

Enjoy

MAGAZINE

COFFEEBREAK

Registrazione al Tribunale di Catania n.7 del 18/05/2021

PH. MO PHOTOAGENCY



LAVAZZA

*Uno shop in shop
a La Perla di Torino*

CAFFÈ GIMOKA

*L'ingresso al Mercato
Isola di Milano*

MORETTINO

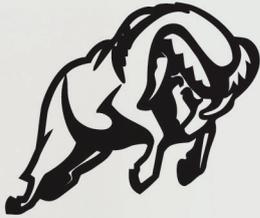
*La proposta del caffè
nativo di Sicilia*

NESPRESSO

*La tutela del patrimonio
naturalistico italiano*

CAFFÈ BORBONE

*Lo sviluppo punta
su export, ambiente e
un'offerta più ampia*



FABER

SOUTHERN ITALY



EDITORIALE



Marco Ognissanti
Editore

Siamo al secondo numero di Enjoy Coffee Break e alla nostra prima edizione di Expo Coffee Break, la fiera internazionale sul mondo del caffè e della pausa caffè che coinvolge non soltanto l'Italia ma anche il bacino del Mediterraneo e i Paesi ad esso rivolti.

Lavoriamo a questo progetto da anni e finalmente ci siamo. Questo secondo numero accompagnerà il nostro debutto al Maas-Mercato Agro Alimentare di Catania che ci ospiterà per il primo anno.

La Fiera è un momento di incontro B2B che prevede anche momenti di intrattenimento, informazione e confronto.

Questo magazine segue fedelmente la filosofia di Expo Coffee Break e fornisce temi, notizie e argomenti di questo settore. Parliamo di un comparto che ha grandi potenzialità di crescita e che si conferma tra i più solidi nel mercato italiano.

Ancora una volta, il magazine conta sul supporto di Media Company Group, agenzia di comunicazione e marketing di alto profilo ed esperienza trentennale, che si avvale del lavoro di professionisti dell'immagine visiva d'autore, giornalisti, fotografi e videografi per la realizzazione di servizi giornalistici e pubblicitari, approfondimenti, interviste, rubriche.



Alessandra Bonaccorsi
Direttore Responsabile

Il riscontro più che positivo avuto per il nostro primo numero ci spinge a continuare lungo la stessa strada.

Notizie, approfondimenti, novità di prodotto. Ecco quello che troverete in questo secondo numero di Enjoy Coffee Break.

Scoprirete insieme a noi le piantagioni di caffè siciliane realizzate dall'azienda Morettino, il percorso in Sicilia del gruppo campano Borbone, le nuove referenze di marchi come Illy, Nespresso e Kimbo. Le società continuano a investire puntando sulla diversificazione della propria offerta, sull'impatto sostenibile delle proprie attività e sulla buona comunicazione al consumatore, spesso alla base del successo aziendale.

Questo e tanto altro vi racconteremo in questo nuovo numero di Enjoy Coffee Break percorrendo un percorso che ci trasporta idealmente da New York a Torino dove Lavazza ha sperimentato un innovativo shop in shop, sotto l'ombra della Mole Antonelliana. Non ci resta che augurarvi buona lettura.

SOMMARIO



6



12



16

Lavazza | Uno shop in shop a La Perla di Torino **6**

Caffè Gimoka | L'ingresso al Mercato Isola di Milano **8**

Gruppo Cimbali | L'accordo con dell'Aria per conquistare New York **9**

Illy propone le nuove cialde E.S.E. forte **10**

Il doppio espresso di Nescafé in capsule **10**

Kimbo Sparkling coffee: la bevanda frizzante al caffè **10**

Caffè Borbone | Lo sviluppo punta su export, ambiente e un'offerta più ampia **12**

Morettino | La proposta del caffè nativo di Sicilia **16**

Nespresso | La tutela del patrimonio naturalistico italiano **20**

Catania, Noto e Taormina **22**

Maria Grazia Tringale | Il soprano etneo ospite di Expo Coffee Break **22**

Anno II | Numero 2
Aprile-Settembre 2022
Registrazione al Tribunale di Catania n. 7
del 18/05/2021

Editore

Media Company Group Srl

Direttore responsabile

Alessandra Bonaccorsi

Direttore Artistico e Fotografo

Marco Ognissanti

Fotografi Collaboratori

Salvo Santangelo

Massimo Portoghese

Videomaker

Marco Ognissanti

Agenzia di Modelle

Mo Photo Agency

Modelle/i

Veronica Cardile, Bianca Barnat,
Mariagrazia Arcidiacono,
Giuseppe Sciuto, Alessandro Mineo,
Sharon Giraffa, Tannaz Gonzales,
Flavia Placenti, Gaetano Giglien,
Tamara Napoli, Marco Di Mauro,
Ylenia Calabrese.

Location

Città di Noto, Taormina, Catania

Impaginazione e grafica

Mariagrazia Spampinato

Tipografia

Italgrafica

Via A. Ferrara 157, Aci S. Antonio (Ct)
con il supporto di

Litostampa Idonea

Via Francesco Cilea 38, Catania

In Copertina

Fotografo: Marco Ognissanti

Modella: Fatou Ciss Ndeye

Agenzia Modelle: Castdiva Models

Make up: Chiara Menza

Powered by



mediacompanygroup.it

In Partnership



mophotoagency.it



expocoffeebreak.it

Per la vostra pubblicità contattateci su
info@enjoycoffeebreak.it

Tel. 095.8365806 | Cell. 392.9274813

MONTE
CAFFÈ

**GUSTARE UN BUON CAFFÈ
TI VERRÀ AUTOMATICO.**



Cialde, capsule e caffè in grani per farvi assaporare tutte le forme dell'espresso siciliano. Tutta la bontà dei prodotti **Monti Caffè** da gustare con le nostre macchine **Modula, Pingu e Pingu EVO**.

www.caffemonti.eu  

Scopri di più alla fiera **Expo Coffee Break**:
ti aspettiamo nei giorni 1-2-3 Aprile 2022 allo **Stand B2-B3** presso **Mercati Agro Alimentari Sicilia**, via Passo del Fico, c/da Jungetto, Catania.



LAVAZZA | Uno shop in shop a La Perla di Torino

Sotto la Mole Antonelliana nasce un nuovo spazio dedicato al caffè. All'interno del negozio La Perla di Torino di via Catania 9 è stato realizzato il corner **La Perla Coffee Experience**, uno shop in shop firmato La Reserva de ¡Tierra! Lavazza. In questo spazio è possibile acquistare il caffè appena macinato scegliendo tra una proposta di miscele di qualità sostenibili provenienti dal mondo. Tutte le miscele proposte in negozio sono disponibili con macinatura ideale sia per macchina Espresso, sia per la Moka.

La Reserva de ¡Tierra! è collezione di miscele di **qualità sostenibile**, realizzate in primis per il mondo professionale, contenenti caffè provenienti da comunità coinvolte nei progetti di sostenibilità della **Fondazione Lavazza**, e coltivate in piantagioni

Rainforest Alliance Certified. Accuratamente selezionate e miscelate ad arte da Lavazza per offrire un'esperienza di gusto unica di diverse origini del caffè.

Questa collaborazione è stata fortemente voluta da **Valentina Arzilli, Ceo La Perla di Torino** che ha da subito sposato valori e vision legati al progetto.

“Siamo entusiasti di questa collaborazione con La Reserva de ¡Tierra! Lavazza e di poter proporre alla nostra clientela una nuova esperienza organolettica e di acquisto all'interno del nostro store -racconta Valentina Arzilli-. Era da tempo che pensavamo di lanciare questo servizio, ma non avevamo ancora trovato il progetto giusto per iniziare.



Quando abbiamo scoperto La Reserva de ¡Tierra! Lavazza ci hanno colpito da subito i valori e la sostenibilità che sono nel dna di questo prodotto, oltre che la volontà di proporre miscele di caffè di qualità professionale che saranno sicuramente apprezzate in una città come Torino, storicamente legata a questa bevanda.

Si tratta di un progetto-novità in Italia: infatti La Perla Coffee Experience non è un semplice angolo bar, ma un corner esperienziale dove le persone possono degustare e acquistare miscele di caffè di alta qualità appena macinate, proprio come si faceva nelle drogherie di quartiere una volta, ma con un occhio rivolto al futuro e alla sostenibilità”.





CAFFÈ GIMOKA | L'ingresso al Mercato Isola di Milano

Il Mercato Isola è un progetto di riqualificazione urbana nel cuore della città di Milano.

Lo storico mercato coperto di piazzale Lagosta ha cambiato volto. In questo contesto si è inserito il caffè Gimoka che trova un suo spazio all'interno di un luogo che intende valorizzare le eccellenze enogastronomiche e diventare polo di condivisione e aggregazione.

Mercato Isola ospita, infatti, sia aree adibite alla vendita sia spazi interni ed esterni per attività culturali e formative come nel caso di cooking show o progetti educativi per le scuole.

Gimoka è stata scelta per offrire un'esperienza del rito dell'espresso in linea con lo spirito del bar Sciambola e del Mercato Isola. Il brand offrirà una miscela che combina l'aroma e la tradizione dell'espresso italiano in tazza con sentori di cioccolato fondente, frutta secca e caramello.

Mercato Isola si sviluppa su un'area di 900 mq e propone un'offerta ristorativa che spazia dai prodotti e piatti tipici italiani alle eccellenze gastronomiche internazionali per enfatizzare la natura cosmopolita della metropoli lombarda. Inoltre, vengono dedicati ampi spazi anche ai grandi classici della tradizione italiana: dal formaggio alla salumeria, dalla rosticceria alla pizzeria, dalle birre artigianali alla pasta fresca. Si tratta di un progetto realizzato all'insegna dell'ecosostenibilità e totalmente plastic-free, che intende promuovere anche sane abitudini alimentari.

“Questa opportunità rappresenta per noi di Gimoka un'occasione per promuovere la qualità e l'inclusività dei nostri prodotti e sviluppare approcci innovativi e nuove sinergie” dichiara Ivan Padelli, presidente del Gruppo Gimoka.

GRUPPO CIMBALI | L'accordo con Dell'Aria per conquistare New York

L'azienda rafforza il suo legame con il mercato statunitense grazie a un'importante partnership con il torrefattore Dell'Aria a New York, uno spazio di circa 400 mq, realizzato nel cuore di Manhattan. Lo spazio, ideato dall'imprenditore italiano Michele Maturo, coniuga la torrefazione artigianale alla caffetteria in un ambiente accogliente e familiare per il consumatore. A tutto ciò si aggiunge uno spazio certificato SCA (Specialty Coffee Association) dove offrire corsi di formazione sul caffè e certificazioni professionali, e promuovere così la cultura e la conoscenza del caffè made in Italy. Gruppo Cimbali entra, quindi, in questo contesto con quattro macchine firmate Faema. In particolare, al bancone dell'ingresso della caffetteria si trova la Faema President GTI, mentre nel training center sono presenti due E71e una Faema E61, una macchina iconica che combina tecnologia, acciaio e design. A queste macchine si aggiungono quattro macinadosatori Faema Groundbreaker. Con questa collaborazione, che proseguirà per tutto il 2022 con un calendario di eventi, il gruppo riesce a consolidare la propria presenza nel mercato americano proponendo il suo portafoglio prodotti.

«Con Dell'Aria abbiamo deciso di intraprendere questa avventura imprenditoriale insieme

perché crediamo fortemente che tradizione ed innovazione, contaminazione e artigianalità, siano sempre una scelta vincente, e le nostre Faema rappresentano a pieno questi valori» dichiara

Assaad Benabid, general manager della filiale Usa di Gruppo Cimbali.

«Aprire a New York un luogo che non fosse solo una torrefazione ma anche un vero e proprio atelier produttivo dedicato alla lavorazione

artigianale e alla promozione dell'eccellenza italiana è stata una sfida affascinante -afferma **Michele Maturo-**. Con Faema condividiamo gli stessi valori e la medesima visione del futuro della caffetteria e dell'estrazione del caffè per locali professionali che guardano alla tradizione con uno sguardo al futuro. Il servizio per una clientela variegata, aperta alle novità e ai nuovi formati richiedeva un centro non solo di vendita ma anche di formazione professionale e culturale, per rispondere alle esigenze di una clientela sempre più curiosa e consapevole».



MUMAC | Nasce Academy Talks

È dedicato ai professionisti del caffè il primo talk show che racconta di volta in volta le storie di quanti lavorano in questo comparto. Questa iniziativa nasce all'interno di Mumac Academy, spazio museale di Gruppo Cimbali e laboratorio d'avanguardia, che ha come obiettivi la diffusione della cultura del caffè, la formazione a 360° per professionisti e appassionati e la ricerca

costante attraverso conferenze, tavole rotonde e workshop. Protagonista del primo episodio di Academy Talks è Davide Roveto, classe '93, trainer e ambassador di Mumac Academy da sette anni. Insieme alla sua macchina Slayer Steam LP, ha fatto della sua passione per il caffè un vero lavoro, aprendo una micro-torrefazione e altri due locali.

ILLY PROPONE LE NUOVE CIALDE E.S.E. FORTE



Per soddisfare gli amanti dell'espresso e per ampliare la propria proposta assortimentale, illy propone le nuove cialde E.S.E. Forte che vanno a completare la gamma delle cialde E.S.E. (Easy Serving Espresso), la monoporzione con la dose di caffè racchiuso tra due strati di carta filtrante, certificate compostabili e conferibili nell'organico, già disponibili nelle varianti tostato Classico, nella doppia referenza espresso e lungo, Intenso e Decaffeinato.

Le cialde sono acquistabili in confezioni da 18 monodosi, confezionate singolarmente per proteggere il caffè dall'ossigeno e conservare il prodotto preservandone gusto e qualità.

I prodotti illy E.S.E. Forte sono disponibili sull'e-shop illy e nei punti vendita monomarca (illy Caffè e illy Shop).

IL DOPPIO ESPRESSO DI NESCAFÉ IN CAPSULE

Il Gruppo Nestlé propone il primo Doppio Espresso in capsule, miscela premium di Arabica e Robusta, origini variegata che dalla Colombia arrivano al Brasile passando per il Vietnam. Il prodotto ha una forte intensità raggiunta grazie al contenuto doppio di caffeina rispetto a Nescafé Dolce Gusto Espresso, seguendo le istruzioni di preparazione. Ha tostatura decisa, arricchita da note fruttate e toni terrosi.

La preparazione è semplice: basta inserire la capsula nella propria macchina, attendere qualche secondo che termini l'erogazione, e il Doppio Espresso è pronto.

La referenza è disponibile in confezioni da 16 capsule al prezzo al pubblico consigliato di 5.49 euro.



KIMBO SPARKLING COFFEE: LA BEVANDA FRIZZANTE AL CAFFÈ



Il brand sperimenta una nuova bevanda: Kimbo Sparkling Coffee che combina il gusto dell'espresso Kimbo con l'effervescenza rigenerante di una bibita frizzante.

Questo prodotto si può gustare con ghiaccio e limone, ideale per un aperitivo o da bere on the go. Proposto in lattina blu da 250 ml dal design sofisticato dove spiccano i faraglioni di Capri che contraddistinguono il marchio.



*Il miglior gelato merita la migliore **Brioscia**.*

100% siciliana, sempre fresca, prodotta artigianalmente solo con ingredienti di prima qualità. È la nostra **Brioscia co' tuppù**, la tipica dolcezza apprezzata sia dai siciliani che dai turisti.

Siculabrioche®



Le nostre capsule salvafreschezza sono progettate per **proteggere le briosce** durante il trasporto e mantenerle morbide e fragranti come appena sfornate per oltre 2 mesi.



siculabrioche.com

CAFFÈ BORBONE | Lo sviluppo punta su export, ambiente e un'offerta più ampia

di Alessandra Bonaccorsi

Sostenibilità, sviluppo, innovazione e ricerca, promozione sono gli asset dell'azienda Borbone che programma la crescita puntando su un assortimento più ampio e sul potenziamento della propria presenza in più mercati, nello specifico nelle aree 1 e 2 Nielsen, ossia tutta l'area settentrionale del Paese. Tra le regioni al momento più strategiche c'è certamente la Sicilia, rappresentata da Bruno D'Arrigo, responsabile commerciale della regione sia di Caffè Borbone che di Didiessa, gruppo attivo nella produzione delle macchine da caffè, legate a doppio filo l'una all'altra.

“Il consumo di caffè in Sicilia è molto alto ed è la regione che conta il più alto numero di torrefazioni rispetto alle altre regioni italiane” spiega Bruno D'Arrigo. Per questo motivo, il marchio presidia l'Isola con molto interesse e con un consistente numero di referenti: ossia cinque commerciali e quattro addetti all'assistenza tecnica delle macchine da caffè. “Le aree Nielsen 3 e 4, ossia quelle del centro sud, sono le zone in cui Borbone opera da più tempo e dove riesce a ottenere i maggiori risultati -aggiunge il manager-. Questo però non preclude la volontà di rafforzare la presenza in altre regioni”.

IL RISPETTO PER L'AMBIENTE

La sostenibilità è tra i driver del brand che sviluppa il suo business con grande interesse e rispetto nei confronti dell'ambiente. Ne è esempio concreto la cialda compostabile con incarto riciclabile 100% recentemente lanciata sul mercato da Caffè Borbone.

La scelta del packaging eco-sostenibile si inserisce, infatti, in un più ampio progetto green portato avanti dalla società partenopea.

Al filtro in carta, che rende la cialda smaltibile nell'umido e quindi compostabile, certificata Cic (Consorzio Italiano Compostatori), e alla scatola



in cartone che prevede la certificazione Fsc (il marchio della gestione forestale responsabile), si aggiunge l'utilizzo di un incarto primario, riciclabile nel contenitore della carta, certificato Aticelca (associazione dei tecnici cartari italiani). “In Sicilia nel 2020 abbiamo portato in discarica 350mila kg di alluminio -prosegue D'Arrigo-. È un prodotto indifferenziato che non si può riciclare. Per questo motivo abbiamo sviluppato soluzioni strategiche per evolvere il prodotto e il suo packaging, in linea con la filosofia green che contraddistingue Borbone”.

OFFICINE-5 S.R.L.

ASSISTENZA MACCHINE PER CAFFÈ



didiesse
● l'espresso in cialde

Centro
Assistenza Tecnica e Ricambi
Autorizzato

PALERMO

Via Pietro Nenni 67 - 90146
tel: 091-2742759

CATANIA

Via del Bosco 244/C - 95125
tel: 095-6732644

assistenza@officine95.it
www.officine95.it



CAFFÈ **BORBONE**
magica emozione

NUOVO KIT ACCESSORI

**ECO è
LOGICO!**

CAFFÈ **BORBONE**
KIT ACCESSORI
**ECO è
LOGICO!**
100

100 BICCHIERI IN CARTA
100 PALETTE IN BETULLA
100 BUSTINE DI ZUCCHERO

Il singolo Kit è composto da:
100 Bicchieri in Carta
100 Palette in Betulla
100 Bustine di Zucchero

I Kit Accessori ECO sono venduti in master carton da 21pz.



CAFFÈ **BORBONE**
magica emozione

Don Carlo

CAPSULE COMPOSTABILI

CAFFÈ **BORBONE**
Don Carlo
**CAPSULE
COMPOSTABILI**
100

SMARTIBILI
NELLE LAMBIOS!

Disponibili nel formato da 100pz nelle miscele ORO e ROSSA.

I PROGETTI FUTURI

Il mercato del caffè in monodose, stando a quanto sottolinea il manager, ha ancora potenzialità di crescita e Borbone guarda con interesse aree specifiche del Paese dove poter diffondere le proprie cialde, ma anche e soprattutto all'estero che promette ottimi margini di crescita. E se di fatturato si parla non si può non sottolineare la crescita a doppia cifra dell'azienda che nel 2021 ha totalizzato un +20% rispetto all'anno prima. Gli obiettivi futuri dell'azienda napoletana sono

precisi: implementare l'assortimento proponendo nuove miscele, lanciare la linea compostabile delle capsule compatibili A modo mio, inserire un'ampia gamma di solubili per tutti i sistemi, portare il consumo di cialda al di fuori dell'area Nielsen 4 dove è maggiormente utilizzata e dove Borbone registra un'ampia quota di mercato. Non ultimo, l'ambito promozionale che sarà sviluppato con iniziative mirate all'interno dei punti di vendita ma anche sui media.



« QUESTA NON È UN'AGENZIA... BENSÌ 28 ANNI DI CREATIVITÀ, AMORE E PASSIONE
NEL CONTINUO IMPEGNO VERSO L'ARTE FOTOGRAFICA,
NELLA CONTINUA RICERCA NEL CREARE IMMAGINI VISIVE D'AUTORE,
NEL RISPETTO DEI GUSTI DEL CLIENTE E DI FUTURE INNOVAZIONI,
QUESTA È... **MEDIA COMPANY GROUP** IN COLLABORAZIONE CON **MO PHOTO AGENCY**».

General Manager
Marco Ognissanti



MORETTINO | La proposta del caffè nativo di Sicilia



La vocazione agricola della Sicilia è nota: terra di vigne, ulivi, agrumi, ma anche di caffè.

La famiglia Morettino da circa 30 anni, infatti, coltiva piante di caffè nella regione.

L'idea nacque da Arturo Morettino che, in uno dei viaggi nelle Terre del Caffè, rimase talmente tanto affascinato da alcune piantagioni che decise di creare una coltivazione di caffè proprio in Sicilia. L'inizio di questo percorso fu segnato da un primo esperimento nel giardino della storica torrefazione di famiglia che conta circa 60 piante di Coffea Arabica, varietà Bourbon e Catuai, nate dai semi donati negli anni Novanta dall'Orto botanico di Palermo e piantati a circa 350 metri sul livello del mare proprio nella borgata di San Lorenzo ai Colli, a Palermo.

Da questi semi sono cresciute negli anni le piante del caffè all'aria aperta che si sono adattate al clima siciliano a latitudini di gran lunga superiori rispetto a quelle della Coffee Belt, l'area tra i due Tropici in cui viene coltivato il caffè tra l'America latina, l'Africa Orientale e il Sud-Est Asiatico.

Queste piante hanno prodotto drupe che sono state raccolte, spolate, processate e tostate. Lo scorso raccolto è stato straordinario come conferma **Arturo Morettino**, che ha seguito da vicino l'evoluzione delle piante e delle drupe negli anni. *“Siamo rimasti sorpresi dall'abbondante raccolto delle nostre piante, che abbiamo interpretato come un dono per tutto l'amore che in questi anni la nostra famiglia ha dato loro”* spiega.



**L'AZIENDA STA
PORTANDO AVANTI
UN PROGETTO PER
LA PRODUZIONE DI
CAFFÈ AUTENTICO
SICILIANO,
COLTIVATO
E TOSTATO
NELLA STORICA
TORREFAZIONE
DI PALERMO**



Alla raccolta manuale avvenuta tra luglio e settembre, è seguita la lavorazione del caffè con metodo *Gold Honey*, spolpatura manuale, fermentazione di 48 ore ed essiccazione al sole. Successivamente la scelta di una tostatura medio-chiara e tante sessioni di assaggio.

*“Le caratteristiche sensoriali di questo caffè nativo di Sicilia sono un risultato unico che ci riempie di orgoglio -spiega **Andrea Morettino**, quarta generazione della famiglia di torrefattori di Palermo- la natura ci ha dato un segnale forte che merita di essere ascoltato e valorizzato. Stiamo assistendo a forti cambiamenti climatici che devono farci riflettere sul presente e sul futuro della nostra terra, che ha mostrato*

segnali di insofferenza e rischi per le tradizionali colture quali gli agrumi, ma anche inaspettate potenzialità come dimostrano il successo delle coltivazioni di frutta tropicale in Sicilia quali mango, papaya, avocado, kiwi o litchi siciliani”.

Il progetto sarà ulteriormente ampliato con nuove sperimentazioni in alcuni angoli dell'Isola selezionati in base alle condizioni pedoclimatiche e al terroir. Per procedere in questo percorso, Morettino ha coinvolto l'Università degli studi di Palermo e l'Orto botanico insieme a specialisti dei processi di lavorazione come Adriano Cafiso, che cura i rapporti direttamente con i piccoli coltivatori delle piantagioni dei principali paesi d'origine del caffè.

#COSTACAFFÈ #LATUACAFFETERIAITALIANA



www.costa-caffe.it

*La tua "Third Home" dove vivere
una coffee experience davvero unica
e dal sapore tutto italiano*

C.C. I Portali Via Catira - San Giovanni La Punta (Ct) | Tel.095 380 0053





NESPRESSO | La tutela del patrimonio naturalistico italiano

In termini di sostenibilità molte aziende si muovono su più fronti tra cui il sostegno al territorio con iniziative ad hoc.

Nespresso ha sviluppato il progetto **“Le città che respirano”** per sostenere e valorizzare il patrimonio ambientale e paesaggistico italiano. L’obiettivo è di restituire alla città di Roma un importante polmone verde. Questo progetto, lanciato nel 2020 da Nespresso, rientra nell’iniziativa **“Mosaico Verde”**, campagna nazionale di forestazione di aree urbane ed

extraurbane e tutela di boschi ideata e promossa da **AzzeroCO2 e Legambiente** per coinvolgere aziende ed enti pubblici con l’obiettivo di restituire valore al territorio e contrastare i cambiamenti climatici.

L’area riqualificata si trova a Monte Antenne, all’interno di Villa Ada, dove è stato rimodulato l’intero percorso ciclopeditonale che circonda il Forte Antenne, che si estende su un’area di **15.000 mq**, rendendolo nuovamente accessibile alla collettività. Si tratta di uno dei rilievi più

importanti della Capitale nonché una delle aree verdi più estese del territorio.

L'intervento di tutela ambientale realizzato con il sostegno di Nespresso ha interessato nello specifico l'area che circonda il Forte Antenne, una struttura storica di fine '800.

Il recupero dell'area ha previsto la messa in sicurezza della zona con la rimozione degli alberi pericolanti, la pulizia dalle piante infestanti e dai rovi presenti sul percorso pedonale e la bonifica dello stesso con la rimozione di manufatti abbandonati e dei rifiuti.

Dopodiché, si è proceduto alla messa a dimora di 170 nuove piante, scelte tra le specie arboree e arbustive autoctone ritenute adatte all'attuale clima mediterraneo e al Parco, tra le quali il Corbezzolo, l'Alloro, la Fillirea, il Viburno Tino e il Leccio.

La riqualificazione della superficie a verde favorirà nel tempo, infatti, la mitigazione delle alte temperature estive e degli effetti delle isole di calore, grazie alle aree ombreggiate lungo il percorso ciclopedonale, fornendo così la possibilità ai cittadini di tornare a vivere al meglio questi luoghi beneficiando di attività di svago, sport e socializzazione.

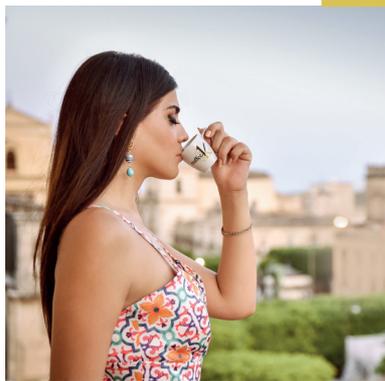
«Abbiamo intrapreso questo percorso al fianco di Legambiente e AzzeroCO2 nel 2020 con l'obiettivo di proteggere una delle risorse più preziose che abbiamo: le aree verdi che rendono unico il nostro Paese -dichiara **Chiara Murano, sustainability manager di Nespresso Italia**-.

Da allora, siamo riusciti a intervenire su oltre 20.000 mq, da Monza ad Assago, a Bitonto fino a Roma». «Il progetto di recupero del patrimonio forestale dell'area Monte Antenne, nel cuore di Roma, - afferma Stefano Ciafani presidente di Legambiente Onlus - rappresenta un'azione importante per contrastare gli effetti della crisi climatica e al tempo stesso per valorizzare una preziosa area verde della Capitale».

Sandro Scollato, amministratore delegato di AzzeroCO2, aggiunge: «L'iniziativa rientra nel progetto europeo Life Terra che vede Legambiente come unico partner italiano e del quale noi siamo sostenitori».



NOTO, CATANIA E TAORMINA



*Una full immersion nel mondo del
coffee nel centro del mediterraneo*

Queste immagini, realizzate da Marco Ognissanti e dal suo staff MO Photo Agency, valorizzano il nostro territorio siciliano e lo straordinario momento della pausa caffè.

Spazio Coffee Break



CHIARA MENZA
ha realizzato il make-up
per il servizio fotografico
delle campagne advertising
di Expo Coffee Break
e Enjoy Coffee Break.

MARIA GRAZIA TRINGALE | Il soprano etneo ospite di Expo Coffee Break

Si è esibita in teatri importanti in più occasioni. Il soprano Maria Grazia Tringale, diplomatasi in canto lirico con il massimo dei voti al Liceo Musicale Vincenzo Bellini di Catania, sarà ospite di Expo Coffee Break, la fiera internazionale dedicata al settore della pausa caffè in programma 1-2-3 aprile 2022 a Catania, organizzata da Marco Ognissanti e Media Company Group, al Maas-Mercati Agroalimentari Sicilia, in via Passo del Fico, in contrada Junghetto. La cantante si esibirà per l'occasione nell'ambito dell'importante evento fieristico, quest'anno al suo debutto.






LOLLOCAFFÈ
gusto e passione
SPECIALTY



LA CAPSULA LOLLOCAFFÈ IN ALLUMINIO
 COMPATIBILE CON MACCHINE **NESPRESSO***



L'ALLUMINIO CUSTODISCE LA **FRESCHEZZA** DEL **CAFFÈ**, ED È **RICICLABILE INFINITE** VOLTE.

SAREMO PRESENTI A :



1-2-3-APRILE 2022
 SICILIA - CATANIA

STAND :
C13 / C14

www.lollocaffe.it

* I marchi non appartengono alla Dical S.p.A. né ad aziende ad essa collegate

2° EDIZIONE

EXPO COFFEE BREAK

SICILIA - CATANIA

7-8-9 Aprile 2023

PH. MO PHOTOAGENCY



PRENOTA

IL TUO SPAZIO ESPOSITIVO
PER PROMUOVERE
LA TUA AZIENDA.

WWW.EXPOCOFFEEBREAK.IT



SETTORI MERCEOLOGICI
PRODOTTI E FORNITURE •
CIALDE E CAPSULE •
ESPRESSO E CAFFÈ •
TÈ E SOLUBILI •
VENDING MACHINE •
SERVIZI PER L'IMPRESA •
PASTICCERIA •
GRAPPE E DISTILLATI •
MAGAZINE •

*“Una full immersion nel mondo del Coffee
nel centro del Mediterraneo”*

Powered by



In Collaborazione con



Per informazioni

info@expocoffeebreak.it
info@mediacompanygroup.it
Tel. 095.8365806 | Cell. 392.9274813

