Caffè Kimbo fa volare "I 5 sensi"

immag3-314f9fca

Un ottobre nel quale l'aroma di **caffè** la farà da padrone **all'aeroporto di Capodichino**, a Napoli. Per tutto il mese andranno in scena **I 5 sensi del Caffè**, una serie di cinque appuntamenti firmati da **Kimbo** volti a far "vivere" il caffè attraverso i sensi umani. Il luogo eletto per provare questa esperienza è il **Tradizione Italian Coktail Bar**, lo spazio ideale per accogliere tutte le persone che transitano ogni giorno in aeroporto.

image005Da non perdere il terzo appuntamento in programma di lunedì 17 ottobre, curato e gestito da uno dei più grandi esperti del settore, il Coffee Master **Dario Ciarlantini**, il quale, dalle ore 17 alle 22, accompagnerà gli ospiti in un lungo e affascinante viaggio di **Gusto & Caffè**, alla scoperta di come si assapora questo meraviglioso oro nero: Ciarlantini durante lo show estrarrà dal vivo le migliori miscele Kimbo con metodi alternativi e poco conosciuti, quali il **Syphone** (moka giapponese), il **Chemex**, la **Cuccuma napoletana** e il **V60**.

imag2"Vogliamo che il caffè, attraverso il marchio Kimbo, diventi testimone assoluto di convivialità, momento di piacere da condividere con qualcuno o da vivere nel pieno appagamento dei sensi", dice **Giovanni Romano**, direttore vendite Italia Kimbo. "L'aeroporto è spesso visto come luogo di passaggio veloce. Ebbene, noi vogliamo proprio partire da qui, rendendo una location come questa lo spazio ideale per una sosta di gusto, di riflessione, di scambio di idee, oppure come luogo per incontri di lavoro o come salotto culturale. Il caffè è tradizione consolidata in tutta Italia, soprattutto a Napoli, una delle città d'eccellenza nella quale la storia di questa bevanda si intreccia alle usanze e al folclore: basta pensare alla cuccuma, la conosciuta moka napoletana che anche Dario Ciarlantini userà per lo show del 17 ottobre, proprio per dare dimostrazione di come la miscela, estratta in modo differente, possa regalare esperienze sensoriali diverse e inimitabili". Un'avventura a 360°, volta ad arricchire non solo chi lavora nel settore ma anche tutti gli italiani e gli stranieri che hanno la curiosità di conoscere più a fondo il mondo del caffè.