



CAFFÈ

*Filiere produttive, riti di consumo,
opportunità turistiche.*

Martedì 11 maggio 2021, ore 9 - 12

Introduce: Ernesto Di Renzo

Relaziona: Andrej Godina



Il caffè è un seme: dalla piantagione alla moderna caffetteria

- Africa: l'area nativa del caffè
- La scoperta del caffè, alcune leggende
- Apertura delle prime caffetterie a Costantinopoli
- Il rito del caffè bollito
- Il caffè arriva in Europa
- Dalla birra al caffè, cambiamenti nella società europea
- Il caffè non è solamente una bevanda, è un rito
- La diffusione delle caffetterie
- L'invenzione della macchina espresso a vapore
- 1933: invenzione della moka
- I paesi di produzione del caffè
- La piantagione finca Rio Colorado in Honduras
- I viaggi in piantagione: un'opportunità di turismo consapevole
- Zero Caffè - il diritto alla felicità della filiera

Caffeina e la rivoluzione "Starbucks"

- Perché consumiamo il caffè?
- Il gusto amaro della caffeina
- Caffeina - proprietà fisiologiche
- Il rito del caffè a Bolzano: il caffè filtro
- Il rito del caffè a Roma: il caffè espresso e la moka
- Il rito del caffè a Napoli: la macchina a leva, il ristretto e la napoletana
- Il caffè solubile e il mono porzionato: evidenze del passaggio a un'altra epoca (tutto diviene più veloce e il rito del caffè diviene solitario)

Caffè e territorio: 1003 torrefazioni italiane

- Le torrefazioni artigianali e di quartiere
- Esempi di come usare il caffè per costruire percorsi turistici, enogastronomici e alla scoperta del territorio
- I percorsi di "un caffè in Toscana" e di "un caffè in Veneto"

Con i saluti conclusivi di Valentina Picca Bianchi Presidente delle donne imprenditrici di FIPE

Per accedere gratuitamente al webinar è necessario collegarsi al seguente link microsoft teams:

https://teams.microsoft.com/join/19a9f52739c492b48a7c612990?read.tac2/1619408170&context=47822f1d22:22245e2a-d761-405-995-8210e70d322_220x122:222552899-2e9-4b4-8ab-1ef32e25302270



TOR VERGATA
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI ROMA

