Coffee Reload, il 29 novembre al Mercato Centrale Torino

20251117152628mercatocentraletorino

Si chiama **Coffee Reload** l'iniziativa ideata e organizzata da Fabio Verona per conto dell'Associazione Stampa Agroalimentare Italiana (ASA), con il patrocinio di Epat e Ascom Torino, una giornata interamente dedicata al mondo del caffè al Mercato Centrale Torino. L'appuntamento è per sabato 29 novembre dalle 10 alle 17:30.

L'obiettivo è raccontare e valorizzare un settore in continua evoluzione, costruendo un dialogo tra professionisti, aziende e pubblico. Durante l'evento, torrefazioni, baristi, pasticceri, comunicatori e appassionati si confronteranno su temi che spaziano dalla tostatura alla latte art, dal consumo consapevole alla sostenibilità, fino alle nuove tendenze di mixology e caffetteria. Un percorso esperienziale che attraversa la moka, l'espresso e le nuove forme del "bere caffè", tra tradizione e innovazione.

La giornata, a ingresso libero, sarà scandita da talk, degustazioni, masterclass e incontri tematici. In contemporanea, *ToRadio* seguirà l'evento in diretta, con interviste e collegamenti dal vivo. Coffee Reload ospiterà inoltre la **Finale Nazionale del Master Coffee Grinder Championship 2025**, dedicata ai migliori professionisti della macinatura.

GLI SPAZI DEL MERCATO CENTRALE

Piano terra

International Women's Coffee Alliance (IWCA) – il caffè raccontato dalle donne che lo producono, con la presidente Eleonora Pirovano.

Specialty Coffee Association (SCA) – focus su formazione e qualità nel settore specialty.

Diretta live di ToRadio – talk e interviste per tutta la giornata.

Postazioni media partner: Coffee Today, **Mixerplanet**, Bargiornale.

IPA Porcellane – dimostrazioni “Come nasce una tazzina” e firma personalizzata.

Mixology al caffè – a cura di Antiche Distillerie Vincenzi e Affini, con il primo gin alla cascara al mondo e cocktail NoLo presso Emporio Sabaudo.

Primo piano

Arte e cultura – con la Libreria Luxemburg e le opere dell’artista torinese Bruno Casetta.

La moka e la sua storia – con Lucio Del Piccolo, curatore del museo dedicato alla moka, e Simone Previati, ideatore di Pump my Moka.

Area Roasting – masterclass di Luciano Iamonte della torrefazione Tressesanta.

Latte Art corner – dimostrazioni a cura di DESA, ALPRO e Sanremo Coffee Machines, con il campione italiano Stefano Cevenini e i trainer Fabio Colichicchia e Fabio Ferrara.

Tuttocapsule – degustazioni e approfondimenti sul caffè monoporzionato di qualità.

Associazione Rubens – postazione solidale con macchine Beans to Cup Rivelia De’Longhi.

Secondo piano

Roaster Village – degustazioni gratuite con alcune delle migliori torrefazioni italiane: Origini Caffè, TreSessanta Specialty Coffee, Orso Laboratorio caffè, Caffè dell’Elfo, Antonelli Specialty Coffee, Syncope Coffee, Il Manovale, Il Cafetero, Boutic Caffè, Bloom Specialty Coffee.

Campionato di Macinatura – Finale Nazionale dalle ore 13:00.

Il banco dei locali, a cura degli studenti dell’Istituto “Immaginazione e Lavoro”.

TALK E INCONTRI

Ore 10:30 – Talk istituzionale
Strategie per la crescita del consumo di caffè di qualità: valore, esperienza e innovazione.
Modera Piera Genta (Corriere della Sera, coordinatrice nazionale ASA).
Intervengono rappresentanti di: Comune di Torino, FIPE, Epat, Costadoro, Tuttocapsule, IWCA, Slow Food Coffee Coalition, SCA, ASA.

Ore 12:00 – Cucina & Caffè
Il caffè al ristorante: criticità e opportunità.
Con Emporio Sabaudo e Rosalia Imperato, modera Piera Genta.
Degustazione di una ricetta al caffè (accesso limitato).

Ore 14:00 – La comunicazione professionale
Etica e valore della comunicazione nel settore agroalimentare.
Modera Monica Di Martino (ASA Piemonte e Valle d'Aosta).
Intervengono **Rossella De Stefano**, Piera Genta, Alberto Polojac, Nadia Rossi, Rosalba Graglia.

Ore 15:00 – Il caffè in pasticceria (oltre il tiramisù)
Modera Livia Chiriotti (Pasticceria Internazionale).
Intervengono Giovanni Dell'Agnese e Nicola Braile.
Segue degustazione di dolci al caffè (accesso limitato).

Ore 16:00 – Gusto, olfatto e aromi
Dialogo tra scienza e sensi, con Livia Chiriotti, dott. Luca Raimondo (primario Otorinolaringoiatria, Ospedale Gradenigo) e dott.ssa Vittoria Roscigno (nutrizionista).
Modera Piera Genta.

I GIOVANI E IL SOCIALE

Gli studenti dell'Istituto Alberghiero Immaginazione e Lavoro saranno coinvolti nelle attività e nelle masterclass, affiancati dai professionisti del settore con una postazione dedicata ai locali specialty torinesi.

Il contributo tecnico è garantito da aziende come Sanremo Coffee Machines, La Marzocco e Fiorenzato che metteranno a disposizione attrezzature professionali.

Grazie alla collaborazione con il Mercato Centrale Torino, la quota di partecipazione degli espositori sarà interamente devoluta all'Associazione Rubens, a sostegno delle sue attività sociali.