



SIP OF ITALY

Siam Paragon, Nextopia 5 piano, Community centre 5A

23 Aprile (VERNISSAGE) - 12 maggio

La quarta edizione del concorso “**Capitali della Creatività Italiana nel Mondo**” ha visto vincitore l’Istituto Italiano di Cultura di Bangkok, in collaborazione con l’Ambasciata d’Italia in Thailandia, grazie al progetto multidisciplinare “**Italia Reloaded. Tradition, Aesthetics and Innovation between Taste and Memory**”. All’interno del programma di iniziative dedicate al tema del caffè si inserisce “**Sip of Italy**”, un evento multidisciplinare che guarda al mondo del caffè, esplorato nelle sue dimensioni culturali, sociali e sensoriali.

Passione Italiana. L’Arte dell’Espresso

24 Aprile – 12 Maggio 2026

Presentata dalla Fondazione IMF e da EP studio, a cura di Elisabetta Pisu con l’allestimento di Distortion Studio, la mostra ripercorre l’evoluzione del caffè come simbolo universale dell’identità italiana, punto di convergenza tra design, rituale e sostenibilità. L’esposizione celebra il caffè come una piattaforma di scambio e incontro culturale. Racconta la storia di come un rituale quotidiano possa unire storia, politica, design industriale, arte cinematografica e impegno sociale, creando un ponte unico tra identità italiana e creatività thailandese. In mostra 40 oggetti iconici realizzati da designer di fama internazionale – dall’“Oggetto Banale” di Alessandro Mendini alla “Turbo Moka” di Matteo Frontini - accanto a macchine professionali storiche provenienti dal MUMAC - Museo della Macchina per Caffè di Cimbali Group, tra cui rari modelli degli anni '20 e le celebri *Marte* di Faema e *Brillante* de La Cimbali degli anni '50.

Vernissage il 23 Aprile

Programma

- Registrazione e inizio cerimonia di apertura alle 15:30
- Inaugurazione della mostra *Passione Italiana: L’Arte dell’espresso* alle 16:00
- Dj set con musica di atmosfera durante l’evento con [DJ Lazzaro](#).
- **Espresso Academy Italian Coffee Training Institute** di Bangkok e **Caffè Morettino** presentano una dimostrazione dal vivo sui diversi metodi di preparazione del caffè espresso e delle classiche bevande a base di caffè italiane. L’evento consentirà ai visitatori di scoprire la varietà delle preparazioni del caffè italiano e le tecniche professionali dei baristi, offrendo un’esperienza di degustazione.

Sip of Italy. Ciclo di conferenze

23 Aprile alle ore 18.00

Massimiliano Marchesi, sommelier del caffè, presenta la conferenza *Il caffè italiano: curiosità, tradizioni e cultura contemporanea*

L'incontro formativo introduce il pubblico alle caratteristiche distintive della cultura italiana del caffè, esplorando tradizioni, curiosità e abitudini che hanno plasmato il rituale italiano del "prendere un caffè". Particolare attenzione sarà dedicata al modo in cui l'espresso italiano è diventato un punto di riferimento globale per la preparazione e il consumo del caffè e il ruolo sociale dei bar nella vita quotidiana degli italiani. La conferenza offrirà approfondimenti storici, aneddoti culturali e prospettive contemporanee sul consumo di caffè in Italia.

24 Aprile alle ore 18:00

Tomaso Mannu chef, food designer e ricercatore gastronomico presenta la conferenza *Coffee Beyond the Cup: Culinary Identity & Product Development*

Il caffè viene spesso considerato solo come una bevanda, ma la sua aromaticità e il suo significato culturale lo rendono un potente ingrediente culinario. La lecture esplora come il caffè possa andare oltre la tazzina ed entrare in cucina come strumento efficace per l'ideazione di nuovi prodotti, la creazione di sapori e la narrazione gastronomica. Attraverso esempi tratti dalla cucina contemporanea e dal food design, la sessione esamina come il caffè possa essere utilizzato in piatti, salse, fermentati e condimenti, trasformandolo da bevanda a ingrediente versatile. Particolare attenzione viene data al modo in cui il contesto culinario, l'origine e la preparazione influiscono sull'identità di un prodotto o di un piatto. La lecture suggerisce un quadro pratico per pensare agli ingredienti non solo in termini di gusto, ma anche in termini di posizionamento sul mercato, identità culturale e creatività. I partecipanti acquisiranno una visione approfondita di come chef, imprenditori del settore alimentare e professionisti dell'ospitalità possano sviluppare piatti o prodotti distintivi costruendo un'identità coerente attorno a un ingrediente.

25 Aprile alle ore 11:45

Tomaso Mannu chef, food designer e ricercatore gastronomico presenta la conferenza *Circular Coffee: Sustainability and By-Product Innovation*

La produzione del caffè genera un complesso ecosistema di materiali che va ben oltre la bevanda stessa. Dal frutto della ciliegia di caffè ai fondi che rimangono dopo l'erogazione, molte di queste risorse vengono tradizionalmente scartate nonostante il loro potenziale valore culinario, agricolo e commerciale.

Questa conferenza esplora il ciclo di vita circolare del caffè ed esamina come i sottoprodotti della filiera del caffè possano essere trasformati in nuovi ingredienti, prodotti alimentari ed esperienze. Attraverso esempi tratti dalla gastronomia, dalla fermentazione e dall'innovazione di prodotto, la sessione dimostra come il pensiero circolare possa generare valore sia ambientale che economico. Un Case Studies è la cascara, la buccia essiccata della ciliegia di caffè, che illustra come un sottoprodotto trascurato possa evolversi in bevande, sciroppi e prodotti confezionati se supportato da un design accurato e da una narrazione efficace. Considerando il caffè come un sistema di materiali piuttosto che come un singolo prodotto, la lezione offre ai partecipanti una comprensione più ampia della sostenibilità nella cultura alimentare e fornisce spunti pratici per l'Hospitality, la pratica culinaria e l'imprenditoria alimentare.

27 Aprile alle ore 18:00

Don Bruno, missionario e torrefattore della *Laudato Si Social Enterprise*, insieme a un lavoratore specializzato della sua piantagione di caffè presenta un intervento dal titolo *Coffee as a Cultural Bridge: Thailand and Italy*

Durante una visita ai villaggi locali nella provincia di Lampang, nel nord della Thailandia, Padre Bruno notò che le mani di molti abitanti avevano una colorazione rossastra. Scoprì che questo fenomeno era causato dai prodotti chimici utilizzati per trattare i semi di mais che i contadini piantavano a mani nude. La coltivazione intensiva del mais, principale fonte di reddito per molte famiglie, comportava inoltre il disboscamento delle foreste e la combustione della vegetazione, causando montagne spoglie e gravi squilibri ambientali. Per proteggere la salute delle comunità, salvaguardare l'ambiente e migliorare il reddito dei contadini, nel 2012 i missionari avviarono un nuovo progetto: sostenere la coltivazione di piante perenni in sostituzione del mais, insegnare come tostare il caffè e acquistare direttamente i prodotti agricoli dai contadini a prezzi equi. La storia di Don Bruno e dei missionari della *Laudato Si Social Enterprise* è un vero esempio di sostenibilità e impegno sociale. Laudato Si Social Enterprise è un'azienda fondata su iniziativa di missionari italiani che operano dall'anno 2000 per aiutare le comunità della provincia di Lampang, in particolare nei distretti di Chae Hom, Wang Nuea e Mueang Pan. L'azienda ha scelto il nome "Laudato Si" come espressione del proprio impegno a operare con attenzione all'ambiente e a promuovere l'agricoltura biologica, ispirandosi all'enciclica Laudato Si' di Papa Francesco, che invita a prendersi cura della nostra "casa comune", il pianeta: "Un approccio integrale per combattere la povertà è necessario per restituire la dignità agli esclusi e nello stesso tempo per prendersi cura della natura."

“Jazz & Coffee” performance del Bangkok New Trio di Bruno Brugnano

30 Aprile alle ore 18:00

Oltre alla mostra e alle Lectures, Nextopia ospita un ricco programma culturale che prevede la partecipazione di artisti italiani famosi sulla scena internazionale e in Thailandia. In occasione della Giornata Mondiale del Jazz, Bangkok New Trio di Bruno Brugnano – Tenore sassofono con Passakorn Morasilpin, contrabbasso con Tanarat Chaichana e chitarra con Bruno Brugnano – presenta “Jazz & Coffee”, performance musicale che propone agli spettatori un'esperienza di sinestesia intrecciando un raffinato dialogo tra suono ed esperienza sensoriale del caffè. Il Trio è una realtà artistica affermata in Thailandia e considerato un fiore all'occhiello nel panorama Jazz della capitale thailandese.

BimBi Italiani: From Coffee to Creativity

25 Aprile dalle ore 10:00 alle ore 17:00

BimBi Italiani è un'organizzazione non profit globale (Ente del Terzo Settore – ETS) registrata in Italia e impegnata nella promozione della lingua, della cultura e dell'identità italiana tra bambini, giovani e famiglie in tutto il mondo. Opera attraverso una rete internazionale che sviluppa e realizza programmi educativi, culturali e creativi, favorendo lo scambio interculturale e la costruzione di comunità. In Thailandia, BimBi Italiani agisce tramite la sua prima sede internazionale, registrata come Italian Kids (Thailand) Co., Ltd., che funge da entità operativa locale. Attraverso questa struttura, l'organizzazione progetta e realizza iniziative culturali ed educative rivolte a bambini e famiglie, percorsi linguistici e creativi, eventi e laboratori, oltre a collaborazioni con scuole, istituzioni culturali e partner del settore privato.

Nel contesto di “**Sip of Italy**”, BimBi Italiani propone un'intera giornata di attività. Di seguito il programma delle attività:

Sessione del mattino

- Story Time Adventure – Il viaggio di un piccolo chicco di caffè, narrazione interattiva a cura di Curtain Up Studio | 10:45 – 11:45

Laboratori pomeridiani

Bean & Bottle – dal cestino dei rifiuti all'arte a cura di Wishulada | 15:15 – 16:15

Little Explorers, trasforma il caffè in fertilizzante! A cura di Little Legend | 16:15 – 16:30

Attività continue

- Dipingi con il caffè – Angolo di arte creativa
- Angolo dei libri – Scopri e porta a casa una storia in occasione della Giornata Internazionale del Libro.
- Coffee Art Station
- Angolo di gioco sensoriale per i più piccoli

Le attività proposte avvicinano i bimbi al mondo dei genitori, trasformando una bevanda per "grandi" come il caffè in un'esperienza educativa, divertente, creativa, accessibile e a misura di famiglia, capace di unire arte e cultura italiana.

Grazie alle numerose attività dal forte valore educativo, i temi centrali di *Sip of Italy*, in particolare sostenibilità e riciclo, prendono forma attraverso lo sguardo vivace e curioso dei bambini, guidandoli a riflettere sull'importanza del rispetto per l'ambiente e trasformando il gioco in un'occasione concreta di apprendimento.

Ajarn Tonk, Fortune Teller: Il futuro è sul fondo di una tazzina da caffè

1° Maggio dalle 11:00 a 1:00 e dalle 15:00 alle 19:00

In un contesto di sostenibilità, creatività e attenzione all'ambiente si colloca una sessione divinatoria a tema caffè, in cui l'esperto divinatore Ajarn Tonk interpreta i fondi di caffè con una lettura personalizzata. La lettura dei fondi di caffè, pratica antica che fin dai suoi albori valorizzava ciò che altrimenti sarebbe stato considerato scarto, assume oggi un significato emblematico all'interno del progetto. Essa trasforma i residui del caffè in strumenti di conoscenza, intuizione e creatività. Ajarn Tonk, conosciuto come "The Precision Seer" (Ruengsit Kittiworapol), è un affermato maestro di divinazione specializzato nella Coffee & Tea Reading, o Tasseografia, un'antica pratica con radici nelle culture mediorientali ed est-europee. Questa forma simbolica di interpretazione, tramandata nei secoli insieme al rito del tè e del caffè, si basa sulle forme lasciate da foglie e fondi nella tazza, considerate riflessi dell'energia e delle esperienze di una persona.

Altri eventi correlati

- Massimiliano Marchesi presenta agli studenti del corso di ristorazione un intervento dal titolo *Hospitality in a cup*

24 Aprile alle ore 12:00 alla Bangkok University

Nel contesto di “Italia Reloaded. Tradizione, estetica e innovazione italiana tra gusto e memoria”, l'Istituto Italiano di Cultura Bangkok promuove il saper fare italiano nell'industria del caffè con un incontro formativo all'Università di Bangkok. La lezione del sommelier del Caffè Massimiliano Marchesi si inserisce nell'ambito di un articolato programma di attività didattiche presso la Bangkok University, partito a dicembre 2025 e finalizzato alla promozione e alla valorizzazione della cultura enogastronomica italiana. L'iniziativa mira, in prospettiva, all'introduzione strutturata di un modulo dedicato alla cucina italiana all'interno dell'offerta formativa dell'Ateneo, centro riconosciuto per i suoi programmi nell'ambito dell'Hospitality e del turismo.

Nella sua conferenza all'Università di Bangkok, che ospita il programma in International Tourism and Hospitality Management (ITHM), Massimiliano Marchesi — ingegnere gestionale formatosi al Politecnico di Milano ed ex Coffee Ambassador per Nespresso Italia — accompagna gli studenti in un viaggio attraverso la storia e la lavorazione del caffè in Italia.

Il suo intervento ripercorre l'evoluzione culturale di questa bevanda simbolo, approfondendo tecniche di preparazione e stili di servizio, l'arte delle miscele e della torrefazione, i principi dell'analisi sensoriale e il ruolo sempre più centrale del caffè nella ristorazione di alto livello.

La sessione offre uno sguardo tecnico e culturale, mostrando come in Italia il caffè non sia soltanto una bevanda ma un rituale quotidiano.

- **Fine Dining con pairing di vino e caffè**

26 Aprile alle ore 19:30

Una cena speciale avrà luogo la sera del 26 aprile a Bangkok presso il ristorante iO Italian Osteria | Hansar. L'evento rientra nel progetto “*Sip in Italy*”, dedicato alla promozione dell'eccellenza italiana nel caffè in Thailandia.

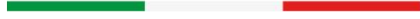
La serata propone un menu degustazione accuratamente studiato e accompagnato da abbinamenti enologici, arricchiti da un'innovativa esperienza sensoriale che integra il caffè in modo originale in ciascuna portata, creando un dialogo unico tra vino, caffè e cucina italiana.

L'esperienza è curata dal coffee sommelier **Massimiliano Marchesi** e la Chef **Anna Borrasi**

- **Espresso Academy Italian Coffee Training Institute** di Bangkok

28-30 aprile

Interventi, tasting e momenti di approfondimento per offrire agli allievi dell'Accademia opportunità di scoperta e confronto sul mondo del caffè e della mixology.



Embassy of Italy
Bangkok

