



Home > Prodotti > Caffè > Kimbo presenta I 5 Sensi del Caffè, all'aeroporto di Napoli

Kimbo presenta I 5 Sensi del Caffè, all'aeroporto di Napoli

[Prodotti](#) [Caffè](#) [Eventi](#) Set 22, 2016



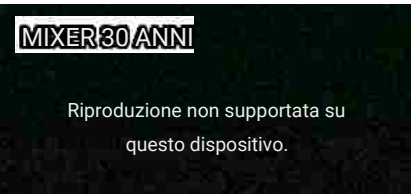
Per l'intero mese di ottobre 2016, **Kimbo** sarà il "padrone di casa" del nuovo Tradizione Italiana Cocktail Bar presente nel groundfloor dell'Aeroporto di Napoli Capodichino.

Per sottolineare questa prestigiosa hospitality, in collaborazione con Italian Food Tradition e Gesac – 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.

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



ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER »

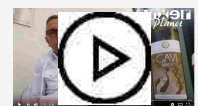
Search

VIDEO

Videotutorial: il cocktail Applyx di Tommaso Cecca



Bruno Barbieri: Barman, dovete conoscere anche il vino VIDEO



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.

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 linguaggi ed icone.

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"), V60, 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).

Sfoggia gli ultimi numeri



Speciale Mixer 30 anni



289 - Settembre 201...



I protagonisti

UN CAFFÈ CON

Alberto Fortis: "La mia vita tra musica e locali". LE FOTO



DALLA PARTE DEL BARMAN

Luca Simonetta: barman, anche in provincia è ora di food pairing



DALLA PARTE DELLO CHEF

Federico Gallo: da Antonino Cannavacciuolo alla stella Michelin



Brandpost

Sicurezza alimentare: un vantaggio per il settore food e gdo



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, chiocando](#) 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.

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 ...giochetto": 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!

www.kimbo.it

TAGS CAFFÈ I 5 SENSI DEL CAFFÈ KIMBO



TWITTER



FACEBOOK



GOOGLE +



PINTEREST

**Restiamo in contatto**

Vuoi essere aggiornato su finanziamenti e opportunità di business in Italia e nel mondo? Iscriviti alle newsletter di MixerPlanet

I video corsi

I segreti del Caffè



I segreti dell'Espresso



I segreti della Latte Art

**News FIPE****Pane e cultura**

Pane e cultura. A Milano il mare è culturale

**Poltrone**

Sanpellegrino, Maura Sartore nominata supply chain director

**WHOSWHO.IT**

Il database online della Business Community italiana

Cerca con whoswho.it

Cerca per nome, cognome, azienda