



ADV

ANSA PRESS RELEASE

MERCOLEDÌ 11 OTTOBRE 2023

Kimbo annuncia la sua partecipazione a HostMilano con la sua linea di caffè 2023



0:00 / 5:40

Kimbo annuncia la sua partecipazione a HostMilano, hub mondiale dell'ospitalità, con la sua linea di caffè 2023: occasione perfetta anche per celebrare i 60 anni di un patrimonio napoletano di **alta qualità**, oggi presente in 100 paesi del mondo, con masterclass sul caffè, degustazioni, musica & nuovi prodotti per il mercato internazionale. Dal 13 al 17 ottobre in FieraMilano, Padiglione 18, Stand B70-C77, il management e tutto il **Trade Marketing team** dell'azienda saranno in Host per mostrare la gamma completa di soluzioni di alta qualità dedicate a tutti i canali ed in continua evoluzione, per anticipare le tendenze nel mercato italiano e internazionali.



Il nuovo stand Kimbo è stato progettato per condividere con gli addetti ai lavori sessant'anni di storia familiare e mostrare **la linea di caffè** in grani interi, caffè filtro e monodose con un team di professionisti dedicati a preparare il miglior espresso, sorprendere con il caffè filtro e con la tradizionale cuccuma napoletana, per i palati più curiosi ed esigenti.

L'area lounge dello stand ospiterà **masterclass** sul caffè verde, sui metodi di estrazione classici e nuovi e sul lancio di nuovi prodotti per condividere come Kimbo offra una proposta unica e autenticamente glocal, ispirata al territorio e dedicata al mondo, come dimostrano **i nuovi prodotti K-Cups e Cold Brew**, dedicati ad uno dei mercati del caffè più dinamici, gli Stati Uniti d'America.

01. I nuovi prodotti per il mercato USA: K-Cups, Cold Brew e Caffè Filtro.

Si tratta di 3 prodotti sviluppati con la nascita del progetto USA dove, nel 2021, apre la filiale **Kimbo US Corp.** con grande attenzione all'offerta dedicata al canale foodservice con la selezione di qualità 100% arabica specifiche per ciascun metodo di estrazione.

Di seguito alcuni k-points:

02. Le Masterclass

Francesca Bieker, venerdì 13 ottobre, 12.00 < 13.00, Kimbo Stand

“Ad ogni caffè la sua estrazione. Excursus dei diversi tipi di estrazione e come questi influenzino il risultato sensoriale del caffè”, seminario incentrato sulle tecniche di *brewing* (moka, cuccuma e destrutturata).

Andrej Godina, sabato 14 ottobre, 12.00 < 13.00, Kimbo Stand



“Inizia l’era della SUPEROBUSTA, l’Arabica a rischio estinzione”, sessione di assaggi di Arabica e Robustaper evidenziare le differenze di sapore in termini di equilibrio gustativo e di aroma, con un approfondimento sul futuro della produzione, con un focus sulla Canefora.

Mauro Illiano, domenica 15 ottobre, 12.00 < 13.00, Kimbo Stand

"Miti e falsi riti. 60 anni di caffè a Napoli": la tradizione napoletana tra aneddoti, riti e miti, e il link esplicito tra la cultura del caffè nella città partenopea e la storia di Kimbo.

03. Sabato, Domenica & Lunedì

Tre consecutivi **happy hour** nell’area lounge del Kimbo Stand, dalle 16 alle 18 di sabato 14, domenica 15 e lunedì 16 ottobre, ciascuno dedicato ad una tappa fondamentale dello storytelling aziendale: il management dell’azienda racconta Kimbo dagli anni Sessanta ad oggi a colloquio con il giornalista **Ciro Cacciola** che, nella seconda ora, dalle 17.00, lascia spazio a cocktail (al caffè) e **djset** nelle vesti e soprattutto attraverso i dischi del suo alter ego DJ Cerchietto.

sabato 14 ottobre, dalle 16:00 alle 18:00

‘60s: Once upon a time in... Napoli!

Tra le nuove imprese avviate nei favolosi Anni Sessanta, la nascita del caffè Kimbo a Napoli, nel quartiere della Sanità.

domenica 15 ottobre dalle 16:00 alle 18:00



: Kimbo killed the radio stars

Con i primi spot pubblicitari in tv, Kimbo lancia la musica del suo caffè: El Kimbo! Il caffè di Napoli diventa pioniere delle prime iniziative in ambito sociale e culturale.

lunedì 16 ottobre, dalle 16:00 alle 18:00

‘20s: Kimbo Latina 4.0: a new... Malatìa!

I nuovi progetti culturali di Kimbo: musica, arte, scienza e sostenibilità.

04. Il ROaBOsTer®

Tra le attrazioni del Kimbo Stand in Host ce n'è una dal notevole impatto emotivo, capace di far vivere al consumatore un'esperienza da coffee-roaster: **ROaBOsTer®**, realizzato da **Interkom** e **Totaro** a cui l'azienda resta grata per la disponibilità di esposizione.

ROaBOsTer® è una micro-torrefazione automatizzata e compatta che realizza, in quindici minuti, una miscela di caffè tostato personalizzata secondo le scelte effettuate dal cliente su un totem touch screen o su una app per smartphone, svolgendo l'intero processo produttivo on-site mediante un braccio robot a sei assi. Un'esperienza unica e divertente che offre al consumatore l'opportunità di esprimere la propria creatività e di partecipare allo show-cooking del braccio robot con la soddisfazione di sorseggiare “un buon caffè fatto con le proprie mani”.

[Leggi il comunicato stampa originale](#)

La responsabilità editoriale e i contenuti di cui al presente comunicato stampa sono a cura di Kimbo Spa

ADV

