



CARTELLA STAMPA

*«Da Trieste e Napoli, una mostra delle caffettiere artigianali e industriali
nate dall'ingegno italiano, con accento sulle macchine espresso
ad altissima pressione che hanno conquistato il mondo, e una sorpresa:
anche in Sicilia, non solo nei paesi tropicali, si coltiva caffè!»*

IL CAFFÈ'? ... ITALIANO!

Museo di Storia Naturale (Vajanského nábrežie 2)

Bratislava

La mostra rimane aperta dal 10 giugno al 18 ottobre 2026



L'associazione Museo del Caffè - Trieste inaugura a Bratislava la mostra

IL CAFFÈ'? ... ITALIANO!

ovvero

AK KÁVA, TAK TALIANSKA!

Onorata dall'invito dell'Istituto Italiano di Cultura presso l'Ambasciata della Repubblica Italiana in Slovacchia, l'associazione Museo del Caffè di Trieste (aMDC) organizza un'esposizione dal titolo: "Il caffè? ... italiano!" ospitata dal Museo Nazionale Slovacco a Bratislava.

La mostra, ideata ed allestita **sotto la regia di Marino Petracco**, con la sua quarantennale esperienza nel settore caffèicolo, vuole evidenziare il contributo offerto dal "Genio Italico" all'affascinante mondo che ruota attorno alla nera bevanda.

Partendo dalle due "capitali del caffè": Trieste, porto più settentrionale del Mediterraneo, e Napoli, luogo di nascita della caffettiera artigianale, la mostra ripercorre la storia di un prodotto industriale italiano che ha il suo posto in milioni di cucine in tutto il mondo: la caffettiera Moka.

*Il vero successo arriva però con l'invenzione della **macchina Espresso**, in grado di estrarre tutte le sostanze aromatiche dal caffè usando un'altissima pressione.*

*Infine, una sorpresa: anche **in Italia si coltiva il caffè**, non solo nei paesi tropicali, con un esperimento che vede fruttificare alcune centinaia di piante in Sicilia.*

La vernice della mostra avrà luogo **martedì 9 giugno alle ore 17** a Bratislava presso il Museo di Storia Naturale (Vajanského nábrežie 2), con l'intervento delle Autorità politiche e scientifiche locali ed alla presenza di S.E. l'Ambasciatore Gianclemente De Felice

In pillole:

- *Una mostra delle caffettiere artigianali e industriali nate dall'ingegno italiano.*
- *Un accento sul caffè espresso ad altissima pressione, che ha conquistato il mondo.*
- *Una sorpresa: anche nella Sicilia, non solo nei paesi tropicali, si coltiva il caffè!*

L'esposizione, ospitata nella splendida sala sud del Museo di Bratislava, si articola in **cinque corner dedicati ai maggiori punti di forza del caffè italiano**: quelli che sono riscontrabili ai due estremi della catena di qualità del caffè, ovvero **dalla pianta alla tazzina**.

1. Il caffè gustato dagli Italiani proviene esclusivamente da paesi agricoli situati nella fascia tropicale: vero? Falso! Grazie ai cambiamenti climatici, **esiste in Sicilia una piantagione** sperimentale di dimensioni piccole, ma non trascurabili: non si parla di qualche singola pianta coltivata con mille cure per mera curiosità in un orto botanico. Non poche centinaia di alberi di *Coffea arabica* vengono ivi “vendemmciati” ogni fine estate, fornendo più di un quintale di chicchi!
2. Nei secoli passati i sacchi di caffè crudo dovevano forzatamente arrivare in Europa via mare, su velieri che necessitavano di un porto sicuro e ben situato in relazione al mercato di smercio del prodotto coloniale.
Trieste è sempre stato il porto commerciale più settentrionale del mare Mediterraneo, le cui fortune cominciarono nel 1382 guardando a nord e dedicandosi all'imperatore della Casa d'Austria. Da villaggio di pescatori, diventò il maggior porto commerciale di un vasto entroterra mitteleuropeo, e da esso dovevano passare le merci provenienti dal Levante, tra cui il caffè, dirette ai paesi dell'impero che spaziava fino alla Polonia, all'Ucraina, alla Romania.
3. Altro porto, importante soprattutto per i nuovi paesi produttori di caffè dell'America Latina, Napoli, vide fiorire l'inventiva di abili artigiani che modellavano a mano con cesoie e martello da fogli di latta, ovvero ferro stagnato, un prodigio di idraulica conosciuto come **la caffettiera napoletana**.
Protagonista di vari film di costume, l'umile “cuccumella” dal costo irrisorio permetteva, e permette, di preparare in pochi minuti una tazza di corroborante caffè bollente.
4. Con il fiorire dell'era industriale tra le due guerre, il genio di alcuni piccoli imprenditori italiani ha rivoluzionato il mercato di vari beni richiestissimi dal pubblico, dall'automobile agli elettrodomestici ...
Nel settore di nostro interesse, la palma va senz'altro ad Alfonso Bialetti: maestro fonditore, usò la sua competenza nel rivoluzionario metodo di fusione dell'alluminio “in conchiglia” per realizzare **la caffettiera Moka**, che divenne in breve una presenza ineludibile in tutte le cucine italiane, e non solo.
5. Il passo in avanti più significativo avvenne con la presa d'atto che la “frenesia dei tempi moderni” richiedeva la preparazione della tazzina al bar in tempi sempre più brevi: nacque così **il concetto del caffè espresso**, che sfrutta l'elevata pressione del flusso d'acqua bollente per produrre in trenta secondi una bevanda ben più corposa e aromatica di quella prodotta con i vari metodi fin qui citati.



TALIANSKY FESTIVAL NA SLOVENSKU 2026



D E
S I
G N

www.dolcevitaj.eu

VÝSTAVA

AK KÁVA, TAK TALIANSKA!

zo zbierok Asociácie Múzea kávy v Terste
kurátor Marino Petracco

10. 6. – 18. 10. 2026

Slovenské národné múzeum
Vajanského nábrežie 2, Bratislava

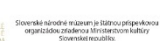
Pod zástitou

Organizátori

Partneri

Mediálni partneri

Mediálni partneri SNM



Breve descrizione del materiale esposto

L'esibizione di parecchi oggetti illustra ciascun argomento. Tra questi si potranno ammirare:

- reperti storici, delicati e preziosi, da far osservare protetti da teche sigillate
- apparecchi autentici, completi e smontabili, che possono essere manipolati dai visitatori per coglierne l'intima essenza
- oggetti peculiari e strani, sempre pertinenti alla funzione studiata, ma ideati da artisti, architetti, designer, con fatture improbabili ma attraenti: testimoni dell'arte del design che è fiorita nell'Italia del dopoguerra
- fotografie e disegni a grande formato, inerenti agli argomenti trattati
- pannelli illustrativi, completi di descrizioni in inglese ed in slovacco.

La maggior parte dei reperti proviene dalla sterminata collezione di un appassionato raccoglitore di testimonianze dell'affascinante mondo del caffè: Lucio Del Piccolo.

Due **macchine espresso professionali**, di diversissima età e concezione, provengono dal museo aziendale dell'industria produttrice *La San Marco* (Gradisca d'Isonzo, GO). La più antica è una macchina "a colonna" degli anni 30, che si limitava a riscaldare l'acqua a pressione atmosferica per farla poi percolare attraverso la polvere di caffè macinato e produrre estemporaneamente una tazzina in meno di un minuto (da cui l'attributo "espresso"). L'altra è un prodotto della raffinata tecnologia idraulica odierna, assistita da supporto computerizzato che permette il pieno controllo da parte del barista sui numerosi parametri dell'estrazione.

Una gigantografia e un video sottotitolato portano il visitatore a immedesimarsi nella **piantagione siciliana nei pressi di Palermo**, dove l'entusiasmo della **famiglia Morettino** ha dato vita alla più settentrionale coltivazione di caffè del mondo. Settecento alberi di *Coffea arabica* prosperano e fruttificano, dando un caffè che alla degustazione professionale viene definito di altissima qualità.

Presso l'uscita, un piccolo sesto corner presenta la **visione e gli scopi dell'associazione aMDC** che cura la mostra, condensati in un video sulla storia triestina del caffè, dai primi traffici commerciali agli sviluppi industriali che questa filiera ha portato come positiva conseguenza economica, tanto da far guadagnare a Trieste la nomea di "Città del Caffè".

Visione e missione dell'associazione aMDC

L'associazione Museo del Caffè di Trieste (aMDC), operosa da molti anni nella divulgazione della storia e della cultura del caffè, persegue i suoi obiettivi non solo valorizzando il proprio territorio di appartenenza, ma instaurando legami a livello nazionale ed internazionale, come si conferma in questa occasione.

L'aspetto espositivo è una branca delle attività che l'associazione attua con gradualità, affiancando momenti scientifico-dimostrativi di oggettistica con il supporto di esperti del settore. In attesa di una collocazione museale stabile e definitiva, persegue un'utile strategia di realizzazione di mostre temporanee diffuse in ambienti culturalmente fertili.

Consapevoli che la storia e la cultura, in un ambito museale, devono coinvolgere trasversalmente le generazioni, negli ultimi due anni di attività, è stato intrapreso un percorso pedagogico-didattico con alcuni istituti scolastici di secondo grado, affinché le giovani generazioni si avvicinino, in maniera interattiva, a tali istituzioni.

Da ultimo, proprio per confrontare esperienze e visioni future, aMDC, organizza nel mese di ottobre 2026 una «Convention Museale» a livello internazionale, invitando al confronto i rappresentanti dei vari musei analoghi sparsi nel mondo. Questo scambio di idee avrà il vantaggio che Trieste, nella prevista progettazione di uno spazio espositivo permanente per il caffè, possa avvalersi di altre attive esperienze in atto.

La mostra di Bratislava rimane aperta dal 10 giugno al 18 ottobre 2026

Notizie correlate si possono attingere dai Social:

Web: www.amdc.it

Youtube: www.youtube.com/watch?v=yJUpZUrWPxM

Facebook: www.facebook.com/aMDCTrieste

Instagram: www.instagram.com/amdc_museocaffe

L'Istituto Italiano di Cultura (IIC) di Bratislava

L'Istituto Italiano di Cultura di Bratislava, come organismo ufficiale dello Stato italiano e Ufficio Culturale dell'Ambasciata d'Italia, ha quale obiettivo quello di promuovere e di diffondere la lingua e la cultura italiana in Slovacchia attraverso l'organizzazione di eventi culturali per favorire la circolazione delle idee, delle arti e delle scienze.

L'Istituto Italiano di Cultura di Bratislava offre inoltre al pubblico slovacco i seguenti servizi:

- corsi di lingua e civiltà italiana
- esami CILS dell'Università per stranieri di Siena, per ottenere il diploma di conoscenza di italiano come lingua straniera
- una biblioteca a disposizione dei soci per la consultazione e il prestito di libri, cd, dvd, riviste e giornali italiani
- servizio di informazione e documentazione sull'Italia nel campo culturale.

L'IIC di Bratislava ha sede nel centro storico della capitale slovacca, in via Kapucínska, in un punto di grande passaggio nei pressi della via Zámocká che conduce al Castello e della piazza Hodžovo, in cui ha sede il Palazzo del Presidente della Repubblica.

Il festival di cultura italiana “Dolce VitaJ !”

Ogni estate l'Istituto organizza un festival di eventi per offrire uno spaccato di cultura italiana.

Il festival è stato fondato nel 2007 con lo scopo di presentare ogni anno, a giugno, le nostre eccellenze culturali, il Made in Italy e lo stile di vita italiano.

Il nome della rassegna richiama chiaramente il noto film di Fellini, evocando al tempo stesso la parola “vitaj” che in slovacco significa “benvenuto”. La programmazione del festival nasce dalla collaborazione tra i principali soggetti del Sistema Italia, quali l'Ambasciata d'Italia, l'Istituto Italiano di Cultura, la Camera di Commercio Italo-Slovacca ed alcune aziende italiane operanti in questo Paese. → www.dolcevitaj.eu

La mostra sul caffè italiano si inserisce autorevolmente tra i molteplici eventi di Dolce Vitaj 2026.

L'esposizione "Il caffè? ...italiano!"

è una delle iniziative di maggior rilievo della XIX edizione del festival italiano in Slovacchia "Dolce Vitaj"

Caffettiere, alcune di queste brillanti esempi di design, macchine professionali da bar, antichi macinini, strumenti per tostare il caffè, progetti, brevetti e manifesti pubblicitari d'epoca, sono quanto esposto nella mostra, al **Museo Nazionale Slovacco** che celebra il caffè italiano.

Il caffè italiano è un mito globale grazie alla combinazione unica di cultura e ritualità, innovazione tecnologica e maestria nella preparazione, trasformando quella che può sembrare una semplice bevanda calda in un'esperienza sociale, un simbolo di identità nazionale e un'eccellenza del "Made in Italy" che va oltre il semplice gusto.

In sintesi, non è solo la bevanda, ma è l'intero **contesto culturale e storico** che circonda il caffè in Italia a renderlo un mito conosciuto ed apprezzato a livello globale: un esempio per tutti il simpatico tormentone canoro pop di Tommy Cash, sul podio del festival Eurovision 2025, dedicato con ironia proprio all'Espresso italiano.



Rito sociale: Il caffè italiano è un'istituzione, un momento di pausa, socializzazione e persino un modo per iniziare conversazioni.
Tradizione: Secoli di storia e l'esperienza dei baristi hanno creato una tradizione collaudata, dove miscele e tostature sono perfezionate per un gusto deciso e aromatico.
Identità Nazionale: È diventato un forte simbolo del "Made in Italy", un'eccellenza piena di fascino, riconosciuta e spesso associata allo stile di vita italiano.
Moka: L'iconica caffettiera, creata nel 1933 da Alfonso Bialetti, ha portato l'esperienza del caffè in ogni casa, unendo storia e praticità.
Espresso: La macchina per espresso, nata in Italia, ha rivoluzionato la preparazione, offrendo un caffè subito pronto, corposo e cremoso, diventando il simbolo del "caffè all'italiana".
Design: Le macchine e le caffettiere hanno contribuito a diffondere il modello italiano in tutto il mondo, grazie anche a un design elegante e semplice da usare. La forma ottagonale della Moka è diventata un'icona mondiale del design ed è esposta in musei prestigiosi come il [MoMA](#) di New York.

In Italia esistono innumerevoli varianti del caffè, che si differenziano per:

- Preparazione: ristretto, lungo, doppio, americano
- Aggiunte: macchiato caldo/freddo, cappuccino, latte macchiato, caffè latte, marocchino, con panna, corretto liquore, decaffeinato, d'orzo, al ginseng
- Specialità regionali: il *Capo in Bi*, il *Bicerin*, il *Caffè Leccese*

Questa creatività rende le possibilità di personalizzazione quasi infinite



L'Associazione Museo del Caffè (aMDC) che cura questa mostra è un ente con sede nella città di Trieste, che si dedica alla promozione della cultura del caffè, attraverso iniziative culturali, didattiche e mostre, spesso in collaborazione con istituzioni locali e internazionali

Teaser di presentazione della mostra