

Il Museo del Caffè di Trieste

tra cenacoli culturali e partnership europee

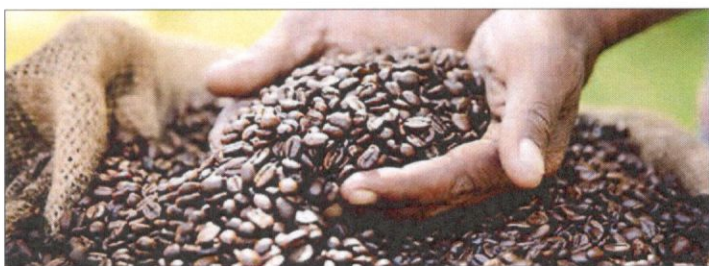


Nella prestigiosa cornice dell'hotel Savoia Excelsior Palace di Trieste si sono svolti i Cenacoli del caffè con lo studioso Giovanni Bortoli della Demus e con lo scienziato Luciano Navarini, direttore scientifico di Aromalab-illycaffè, introdotti da Gianni Pistrini presidente dell'aMDC (Associazione Museo del Caffè)



A Trieste ha avuto luogo con grande successo per le aziende del settore e di pubblico, nel mese di ottobre 2018, il TriestEspresso Expo.

La nobile bevanda, comparsa in terra giuliana già sul finire del 1600, conferma che Trieste è la città del caffè per eccellenza. L'intenso lavoro portuale, dove avviene il primo stoccaggio dei sacchi di juta contenenti i pregiati chicchi ancora da trasformare in ottimo caffè macinato, le famose fabbriche preposte a questo sapiente lavoro di cottura e miscelazione e i suoi caffè storico-letterali, dove la bevanda viene gustata, lo dimostrano quotidianamente. Già dal 2001, Gianni Pistrini profondo conoscitore del settore, attraverso la sua collezione di oggetti inerenti al variegato mondo del caffè, costituì uno spazio espositivo per la città, oggi in cerca di una sede definitiva. Nel 2017 fonda l'aMDC (Associazione Museo del Caffè) di cui ne è presidente, assieme al vice e co-fondatore Dorian Simonato e ora nel Consiglio Direttivo assieme al consigliere Diego Gianaroli e Marina Cocco. Lo scopo è quello d'informare, attraverso conferenze, seminari, visite guidate nei principali stabilimenti e fabbriche, oltreché attraverso avvenimenti culturali, la scienza che sta dietro ad un espresso o ad un cappuccino. Obiettivo del sodalizio è anche quello di ampliare e potenziare i già molteplici partneriati, effettuati negli anni precedenti, fra realtà europee (Germania, Svizzera,



Austria, Francia, Ungheria, Olanda, Cipro e ora Belgio). A metà dello scorso ottobre, all'hotel Savoia Excelsior Palace di Trieste, si è svolto con buona affluenza di pubblico il primo Cenacolo del caffè dell'anno 2018/19 con lo studioso Giovanni Bortoli della Demus (una delle tre realtà nazionali che operano nella decaffeinizzazione della materia prima). L'Associazione ha deciso di continuare l'esperienza dei Cenacoli con un successivo appuntamento, a metà novembre con lo scienziato Luciano Navarini, direttore scientifico di Aromalab-illycaffè, sempre nella stessa sede e orario.

A concludere il primo trimestre un ulteriore evento: un laboratorio-chiacchierata-conferenza a inizio dicembre, questa volta rivolto anche ai più giovani.

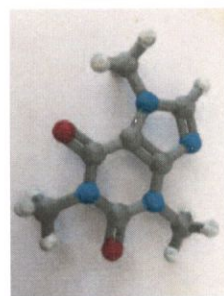
Con gennaio 2019 sono iniziati di nuovi, ogni terzo giovedì del mese, che hanno quali protagonisti docenti delle università dell'Alma mater studiorum di Bologna oltre alle sedi accademiche di Udine e, naturalmente, di Trieste. Gli incontri sono ad accesso gratuito.

Durante il TriestEspresso Expo, nella Centrale idrodinamica all'interno del Porto antico, si è svolta l'8° partnership fra Musei europei del caffè con il coinvolgimento del Grootmoeders Koffie-Café Grand Mère (caffè della nonna), realtà artigianale operante a Gullegem, cittadina della regione Fiamminga. L'avvio imprenditoriale risale al 1935 per volere di Nestor Hanssens e sviluppata dal figlio che ha poi passato la mano al primo

genito. L'attività è ora seguita sempre dalla famiglia, la coppia Patrick e Vinciane. Da alcuni anni è stata allestita una significativa raccolta di oggettistica attraverso un'area museale (Koffiemuseum). Il tutto con l'importante patrocinio dell'allora Prefetto di Trieste Annapola Porzio, del Consiglio Regione Friuli Venezia Giulia, presidente Piero Mauro

Zanin, del Console onorario del Belgio a Trieste Guido Carignani e, inoltre, di Trieste Espresso, Associazione Il Ponte, Alliance Française di Trieste, Associazione Caffè Triestino, Autorità di Sistema Portuale Adriatico Nord-Orientale, Fipe, Banca Madiolanum Trieste, Tipicamente Triestino, Grafica Villa.

Giorgio Micheli



Formula della caffeina