Focus Italia	https://www.focusitaliaweb.it/international-coffee-forum-maria-ysabel-balbuena-inaugura-a-napoli-la-seconda-edizione/

Bilancio: oltre 3.000 presenze

3-12 OTTOBRE · 36 ARTICOLI

1	Il Roma	https://www.ilroma.net/news/cronaca/865644/international-coffee-forum-si-chiude-con-oltre-3000-presenze-per-la-ii-edizione.html
2	Il Denaro	https://www.ildenaro.it/international-coffee-forum-la-ii-edizione-chiude-con-oltre-3000-presenze/
3	Notizie.it	https://www.notizie.it/international-coffee-forum-chiude-oltre-3000-presenze-edizione-napoli-agora-dibattito-mercati-globali-nuovi-consumi/
4	Notizie.it Napoli	https://napoli.notizie.it/international-coffee-forum-a-napoli-oltre-3-000-presenze-per-la-seconda-edizione/
5	Comunicaffè	https://www.comunicaffe.it/international-coffee-forum-napoli-caffe/
6	Comunicaffè	https://www.comunicaffe.it/international-coffee-forum-napoli-caffe-futuro-sostenibilita/
7	Comunicaffè	https://www.comunicaffe.it/maria-ysabel-balbuena-repubblica-dominicana-napoli-intervista/
8	Vending News	https://www.vendingnews.it/international-coffee-forum-2026-oltre-3-000-presenze-per-la-seconda-edizione/
9	Horeca News	https://horecanews.it/international-coffee-forum-a-napoli-oltre-3000-presenze-e-tutta-la-filiera-a-confronto
10	Food Blog	https://www.foodblog.it/oltre-3000-presenze-international-coffee-forum-napoli-centro-dialogo-caffe/
11	Gnam Gnam Style	https://gnamgnamstyle.it/2026/10/06/international-coffee-forum-si-chiude-con-oltre-3000-presenze-per-la-ii-edizione-napoli-agora-del-dibattito-tra-mercati-globali-e-nuovi-consumi/
12	Napoli Today	https://www.napolitoday.it/il-ii-international-coffee-forum-conferma-napoli-capitale-del-dibattito-sul-caffe-15328097.html
13	Coffee Tasters	https://www.coffeetasters.org/newsletter/it/index.php/tag/coffee-forum/
14	Ristorazione Moderna	https://ristorazionemoderna.it/news/iei-svela-gli-elementi-del-bar-ideale-qualita-servizio-e-ambiente.html
15	Foodwiki	https://www.foodwiki.it/international-coffee-forum-caffe-raccontato-filiera-tazzina/

16	Fornelli d'Italia	https://www.fornelliditalia.it/international-coffee-forum-a-napoli-oltre-3000-presenze-e-confronto-su-tutta-la-filiera-del-caffe/
17	Club del Caffè	https://clubdelcaffe.com/eventi-e-fiery/international-coffee-forum-napoli-al-centro-del-confronto-sulla-filiera-italiana-del-caffe/
18	Agenfood	https://www.agenfood.it/focus/istituto-espresso-italiano-dal-report-sul-bar-ideale-allitalian-espresso-collection-gli-strumenti-per-il-futuro/
19	20italie	https://www.20italie.com/international-coffee-forum-si-chiude-con-oltre-3000-presenze-per-la-ii-edizione-napoli-agora-del-dibattito-tra-mercati-globali-e-nuovi-consumi/
20	Anteprima 24	https://www.anteprima24.it/napoli/international-coffee-forum-il-caffe-tra-qualita-innovazione-e-internazionalizzazione/
21	Gazzetta di Napoli	https://gazzettadinapoli.it/turismo-e-sapori/international-coffee-forum-oltre-3000-presenze-agli-stati-general-del-caffe/
22	Sud Notizie	https://www.sudnotizie.it/international-coffee-forum-2026-oltre-3-000-presenze-a-napoli-tra-caffe-cultura-e-sostenibilita/
23	Report Campania	https://www.reportcampania.it/news/successo-per-il-ii-international-coffee-forum-migliaia-per-celebrare-il-caffe-nel-porto-di-napoli/
24	La Voce del Vesuvio	https://www.lavocedelvesuvio.it/2026/10/03/con-gli-applausi-a-maria-ysabel-balbuena-si-chiude-il-ii-international-coffee-forum/
25	Napoli News	https://www.napolinews.net/ii-coffee-forum-napoli-si-conferma-capitale-mondiale-del-caffe/
26	Il Mezzogiorno	https://www.ilmezzogiorno.info/international-coffee-forum-si-chiude-con-oltre-3000-presenze-per-la-ii-edizione-napoli-agora-del-dibattito-tra-mercati-globali-e-nuovi-consumi/
27	Mondo Spettacolo	https://www.mondospettacolo.com/tra-show-case-latte-art-e-spettacolo-si-chiude-la-due-giorni-dedicata-al-caffe-a-napoli/
28	Linkazzato	https://www.linkazzato.it/international-coffee-forum-si-chiude-con-oltre-3000-presenze-per-la-ii-edizione-napoli-agora-del-dibattito-tra-mercati-globali-e-nuovi-consumi/
29	Sul Pezzo	https://www.sulpezzo.it/international-coffee-forum-numeri-record-e-applausi-per-la-ii-edizione/
30	TG News 24	https://tgnews24.com/international-coffee-forum-si-chiude-con-oltre-3000-presenze-per-la-ii-edizione-napoli-agora-del-dibattito-tra-mercati-globali-e-nuovi-consumi/
31	Focus Italia	https://www.focusitaliaweb.it/international-coffee-forum-si-chiude-con-oltre-3000-presenze-per-la-ii-edizione-napoli-agora-del-dibattito-tra-mercati-globali-e-nuovi-consumi/
32	Canale 95	https://www.canale95.it/2026/10/03/international-coffee-forum-si-chiude-con-oltre-3000-presenze-per-la-ii-edizione-napoli-agora-del-dibattito-tra-mercati-globali-e-nuovi-consumi/
33	Italia Notizie 24	https://www.italianotizie24.it/international-coffee-forum-si-chiude-con-oltre-3000-presenze-per-la-ii-edizione-napoli-agora-del-dibattito-tra-mercati-globali-e-nuovi-consumi/
34	Pupia TV	https://pupia.tv/2026/10/aree/campania/napoli-provincia/napoli/international-coffee-forum-oltre-3mila-presenze-a-napoli-la-filiera-del-caffe-guarda-ai-mercati-globali/649898
35	Gazzetta dell'Irpinia	https://www.gazzettadellirpinia.it/2026/10/03/international-coffee-forum-si-chiude-con-oltre-3000-presenze-per-la-ii-edizione-napoli-agora-del-dibattito-tra-mercati-globali-e-nuovi-consumi/
36	AgroToday	https://www.facebook.com/share/p/1FJwSbt12m/

International Coffee Forum 2026 · II edizione · Napoli, 1 e 2 ottobre



UFFICIO STAMPA

Press Office Boutique · Studio Enrico Parolisi

pressofficeboutique.it · studio@pressofficeboutique.it