

Il nostro sito utilizza cookie. Alcuni cookie sono utilizzati da noi esclusivamente per il corretto funzionamento del sito. Altri cookie sono utilizzati da circuiti pubblicitari di terze parti per personalizzare alcuni annunci pubblicati sul nostro sito (premi [qui](#) e [qui](#) per avere maggiori informazioni). Se continui a navigare sul nostro sito o fai uno scroll verso il basso vuol dire che stai accettando l'utilizzo dei cookie.

INFO NOTIZIE BEVERAGE DOCUMENTI DIRECTORY AZIENDE E MARCHI NEGOZIO/PRODOTTI DOWNLOADS GRATUITI      

Beverfood.com Edizioni Srl pubblica Annuari settoriali, GuideOnline e info varie sul settore del Beverage > + Informazioni



LA TRADIZIONE BIRRARIA
BENEDETTINA DAL 1119
www.radeberger.it



21/09/2016 | Categoria Notizie [Caffè - Tè - Bevande Calde e Coloniali](#) | 84 letture

ICINQUE SENSI DEL CAFFÈ

I 5 SENSI DEL CAFFÈ: GLI APPUNTAMENTI

MULTISENSORIALI ALL'AEROPORTO DI NAPOLI



Per l'intero mese di ottobre 2016, [Kimbo](#) è il "padrone di casa" del nuovo Tradizione Italiana Cocktail Bar presente nel groundfloor dell'Aeroporto di Napoli Capodichino. Per sottolineare questa prestigiosa hospitality, in collaborazione con Italian Food Tradition e Gesac -

Iscriviti **GRATUITAMENTE** alla
NEWSLETTER di [Beverfood.com](#)



Categoria Notizie:

Seleziona una categoria notizie

Categoria Documenti:

Seleziona una categoria documenti

Rubriche/Directory Aziende e Prodotti:

Seleziona il settore

Aeroporto di Napoli, **Kimbo** promuove la rassegna "I 5 Sensi del Caffè", cinque appuntamenti culturali e degustativi per il piacere di unire i cinque sensi dell'uomo all'aroma del caffè napoletano più famoso nel mondo e per solleticare non solo gusto ma anche tatto, olfatto, udito e vista delle persone in transito nel Terminal.

KIMBO
PRESENTA

**I CINQUE
SENSI
DEL
CAFFÈ**



OTTOBRE 2016

CINQUE
APPUNTAMENTI
MULTISENSORIALI

lunedì **3**
UDITO

lunedì **10**
VISTA

lunedì **17**
GUSTO

lunedì **24**
OLFATTO

lunedì **31**
TATTO



Tradizione Italiana Cocktail Bar
Aeroporto di Capodichino Napoli

dalle **17** alle **22**



L'iniziativa, idea e cura di Mario Rubino e Ciro Cacciola, intende superare l'abituale, frettolosa fruizione (dei servizi) dell'Aeroporto e far sì che stranieri, visitatori e Napoletani possano venire e fermarsi a Capodichino per un caffè, un aperitivo, un incontro di lavoro, un rendez-vous o una serata tra amici. "I 5 Sensi del Caffè", dunque, non solo per chi parte e/o arriva, ma per trasformare il bar dell'Aeroporto in un nuovo salotto metropolitano, fuori dal caos urbano. In quest'ottica, l'apertura di un bar di assoluta qualità come quello di Tradizione Italiana, varato da marchi di prestigio internazionale, tra i quali **Kimbo**, rappresenta già di per sé un forte attrattore. Inoltre, in occasione dei "5 Sensi", tutti gli ospiti potranno usufruire del



**BEVERFOOD.COM
CHANNEL**

Riproduzione non supportata su
questo dispositivo.



ARTICOLI IN EVIDENZA



**GRUPPO BIRRA MORENA PRESENTA
LA NUOVA BIRRA BIO LUCANA**



**ACCORDO TRA SEGAFREDO ZANETTI
E ACCORHOTELS PER LA
FORNITURA DI CAFFÈ**



**CONSERVE ITALIA: ARRIVANO "I
FRUTTAMICI", I NUOVI SUCCHI
VALFRUTTA**



SANGEMINI: ACQUA DA "SERIE A"



**LA BIRRA TRAPPISTA AL SALONE
DEL GUSTO DI TORINO**



**I LIQUORI E LE GRAPPE ITALIANE
TRIONFANO ALLA "SPIRITS
SELECTION BY CO..."**



**BIRRA ANTONIANA AL SALONE DEL
GUSTO**



**FIVE SENSES BY MAVI DRINK ALLA
VOGUE FASHION'S NIGHT OUT DI
MILANO**

parcheeggio multipiano dell'Aeroporto alla speciale tariffa unica di 2 euro per tutta la durata di ciascuno degli eventi in programma.



La creatività e l'originalità che da sempre distinguono la nota marca di caffè ha portato di recente anche all'apertura nell'area lounge dell'Aeroporto del primo corner ufficiale targato **Kimbo** Entertainment, la divisione legata allo sviluppo di idee per la cultura del caffè anche attraverso l'intrattenimento, base del concept sviluppato per "I 5 Sensi del Caffè". Per l'occasione, il bar proporrà alla clientela il caffè **Kimbo** in tutte le varianti possibili, sia di miscela che di preparazione, ed una originale sezione "long drinks" con esclusivi cocktail al caffè, varianti di mix già in voga a livello internazionale accanto a ricette create apposta per **Kimbo**. Ciascun evento sarà accompagnato da un radiofonico DJ set.



LA SICILIA DI DONNAFUGATA È ANCHE ETNA E CERASUOLO DI VITTORIA

SCARICA GRATIS

La GuidaOnline Vending & OCS 2016 è un ebook .pdf che contiene la segnalazione di tutte le aziende che a vario titolo operano nel settore della distribuzione automatica: **Aziende di gestione, Rivendite, produttori di macchine e impianti, produttori di food & beverage, ecc..**

IL PROGRAMMA

01. Lunedì 3 ottobre, 17:00 < 22:00 – Udito & Caffè – Ascolta – VOX INSIDE in concerto – Nel programma, canzoni tratte dal libro "L'internazionale Juke Box del Caffè" (Colonnese Editore).

Il trio nasce dall'incontro di due vecchi amici e colleghi di musica, Carmine Maiorano e Marco Amoroso, con la "terza voce", Valentina Brandi. Insieme, giocano a ri-arrangiare i brani delle più diverse culture musicali, compiendo un tour nella musica mondiale dal sapore pop ma sempre molto raffinato.

02. Lunedì 10 ottobre, 17:00 < 22:00 – Vista & Caffè – Guarda – L'artista ROXY IN THE BOX – Multimediale e verace, in esclusiva per il "secondo senso" di **Kimbo**, Roxy in the Box esegue dal vivo un'azione di live painting, realizzando su tela l'opera inedita "La posa del caffè".

Pittura, video, installazione, performance sono i mezzi di espressione di Roxy in the Box: azioni e PULP_azioni che comunicano l'arte attraverso il corpo. Roxy usa come mezzo la POP ART e tutto ciò che risiede sulla superficie utilizzandone a pieno linguaggio ed icone. roxyinthebox.it – facebook.com/roxyintheboxfanpage

03. Lunedì 17 Ottobre, 17:00 < 22:00 – Gusto & Caffè – Assapora – Le miscele **Kimbo "estratte"** dal Coffee Master DARIO CIARLANTINI – Per il "terzo senso" di **Kimbo**, Ciarlantini "estrae" dal vivo miscele di caffè con l'utilizzo di metodi alternativi all'espresso: Syphone (la "moka giapponese"), V6o, Chemex e Cuccuma napoletana.

Da più di 25 anni al servizio del consumatore prima come barista, poi come titolare di locali ed ora come formatore, Ciarlantini ha conseguito qualifiche internazionali tra le più importanti nel mondo caffeeicolo: Coffee Diploma SCAE (una sorta di "laurea del caffè"), Trainer Autorizzato SCAE (Speciality Coffee Association of Europe) e QGrader (qualifica statunitense per selezionatore caffè di qualità).



La degustazione DEL CAFFÈ

THE COFFEE tasting
di Franco e Mauro BAZZARA

04. Lunedì 24 ottobre, 17:00 < 22:00 – Olfatto & Caffè – Annusa – Reading e Performance tratte dal libro “Odore di Caffè” (AGE) – Special Guest: Chef PIETRO PARISI

Cinque attori mettono in scena a sorpresa tra il pubblico divertenti sipari tratti dal libro “Odore di Caffè”, scritti nel 1998 da Riccardo Pazzaglia per [Kimbo](#), chiudendo sempre con un prezioso consiglio su come sorbire il caffè.

Alle 19.00, lo chef Pietro Parisi presenta il suo libro “Un cuoco contadino. I volti della sua terra” (Marotta e Cafiero). Parisi è un “vesuviano pazzo”, come l’ha definito un giornalista, dal sorriso aperto e spontaneo. Vesuviano perché, nato alle falde del vulcano per eccellenza, la sua terra rappresenta per lui molto più delle radici. Pazzo perché dopo aver lavorato alla corte di mostri sacri della cucina nazionale e internazionale, come Marchesi e Ducasse, in Italia, Francia, Svizzera, Emirati Arabi, ha scelto di tornare in Campania e ha aperto il suo ristorante-laboratorio del gusto: Era Ora. I suoi celebri “boccaccielli” – pietanze della tradizione gastronomica campana proposte in vasetti monoporzione in vetro: piatti semplici, cotti sottovuoto al vapore, rigorosamente stagionali, sempre a km zero – sono disponibili in esclusiva per [Kimbo](#) al Tradizione Italiana Cocktail Bar per tutto il mese di ottobre 2016.
www.pietroparisi.it

05. Lunedì 31 ottobre, 17:00 < 22:00 – Tatto & Caffè – Tocca – Il caffè misterioso: Halloween Aperitiv con DJ CERCHIETTO – In concomitanza con la notte di Halloween, cinque giovani attori sono i protagonisti di un insolito “dolcetto o ...giocchetto”: gli ospiti sono invitati a infilare la mano in grandi scatoloni pieni di chicchi di caffè per individuare un oggetto misterioso nascosto all’interno. Al ritmo della scanzonata playlist targata DJ Cerchietto.

Tra i selector più in voga all’ombra del Vesuvio, DJ Cerchietto è noto per gli eventi “Madrenalina” e “ApeMadre” da lui stesso ideati per il Museo MADRE di Napoli, e per la hit/tormentone “Sabato Sera”. Nei suoi set la filosofia del juke-box si esprime in una adrenalinica maratona, radiofonica e trasversale, durante la quale mixa electropop e Carrà, hip hop & funk, anni Settanta/Ottanta & Novanta, house classic e new hit, rock’n’roll e “Tammurriata Nera”, jazz e colonne sonore. Insomma: qualsiasi cosa!

Contatti: [Kimbo](#): fabrizio.nucifora@kimbo.it – Gesac: giovanna.caiazza@gesac.it
Contatti: m.signorelli@barabino.it

Tags/Argomenti: [degustazione caffè](#), [eventi caffè](#), [i 5 sensi del caffè](#), [Kimbo](#)

[+ COMMENTI \(0\)](#)



ARTICOLI COLLEGATI:



DALLA CORTE SPONSOR DELLA LATTE ART CHALLENGE

21/09/2016 - All'International Centre di Toronto si svolgono le due giornate del Canadian Coffee & Tea Show, il più importante evento canadese che si rivolge agli appassionati e ...