



## Turin Coffee: tutti i protagonisti e il programma completo L'8 e il 9 giugno, si alza il sipario sulla seconda edizione del Salone del Caffè di Torino

1

Torino, 30 maggio 2019

Sarà ancora Piazza Carlo Alberto, una delle principali piazze del centro storico di Torino, situata alle spalle di Palazzo Carignano e a pochi metri da Piazza Castello, il palcoscenico in cui prenderà vita la seconda edizione del Turin Coffee, il Salone del Caffè, nato dall'unione di intenti di tre eccellenze cittadine, **Lavazza**, **Caffè Vergnano** e **Costadoro** che hanno deciso di dare un seguito a quanto seminato lo scorso anno, sedendosi ancora una volta intorno al tavolo **dell'Assessore al Commercio Alberto Sacco**, insieme alla **To-be Events** con il solo fine di costruire qualcosa che avesse come unica mission quella di fare Cultura. Una simile premessa non poteva certo prescindere dal coinvolgere da un lato tante altre **torrefazioni locali** (Antica Torrefazione, Caffè Boutic/ Busters Coffee, Caffè Malabar, Caffè Perrero, Dicafe, Hobby Caffè, Il Caffè, Mokabar, Torrefazione Mike) espressione di quel saper fare e fare bene tipicamente italiano, e dall'altro **SCA Italy**, acronimo di Specialty Coffee Association, autorità di riferimento per l'eccellenza del caffè a livello internazionale.

Caffè e cultura hanno lo stesso aroma, proprio come cucina e cultura hanno lo stesso gusto. Alla base la voglia di custodire il passato, raccontare il presente e inventare il futuro. Si farà cultura con i migliori head trainer, si degusteranno piatti stellati, gelati gastronomici, cocktail a tema, e ci sarà una mostra fotografica dedicata. E i bambini? Durata il Salone del Caffè è prevista un'area dedicata ai più piccoli, che sarà teatro di workshop, attività ludiche di disegno, di Pet Therapy e laboratori tecnologici. Ai grandi invece spetta il compito di dare il buon esempio, sostenendo attivamente la Onlus coinvolta nel progetto, **CasaOz**.

Torino è un'indiscussa capitale del gusto, è stata la prima capitale del Regno d'Italia, ed è qui che sorsero alla fine del 1700 i primi caffè, veri luoghi d'élite. Parliamo dei caffè storici, il vero salotto di Torino, ciò che la rende indiscutibilmente la città, la capitale italiana del caffè, gli stessi che vi sarà permesso visitare grazie ad una collaborazione con **Turismo Torino** che per l'occasione metterà in campo le migliori guide turistiche.

I numeri dello scorso anno parlano chiaro: 40.000 sono stati i passaggi, 200 i kg di caffè consumati, per un totale di 28.000 caffè serviti, insieme a 150 litri di latte consumati e 1.000 kg di ghiaccio. Vogliamo fare meglio, vogliamo crescere ancora ma la formula non cambia, infatti tutte le degustazioni, all'interno del Salone del Caffè di Torino, saranno completamente gratuite, comprese quelle firmate dai pastry chef, dagli chef stellati, dai maestri gelatieri, dai bartender. E tutte le donazioni che verranno fatte nella due giorni saranno devolute a CasaOz.

PIAZZA CARLO ALBERTO, TORINO - DALLE 9 ALLE 20

[turincoffee.it](http://turincoffee.it)



CON LA PARTECIPAZIONE DELLE TORREFAZIONI PIEMONTESI: ANTICA TORREFAZIONE, CAFFÈ BOUTIC, CAFFÈ MALABAR, CAFFÈ MIKE, CAFFÈ PERRERO, DICAFA, HOBBY CAFFÈ, IL CAFFÈ, MOKABAR ...E MOLTI ALTRI



## TORREFAZIONI

### ✓ ANTICA TORREFAZIONE

Nasce nel 1930 a Carmagnola. Oggi la famiglia Mina continua a produrre e servire caffè nel rispetto della tradizione e dell'antico mestiere di torrefattori, senza però smettere di ricercare nuove e sorprendenti combinazioni di aromi, dedicando massima attenzione alla qualità e alla provenienza del caffè.

### ✓ CAFFÈ BOUTIC

Una torrefazione nata nei primi anni Settanta. L'attuale titolare, Paolo Di Feo, continua la tradizione artigianale scegliendo personalmente le selezioni di caffè crudi provenienti prevalentemente dall'America Latina e dall'Etiopia.

### ✓ CAFFÈ MALABAR

L'Azienda nasce nel 1946 a Torino grazie alla passione di Marcello che vuole realizzare un suo grande sogno: creare una torrefazione. Oggi Arianna, Carlotta e Rebecca guidano la Malabar verso il futuro, aiutate da mamma Antonella e papà Flavio. E la guidano dando un forte segnale di continuità con quel patrimonio di cultura, di valori e di esperienze tramandato da Marcello.

### ✓ CAFFÈ PERRERO

Fondata nel 1971 a San Carlo Canavese, con una visione d'impresa che ancora oggi li caratterizza, incentrata sulla passione per il lavoro, ricerca della qualità e sostenibilità. L'impegno per la sostenibilità si è tradotto in azioni concrete come la costruzione del nuovo impianto. La produzione comprende miscele in grani e macinato, miscele Biologiche & Fairtrade, monorigini e il porzionato, tutte espressione di un lavoro artigianale fatto con cura e passione inalterate nel tempo, perché diventi un caffè buono, giusto ed unico.

### ✓ DICAF GHIGO

Si occupa di caffè fin dalla metà dagli anni 40, quando apre la sua torrefazione, a Bra, in provincia di Cuneo. Una storia fatta di continue evoluzioni, tecnologiche e di prodotto, che portano la famiglia Ghigo, nel 1987, a fondare DICAF spa: nome diverso, ma stessa attenzione e dedizione alla materia prima, alla sua lavorazione e al risultato offerto ai clienti. Negli anni sono arrivati ad ottenere miscele uniche e speciali, oltre alle linee Tradizione, Selection e Special Bar, producono caffè decaffeinato, biologico e aromatizzati in cialda.

PIAZZA CARLO ALBERTO, TORINO - DALLE 9 ALLE 20

[turincoffee.it](http://turincoffee.it)



CON LA PARTECIPAZIONE DELLE TORREFAZIONI PIEMONTESI: ANTICA TORREFAZIONE, CAFFÈ BOUTIC, CAFFÈ MALABAR, CAFFÈ MIKE, CAFFÈ PERRERO, DICAF, HOBBY CAFFÈ, IL CAFFÈ, MOKABAR ...E MOLTI ALTRI



### ✓ HOBBY CAFFÈ

Dietro ogni chicco di caffè c'è un "lungo viaggio" che ha inizio nelle piantagioni del Brasile e della Colombia, dove vengono selezionate le migliori varietà di caffè. Il processo termina a Torino, dove, dopo un lavoro rigoroso, si procede alla tostatura del caffè. Qui si fondono con maestria le varie miscele dei caffè Sudamericani per offrire "semplicemente un buon caffè".

### ✓ IL CAFFÈ

È sinonimo di alta qualità, passione e ricerca nello studio e nello sviluppo del caffè. Nel 1994 Tullio Chiaussa, forte della sua esperienza, decide di sposare tradizione, innovazione, ricerca ed esperienza tecnologica nella lavorazione del caffè per creare il suo marchio e la sua azienda. Una passione trasmessa ai figli, che oggi affrontano insieme a lui nuove sfide.

### ✓ MOKABAR

Fondata dal signor Giovanni Venezia nel 1950 a Torino, in un piccolo locale nel quartiere Borgo San Paolo, negli anni la sede viene prima spostata nel quartiere Madonna di Campagna fino a raggiungere la sua collocazione attuale in Via Stradella. Azienda artigiana a gestione familiare, dove da sempre i punti di forza sono la qualità dei prodotti offerti, il controllo costante della materia prima e del prodotto finito ed una totale attenzione al servizio offerto. Politica premiata da un incremento costante nel tempo del volume d'affari e da un'elevata fidelizzazione dei nostri clienti.

### ✓ TORREFAZIONE MIKE

Sono una azienda italiana che opera dal 1959 nel campo dell'importazione, torrefazione e commercializzazione di miscele per caffè espresso; nella sede di Alessandria risiedono le strutture produttive e da qui la rete di vendita mantiene i contatti e rifornisce quotidianamente centinaia di clienti disseminati nel territorio dell'Italia Nord-Occidentale ed oltre.

## MOSTRA FOTOGRAFICA

**Dalla Pianta alla Tazzina:** si chiama così il percorso fotografico realizzato da Lavazza, Caffè Vergnano, Costadoro e da tutte le Torrefazioni presenti al Turin Coffee, pensato per raccontare una materia viva, con un linguaggio universale, quello fotografico che andrà a toccare tutti i sensi umani. Parliamo del chicco di caffè, della sua lavorazione, della coltivazione, dell'estrazione dei semi, del farsi nettare, del rumore delle tazzine.

La mostra, aperta al pubblico e fruibile gratuitamente per l'intera durata del Salone Internazionale del Caffè, vuole farsi rivelazione e portare ad un progresso culturale intorno al caffè, protagonista di un rito italiano universalmente riconosciuto. Quattro le macro-aree che saranno affrontate: Bacca, Crudo, Lavorazione ed Estrazione.

PIAZZA CARLO ALBERTO, TORINO - DALLE 9 ALLE 20

[turincoffee.it](http://turincoffee.it)



CON LA PARTECIPAZIONE DELLE TORREFAZIONI PIEMONTESI: ANTICA TORREFAZIONE, CAFFÈ BOUTIC, CAFFÈ MALABAR, CAFFÈ MIKE, CAFFÈ PERRERO, DICAFF, HOBBY CAFFÈ, IL CAFFÈ, MOKABAR ...E MOLTI ALTRI



## OSPITI

### ✓ Pastry chef

#### **Galileo Reposo (Peck Milano)**

Un sognatore, che da bambino camminando davanti alle iconiche vetrine di Peck a Milano (tempio della gastronomia), fantasticava sul suo futuro immaginandosi parte di quel team. Oggi ha realizzato il suo desiderio e lo troviamo a capo proprio del reparto pasticceria di quella realtà meneghina, a sfornare ogni giorno prodotti che deliziano gli occhi ancor prima del palato. Fantasia, precisione, stagionalità, freschezza e le migliori materie prime selezionatissime, sono il filo conduttore per la creazione di quei raffinati abbinamenti.

#### **Andrea Tortora (AT Patisserie)**

Un curriculum da fuoriclasse. Maestro Pasticcere AMPI (Accademia Maestri Pasticceri Italiani), 10 anni alla corte di Norbert Niederkofler, \*\*\* Stelle Michelin presso l'Hotel Rosa Alpina di San Cassiano in Badia (BZ) in qualità di pastry chef. Pasticceria dell'anno 2019 secondo L'Espresso. Con lui i lievitati raggiungono vertici ineguagliabili. Il suo approccio è legato all'Italian Touch, ossia cercare l'originale nelle origini. Oggi la sua passione è tradotta in AT Patisserie, la sua personale collezione di Grandi Lievitati d'Autore, tra cui l'ormai famoso "Uovo di Tortora".

### ✓ Chef

#### **Cristina Bowerman (Chef \*Stella Michelin Ristorante Glass Hostaria)**

Nel 1992, lascia la Puglia con una laurea in giurisprudenza ma la sua passione per la cucina non tarda a prendere il sopravvento. Ad Austin, dove vive dal 1998 al 2003, si laurea in Culinary Arts, prima di trasferirsi a Roma al Convivio di Angelo Troiani, dove scopre il vero valore della qualità in fatto di materie prime. Nel 2005 varca la porta di Glass Hostaria, a Trastevere e lì la sua cucina prende forma. Decisa, mai forzata e riconoscibile. La consacrazione della Michelin non tarda ad arrivare. Il congresso di Identità Golose la manda a New York a rappresentare l'Italia. Di lei scrive il giornalista Federico De Cesare Viola: "La Bowerman story è un antidoto contro i luoghi comuni. Si può vivere nel rione per eccellenza di Roma e utilizzare solo l'inglese per parlare con la brigata".

#### **Andrea Ribaldone (Chef \*Stella Michelin Ristorante Osteria Arborina)**

Executive chef e patron del Ristorante Arborina a La Morra, nel cuore delle Langhe, valutato "Miglior performance dell'anno" dalla Guida de l'Espresso dei Ristoranti d'Italia 2018 e premiato con la Stella Michelin a solo nove mesi dall'apertura. Milanese di nascita ma piemontese per famiglia e formazione, dal 2016 coordina, in collaborazione con Domenico Schingaro, i sei ristoranti di Borgo Egnazia in Puglia, tra le migliori proposte in fatto di ospitalità in Italia.

PIAZZA CARLO ALBERTO, TORINO - DALLE 9 ALLE 20

[turincoffee.it](http://turincoffee.it)



CON LA PARTECIPAZIONE DELLE TORREFAZIONI PIEMONTESI: ANTICA TORREFAZIONE, CAFFÈ BOUTIC, CAFFÈ MALABAR, CAFFÈ MIKE, CAFFÈ PERRERO, DICAFF, HOBBY CAFFÈ, IL CAFFÈ, MOKABAR ...E MOLTI ALTRI



Da settembre 2018 è inoltre responsabile di tutta la ristorazione a Identità Golose Milano, primo hub internazionale della ristorazione. In tv fa coppia con l'architetto Andrea Castrignano, nel programma "Aiuto! Arrivano gli ospiti" su La5.

### ✓ **Maestri Gelatieri**

#### **Stefano Ferrara, "Ambasciatore del Gelato nel mondo"**

Maestro artigiano gelatiere, pasticciere, titolare de *Il Pinguino Gelateria Naturale* di Roma, che si è aggiudicata, il premio "Gelato World Tour 2016", aderisce all'AIC (Associazione Italiana Celiachia). Nominato Ambasciatore del gelato nel mondo, è specializzato in gelato senza glutine, senza latte, senza uova, senza zucchero, per celiaci, vegetariani, vegani. È consulente per apertura di nuove attività di settore, ed è docente presso la *Scuola Professione Gelatiere*.

#### **Stefano Guizzetti (Ciacco Lab)**

Maestro gelatiere con due punti vendita a Parma ed uno nella centralissima Via Spadari a Milano. La sua filosofia si basa sull'uso di materie prima biologiche, a km zero e provenienti da varietà locali antiche; sull'esclusione di additivi alimentari, e su una produzione che sia il più naturale e pulita possibile. Il suo è un gelato artigianale, rivisitato, bilanciato e comunicato in chiave moderna e contemporanea. Nel 2016 diventa docente dell'Università di Parma con un corso di approfondimento sul gelato presso il Master Comet di I livello. La gelateria Ciacco è stata insignita dei tre Coni Gambero Rosso nel gennaio 2017 e 2018.

### ✓ **Mixology**

#### **Lucio D'Orsi (Dry Martini – Sorrento)**

È l'anima del Majestic Palace Hotel di Sorrento. Bartender dell'unico Dry Martini in Italia (ce ne sono 5 in tutti il mondo), aperto sulla terrazza panoramica dell'hotel con la collaborazione del guru di fama internazionale Javier de Las Muelas. Sommelier e "wine hunter" del ristorante \*Stella Michelin Don Geppi, guidato dallo chef Mario Affinita. Profondo conoscitore dell'arte della miscelazione, studia, ricerca e seleziona costantemente i migliori produttori in tutto il mondo.

### ✓ **Progettare sostenibile**

**Pensiero Materia** è un collettivo di designer italiani uniti nella missione di rendere il design sostenibile attraverso l'utilizzo di materiali di origine naturale. Da questa connessione prende vita il manifesto del bio-design italiano, quattro regole cardine per chi si avventura nel mondo del design sostenibile: economia circolare, riduzione dei consumi, filiere agro-alimentari e nuovi materiali. Il progetto nasce dall'incontro di **Luca Alessandrini**, giovane e affermato progettista di Pesaro, e **HENRY & CO.**, studio di design sostenibile di Verona, due realtà italiane che fanno della ricerca e sperimentazione di nuovi materiali, la base della loro progettazione. In questa logica sono

PIAZZA CARLO ALBERTO, TORINO - DALLE 9 ALLE 20

[turincoffee.it](http://turincoffee.it)



CON LA PARTECIPAZIONE DELLE TORREFAZIONI PIEMONTESI: ANTICA TORREFAZIONE, CAFFÈ BOUTIC, CAFFÈ MALABAR, CAFFÈ MIKE, CAFFÈ PERRERO, DICAF, HOBBY CAFFÈ, IL CAFFÈ, MOKABAR ...E MOLTI ALTRI



nati prodotti unici, come piatti, contenitori e vassoi, realizzati con elementi naturali come le bucce di arance o il pomodoro.

### ✓ Campioni del caffè

#### Davide Berti

Campione del mondo di ibrik, il caffè alla turca. Oltre che pluri campione di coffee in good spirit e campione di Aeropress. Una vita passata a studiare il caffè al di fuori dei confini dell'espresso, con risultati incredibili e con risvolti importanti nella sua vita professionale.

#### Alessandro Galtieri

Classificatosi sul podio al terzo posto nella categoria Brewing, ovvero il metodo di estrazione che utilizza la percolazione dell'acqua attraverso il caffè e, generalmente, l'utilizzo di un filtro in carta. Lui, nel suo bar di Bologna, ha portato questo modo di bere il caffè esaltandone le caratteristiche e creando dei veri e propri fans della bevanda.

#### Francesco Corona

Anche lui sul podio al terzo posto nel mondo con le ricette per cocktail a base di caffè, dove quest'ultimo non è un aromatizzante, ma il protagonista. Barman di successo di livello internazionale e specialista in mixology, la sua conoscenza dei liquori unita a quella del caffè lo ha portato a sviluppare centinaia di ricette di cocktail con il caffè.

#### Matteo Beluffi

Finalista e 6° nel campionato mondiale di latte art. A chi non fa piacere ricevere un cappuccino buono e anche bello? A tutti, e Matteo dopo anni passati dietro i banchi bar è riuscito anche ad aggiudicarsi un titolo mondiale in una categoria normalmente dominata da baristi asiatici.

#### Cinzia Linardi

Barista e giudice internazionale per la CUP OF EXCELLENCE, che significa girare le piantagioni per assaggiare e selezionare i migliori caffè del mondo destinati a speciali aste private, dove un kg di caffè arriva a costare quanto dell'ottimo caviale!

PIAZZA CARLO ALBERTO, TORINO - DALLE 9 ALLE 20

turincoffee.it



CON LA PARTECIPAZIONE DELLE TORREFAZIONI PIEMONTESI: ANTICA TORREFAZIONE, CAFFÈ BOUTIC, CAFFÈ MALABAR, CAFFÈ MIKE, CAFFÈ PERRERO, DICAFF, HOBBY CAFFÈ, IL CAFFÈ, MOKABAR ...E MOLTI ALTRI



## PROGETTI SPECIALI

### ✓ Turismo Torino – Speciale Coffee Week

7

Un itinerario guidato per scoprire la Storia, le curiosità e gli aneddoti che hanno fatto diventare Torino la città del Caffè. Nel centro storico, il percorso, sospeso tra Storia e gusto al Caffè porterà ad assaggiare tre differenti degustazioni al Caffè che hanno portato e portano il brand Caffè da Torino nel Mondo assieme ad altre golose degustazioni tra cri cri e i famosi grissini torinesi.

Il pomeriggio di sabato 8 giugno e domenica 9, alle ore 16.00 si partirà (gruppi non superiori alle 50 persone) da Piazza Carlo Alberto, insieme ad una guida turistica, alla volta dei Caffè Lavazza di Via San Tommaso, Costadoro Il Diamante e Caffè Vergno 1882 da Eataly.

Domenica 9 giugno sono previsti inoltre due tour tra i caffè storici della città di Torino, con altrettanti diversi itinerari, della durata di 2 ore, con in programma 5 caffè della COFFEE CARD. Un itinerario alla scoperta del centro storico ed in particolare dei famosissimi Caffè storici di Torino, da sempre luogo di ritrovo della nobiltà e del popolo e vero “cuore pulsante” dell’anima della Città tra Sette e Ottocento!

Il primo turno (non superiore alle 50 persone) partirà, insieme alle guide turistiche, alle 10.30 da Piazza Carlo Alberto e prevede le seguenti visite: Pepino, Baratti, Fiorio, Elena, San Carlo e poi successivo rientro in Piazza Carlo Alberto. Il secondo turno (sempre non superiore alle 50 persone) partirà, insieme alle guide turistiche, alle 17.00 da Piazza Carlo Alberto e prevede le seguenti visite: Pepino, Caffè San Carlo, Bicerin, Torrefazione Moderna, Baratti e Milano Carlo e poi successivo rientro in Piazza Carlo Alberto.

\* I posti sono limitati, per partecipare è necessario accreditarsi sul sito, [www.turincoffee.it](http://www.turincoffee.it)

### ✓ Area kids

Durata il Salone Internazionale del Caffè è prevista un’area dedicata ai più piccoli, in piazza Carlo Alberto, di fronte a palazzo Carignano, di proprietà del Ministero per i Beni e le Attività Culturali. L’area kids sarà teatro dei workshop de “*La Casa del Sole*”, un’associazione di promozione sociale, la cui mission è di promuovere attività legate al benessere psicofisico per l’individuo e per i gruppi. Durante il Turin Coffee si occuperà di intrattenere bimbi e ragazzi con attività ludiche di disegno, collage e scoperta di materiali. Le operatrici della Casa del Sole sono tutte psicologhe iscritte all’albo del Piemonte.

Sabato 8 giugno verranno proposti due laboratori di Pet Therapy alle ore 11.30 ed alle ore 16.00. Domenica 9 giugno verranno proposti invece due laboratori dal titolo "bimbi e tecnologie" rispettivamente alle ore 11.30 ed alle ore 16.30.

\* I posti sono limitati, per partecipare è necessario accreditarsi sul sito, [www.turincoffee.it](http://www.turincoffee.it)

PIAZZA CARLO ALBERTO, TORINO - DALLE 9 ALLE 20

[turincoffee.it](http://turincoffee.it)



CON LA PARTECIPAZIONE DELLE TORREFAZIONI PIEMONTESI: ANTICA TORREFAZIONE, CAFFÈ BOUTIC, CAFFÈ MALABAR, CAFFÈ MIKE, CAFFÈ PERRERO, DICAFF, HOBBY CAFFÈ, IL CAFFÈ, MOKABAR ...E MOLTI ALTRI



## ✓ Solidarietà

Il Salone Internazionale del Caffè è anche solidarietà. La manifestazione, completamente gratuita, permette ai cittadini di partecipare attivamente alle azioni solidali di una Onlus piemontese: CasaOz ([www.casaoz.org](http://www.casaoz.org)). CasaOz è una residenza per i bambini e le famiglie che incontrano la malattia. Vuole essere per loro casa e famiglia finché necessario e offrire un sostegno concreto; chi assiste il proprio bambino in ospedale può riposarsi, fare una doccia, mangiare e prendere un caffè in compagnia; chi viene da lontano trova ospitalità nelle ResidenzeOz. A CasaOz ogni bambino malato può giocare, imparare e fare i compiti seguito da educatori professionali e volontari, per ritrovare una quotidianità che cura.

Il Salone Internazionale del Caffè vi aspetta a Torino in Piazza Carlo Alberto l'8 e il 9 giugno.

Seguitelo anche sui canali social:

- ✓ Facebook @TurinCoffee
- ✓ Instagram @TurinCoffee

**Press Office Turin Coffee**  
**Nadia Afragola**

Giornalista Freelance / Copywriter  
C. Giulio Cesare 67, 10152 Torino  
[nadiafragola@hotmail.com](mailto:nadiafragola@hotmail.com)  
(+39) 3385684095

PIAZZA CARLO ALBERTO, TORINO - DALLE 9 ALLE 20

[turincoffee.it](http://turincoffee.it)



CON LA PARTECIPAZIONE DELLE TORREFAZIONI PIEMONTESI: ANTICA TORREFAZIONE, CAFFÈ BOUTIC, CAFFÈ MALABAR, CAFFÈ MIKE, CAFFÈ PERRERO, DICAFF, HOBBY CAFFÈ, IL CAFFÈ, MOKABAR ...E MOLTI ALTRI