

COMUNICATO STAMPA

LA COFFEE CHALLENGE PREMIA I MIGLIORI CAFFÈ E I MIGLIORI CAPPUCCINI DELLA PROVINCIA DI NAPOLI

Si è concluso con la cerimonia di consegna degli *awards* la *Coffee Challenge* relativa alla qualità del caffè e del cappuccino in tutta la Provincia di Napoli. La cerimonia ha avuto luogo il 7 Maggio 2024 durante l'evento *Nu BbèlluCcafè* nella splendida cornice del Maschio Angioino di Napoli.

La gara, ideata nel 2020 dal *coffee expert* **Mauro Illiano**, da **Mariafrancesca Natale** (responsabile dell'area *sensory* e *brewing* dell'Accademia di Napoli *Coffee Experience*) e da **Renato Rocco** (direttore responsabile della testata giornalistica *La Buona Tavola Magazine*), ha dunque decretato i migliori caffè e i migliori cappuccini, all'esito di una lunga serie di assaggi avvenuti sulle caffetterie su strada e nei caffè d'hotel, in tutta la Provincia di Napoli.

L'ultima edizione ha conosciuto delle importanti evoluzioni, come ci racconta Renato Rocco: *“La ricerca in questa edizione del contest si è estesa oltre i confini della Città Metropolitana di Napoli. Di conseguenza le caffetterie visitate sono passate dalle 40 della scorsa edizione a ben 100 locali in questa edizione. Assaggiare anche in Provincia di Napoli ci ha aiutato a cogliere le tendenze nel consumo di caffè e le diverse sfumature in termini di tecnica e preferenze in un'area decisamente vasta qual è la Provincia di Napoli, che conta oltre 3 milioni di abitanti. Ora la sfida è quella di arrivare a recensire i migliori bar dell'intera Regione Campania”*.

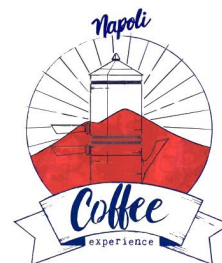
Altra importante novità è stata l'introduzione della bevanda cappuccino, voluta fortemente dal giudice sensoriale Mariafrancesca Natale, perché *“se è vero che il caffè è la bevanda più consumata al mondo, è anche vero che essa è sempre più spesso consumata con aggiunta di latte vaccino o di bevande vegetali. Un bar di successo non è quindi soltanto quello che propone il miglior caffè ma è quello in grado di offrire un ottimo cappuccino, che è anche poi un modo efficace per valutare le competenze e la formazione di un barista”*.

Ma le novità hanno riguardato anche un altro aspetto, ovvero la ricerca di qualità nei caffè e nei cappuccini anche all'interno dei bar d'hotel, sezione curata personalmente dal giudice di gara Dario Raffaele Carafa, che a tal proposito ha dichiarato: *“La bevanda caffè è caratterizzata da un consumo eterogeneo. Essa è amata nelle sue varie declinazioni e da un pubblico internazionale con diverse abitudini di consumo e gusto. In questo contesto si innesta la passione degli stranieri per il caffè italiano. Viaggiare, infatti, vuol dire andare alla scoperta di nuove culture e l'aspetto culinario è intrinsecamente collegato alla cultura di un luogo. Non a caso, dunque, le strutture alberghiere servono il caffè per un caloroso “Welcome”, per la colazione o per trascorrere un piacevole momento di relax e convivialità. Riconoscere la qualità di una struttura non può dunque prescindere dal riconoscere la qualità della sua offerta, e quindi anche del caffè e delle bevande caffè offerte alla clientela”*.

I quasi due anni di assaggi hanno decretato, dunque i seguenti vincitori:

SEZIONE CAFFETTERIE SU STRADA

Miglior Caffè – Caffè Sansone (Napoli)



Miglior Caffè *Specialty* – Bistrot Zi Rosa (Sant’Anastasia)

Miglior Cappuccino – Caffè Diaz (Napoli)

Miglior Cappuccino *Specialty* – Luminist (Napoli)

SEZIONE CAFFETTERIE DI HOTEL

Miglior Caffè – Hotel Mediterraneo (Sorrento)

Miglior Caffè *Specialty* – Grand Hotel Parker’s (Napoli)

Miglior Cappuccino – Hotel Miramare Stabia (Castellammare di Stabia)

Miglior Cappuccino Arabica – Hotel Royal Continental (Napoli)

Sull’importanza di assaggiare e valutare la qualità della bevanda caffè è intervenuto Mauro Illiano: *“La Coffee Challenge si inquadra all’interno di un movimento più ampio che sta riguardando la città di Napoli ormai da anni. La nostra città conta un altissimo numero di visitatori appassionati della nostra cucina e della nostra tradizione culinaria, e bevande come il caffè e il cappuccino sicuramente rientrano all’interno dei “must” da provare assolutamente a Napoli, come nel resto d’Italia. Assaggiare e recensire i migliori luoghi, siano essi caffetterie su strada o d’albergo, è un atto di devozione verso la bevanda caffè, che trova finalmente un modo per arrivare sotto i riflettori, ponendosi allo stesso livello di altre bevande. Premiando le migliori caffetterie si premia chi da anni si impegna a migliorare la qualità della bevanda in tazza, regalando un momento di piacere a tutti i propri clienti e mantenendo alti gli standard della Cucina Italiana. La Coffee Challenge, quindi, fa luce sulle eccellenze della caffetteria e mira ad ampliare ancora i suoi orizzonti”*.