Giornata internazionale del caffè: gli eventi e le degustazioni di Morettino

20251001090447espresso-morettinolab-bf1486cc

Morettino, storica torrefazione di Palermo, dà vita a una serie di attività in occasione della Giornata internazionale del caffè. Un calendario di eventi che parte il 1° ottobre, e continuerà per tutto il mese di ottobre e quello di novembre, grazie anche alla collaborazione con il festival Le Vie dei tesori e la Comunità emblematica di Palermo del Rito dell'espresso italiano.

Si parte oggi con l'evento "L'Espresso: i suoi valori sensoriali e sociali", in programma presso il Morettino Lab (via Filippo Patti 30, Palermo Marina Yachting), con due sessioni: dalle 10 alle 12 e dalle 16 alle 18. L'incontro, gratuito e aperto a tutti, prevede un educational con degustazione guidata, in collaborazione con la Comunità Emblematica Nazionale dell'Espresso Italiano, rappresentata a Palermo da Arturo Morettino, impegnata nel percorso di candidatura del Rito dell'Espresso Italiano a Patrimonio immateriale dell'umanità Unesco. Oltre agli aspetti legati al gusto, verranno approfinditi il valore simbolico del caffè come gesto quotidiano di condivisione e dialogo. I partecipanti avranno l'opportunità di esplorare diverse estrazioni di espresso con blend selezionati e specialty coffee, scoprendone le caratteristiche sensoriali e le storie legate alle origini e alle filiere sostenibili.

A partire dal 19 ottobre fino al 16 novembre, Morettino aderisce alla manifestazione Le Vie dei Tesori, aprendo le porte della Fabbrica museale del caffè (via Enzo Biagi 3/5). Il percorso guidato condurrà i visitatori dalla piantagione didattica al Museo del Caffè, offrendo una panoramica sulla storia, la cultura e la trasformazione del caffè.

All'interno della stessa iniziativa, presso il Morettino Lab, sarà possibile partecipare alle Specialty Coffee Experience, degustazioni guidate dedicate a diverse modalità di estrazione (espresso, moka, filtro) con caffè di alta qualità selezionati da filiere etiche. Appuntamento il 18 e 25 ottobre dalle 16 alle 17.