

**DALL' 11 AL 13 APRILE 2008**  
**LA COLLEZIONE ENRICO MALTONI**  
**INAUGURA LA PRIMA EDIZIONE DI CAFFÈSTIVAL**

**Caffèfestival, il primo evento italiano interamente dedicato al caffè, si terrà nella splendida cornice di Villa Fidelia e il suo grande parco all'italiana, a Spello (Perugia) i prossimi 11, 12 e 13 aprile 2008. Villa Fidelia, costruita fra il 1805 e il 1830 forse su progetto del Piermarini, ospiterà la mostra *Espresso made in Italy, storia cultura design*, della macchina da caffè espresso della Collezione Enrico Maltoni, che da sempre ha come primario obiettivo quello di divulgare e sensibilizzare la cultura del caffè espresso made in Italy in Italia e nel mondo.**

Nelle suggestive sale ottocentesche, fra camini d'epoca e antichi soffitti, al piano nobile di Villa Fidelia, sfileranno 20 macchine della Collezione Enrico Maltoni, dai primi modelli inizio '900 fino ai giorni nostri passando attraverso i modelli progettati dai grandi designers italiani come Gio Ponti, Bruno Munari, Enzo Mari, i fratelli Castiglioni, Marco Zanuso, Pininfarina, che con i loro modelli hanno contribuito a rendere ancor più grande ed ineguagliabile il made in Italy nel mondo. Grazie alla collaborazione di Lavazza e Eat a Cup, sarà possibile ripercorre un secolo di storia dell'espresso a partire dalla prima macchina "a colonna" costruita nel 1910 nell'officina de La Pavoni a Milano proveniente da un caffè di Piazza S.Marco a Venezia, seguita da altri marchi storici italiani come Victoria Arduino modello *Extra* sempre 1910, fino alla Snider degli anni '20 decorata in stile Liberty. Per tutti gli anni '30 fino all'anteguerra le linee diventano più rigorose e lineari come il modello *Avalve* di Victoria Arduino del 1933 e La Dorio modello *Lineare* del 1945. Dagli anni '50 in avanti le fabbriche riprendono l'attività, prima ostacolata dalla guerra, ed ecco la *Modello 54* firmata dall'architetto Gio Ponti prodotta da La Pavoni, e poi le forme sognanti del modello soprannominato "*Lollobrigida*" per le sue linee morbide che richiamano alle fattezze della formosa attrice, prodotta da La San Marco nel 1955, e ancora La Pavoni *Concorso* del 1956 disegnata da Bruno Munari ed Enzo Mari detta "*Diamante*" per le sue forme sfaccettate, oggi richiesta dai musei di tutto il mondo come simbolo del design italiano della macchina da caffè espresso.

Nel 1961 Faema dedica all'eclissi solare di quell'anno il modello *E-61*, e nel 1962 La Cimbali con il Modello *Pitagora* disegnata dai fratelli Castiglioni, si aggiudica il Compasso d'Oro, l'oscar del design nel mondo. Di qui il passo è breve per giungere ai nostri giorni con i modelli tecnologici di Lavazza Espresso Point del 1997, che rappresenta l'evoluzione e il futuro dell'espresso insieme all'avveniristica *B.L.U.E. LB 1000* (Best Lavazza Ultimate Espresso) design Pininfarina.

Ogni macchina sarà accompagnata dalle autentiche tazzine storiche Lavazza dell'epoca.

Nell'antica cornice della limonaia, immersa nel parco all'italiana della Villa, fra siepi di bosso ed eleganti statue, si terrà il workshop tenuto dal collezionista Enrico Maltoni e Gino Bisso, importatore di caffè crudo e appassionato della storia e cultura del caffè. Il corso, della durata di un'ora e supportato dalla proiezione d'immagini, sarà una piccola finestra aperta sui profumi e sulle tradizioni del caffè: dall'espresso all'italiana passando dalle tradizioni turche fino ai caffè delle origini. Non solo storia e cultura del caffè, ma anche un'esperienza dei sensi dove al pubblico verranno offerti assaggi che accompagneranno al piacere della scoperta degli aromi e profumi della nera bevanda.

Nello spazio espositivo si potrà acquistare la seconda edizione in italiano ed inglese del libro **Espresso made in Italy 1901-1962** che ad oggi rappresenta la prima pubblicazione al mondo sulla storia della macchina da caffè espresso, con oltre 6000 copie vendute.

[www.espressomadeinitaly.com](http://www.espressomadeinitaly.com) [www.caffestival.com](http://www.caffestival.com)

ufficio stampa: Sabrina Marin +39 347 7114074 [press@espressomadeinitaly.com](mailto:press@espressomadeinitaly.com)