



ESPRESSO ITALIANO
QUALITÀ SUPERIORE



Museo del Caffè
Trieste
MDC

aMDCTrieste@gmail.com - tel. +39 368 435343



Museo del Caffè
Trieste
MDC

Cenacolo del caffè: incontri del venerdì a Trieste

*Appuntamenti con il sapere:
storia, arte, cultura, scienza, tecnica
e sensorialità del caffè*

sala incontri dell'Hotel Letterario Victoria,
via Oriani, 2 - Trieste
ore 17:30



VICTORIA
HOTEL LETTERARIO

Ingresso libero fino ad esaurimento dei posti disponibili.

Cenacolo del caffè: incontri del venerdì a Trieste

L'Associazione Museo del Caffè di Trieste (in sigla aMDC) promuove un calendario di appuntamenti-seminari specifici, con l'obiettivo di attuare una cultura divulgativa sul caffè. È noto che gran parte della società consuma questa amara bevanda, ma solo parzialmente ne conosce la storia e le peculiarità della materia prima. Viceversa, la filiera che conduce dal verde seme alla corroborante tazzina con l'aromatico "nero", attraverso il brunito chicco, è molto interessante e variegata.

Con il supporto conoscitivo di eruditi esperti del settore, desideriamo informare tutti coloro che sono curiosi di approfondire aspetti, forse, meno noti di questa aromatica bevanda.

Il ciclo di incontri, dal titolo: "Cenacolo del caffè: incontri del venerdì a Trieste", rientra nelle attività programmatiche che il Sodalizio si è dato sin dalla sua fondazione, nel febbraio di quest'anno.

Considerando che Trieste è sede unica nel mondo del caffè, poichè annovera una completa filiera operativa, l'aMDC consapevole di questo patrimonio si rende contemporaneamente attiva in una gestione museale, a cui fa riferimento, aperta e trasversale nella società. L'acculturamento del fruitore è un processo democratico nelle scelte dei consumi, che egli può liberamente fare, se supportato da adeguate conoscenze. Questa è una delle strategie informative che desideriamo attuare nei momenti formativi del settore caffettiero.

Il Consiglio Direttivo di aMDC



Alla fine di ogni incontro, verranno offerti in degustazione dei dolcetti appositamente preparati e un buon caffè espresso



15 settembre 2017

Emanuele Rossi

“Il caffè e la torrefazione: li conosciamo veramente?”

13 ottobre 2017

Alberto Polojac

“Formazione e cultura: un binomio inscindibile per la valorizzazione del caffè di qualità”

10 novembre 2017

Fabrizio Polojac

“Storia della mercatura di Trieste e dei traffici di caffè”

8 dicembre 2017

Martina Sampietro

“Philippe Sylvestre Dufour tra Oriente e Occidente: viaggio nel XVI secolo alla scoperta del migliore caffè”

12 gennaio 2018

Pietro Aloisio

“Aroma e gusto: la sensorialità del caffè quale innovazione e strumento di marketing”

9 febbraio 2018

Alberto Gattegno

“Il caffè fra il 622 e l'oggi”

9 marzo 2018

Lucio Del Piccolo

“La Moka, questa famosa sconosciuta: aneddoti, curiosità, uso”

13 aprile 2018

Katia Brugnolo

“Un buon caffè merita una bella tazzina”

11 maggio 2018

Gérard-Georges Lemaire

“Parigi: Montparnasse il mattino, a mezzogiorno e la sera in Café”