

# Trieste Capitale del Caffè®





# Introduzione

Introduction / Einführung

A Trieste il caffè non è solo una bevanda: è un linguaggio, un rito, un modo di stare insieme. Qui ogni tazzina racconta un incontro, un profumo, un'arte che unisce passato, presente e futuro. Dalle torrefazioni ai caffè storici, la città vive al ritmo dell'aroma del caffè.

Per chi visita Trieste, scoprire la sua cultura del caffè significa entrare nel cuore più autentico della città: gustare un capo in b, un nero o un gocciato è un gesto semplice, ma profondamente triestino.

Per chi lavora nel settore, invece, Trieste è un punto di riferimento internazionale: porto, laboratorio e vetrina del caffè in tutte le sue forme.

A Trieste il caffè è più di una tradizione: è un'esperienza da vivere.

In Trieste, coffee is more than just a drink, it's a language, a ritual, a way of being together. Here, every cup tells the story of an encounter, an aroma, an art, uniting the past, present, and future. From roasting houses to historic cafés, the city moves to the rhythm of the aroma of coffee.

For those visiting Trieste, discovering its coffee culture means entering the city's most authentic heart, while enjoying a capo in b, a nero, or a gocciato is a simple yet profound ritual for the triestino.

For those working in the industry, on the other hand, Trieste is an international reference point, with its port, workshop, and a showcase for coffee in all its forms.

In Trieste, coffee is much more than a tradition, it's an experience to be enjoyed.

In Triest ist Kaffee nicht nur ein Getränk. Er ist eine Sprache, ein Ritual, eine Art des Miteinanders. Hier erzählt jede Tasse die Geschichte einer Begegnung, eines Duftes, einer Kunst, die Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft vereint.

Von den Röstereien bis zu den historischen Cafés – die Stadt folgt dem Rhythmus des Kaffeearomas. Wer Triest besucht, taucht mit der Entdeckung der Kaffeekultur in das authentische Herz der Stadt ein: Sich einen capo in b, einen nero oder einen gocciato zu gönnen, ist eine schlichte, aber zutiefst triestinische Geste.

Für alle, die in der Branche arbeiten, ist Triest mit seinem Hafen und seinen Forschungszentren hingegen ein internationaler Bezugspunkt – ein Schaufenster für Kaffee in all seinen Formen.

In Triest ist Kaffee mehr als nur eine Tradition. Er ist ein Lebensgefühl, das es zu genießen gilt.



# Sommario

Contents / Übersicht

- Introduzione/ Introduction/ Einführung 03
- La storia del caffè e del porto/ The History of Coffee and the Port of Trieste/ Die Geschichte des Kaffees und des Hafens von Triest 07
- La pianta del caffè/ The Coffee Plant/ Die Kaffeepflanze 09
- Il viaggio del caffè/ The Coffee's Journey/ Die Reise des Kaffees 10
- La torrefazione/ Roasting/ Das Rösten 13
- I Caffè Storici/ Historic Cafés/ Die historischen Cafés 15
- L'Associazione Caffè Trieste/ The Trieste Coffee Association/ Der Triester Kaffeeverband 17
- Eventi da non perdere/ Events not to miss/ Events, die man nicht verpassen sollte 19
  - TriestEspresso Expo 21
  - Trieste Coffee Festival 23
  - Trieste Coffee Experts 25
- Come ordinare un caffè a Trieste/ How to order a coffee in Trieste/ Wie man in Triest einen Kaffee bestellt 27
- Credits/ Acknowledgements/ Impressum 28



## La storia del caffè e del porto

The History of Coffee and the Port of Trieste / Die Geschichte des Kaffees und des Hafens von Triest

Trieste fu tra le prime città d'Europa a innamorarsi del caffè, un'abitudine nata nel mondo turco e diffusasi in tutto l'Impero asburgico grazie agli austriaci. La svolta avvenne nel 1719, quando l'imperatore Carlo VI concesse alla città la Patente di Porto Franco, privilegio che le garantiva libertà doganale e che, secoli dopo, sarebbe stato confermato anche dalla Comunità Europea e dalle leggi della Repubblica Italiana. Grazie a questo status speciale, Trieste divenne un crocevia mondiale del commercio del caffè. All'inizio del '900, nei magazzini portuali si stocavano fino a 1.300.000 sacchi, e nella Borsa merci cittadina si trattava il chicco verde proveniente da ogni parte del mondo.

L'importanza dello scalo era tale che, nella seconda metà del XX secolo, persino il Brasile istituì a Trieste un deposito permanente del suo caffè, voluto dall'Istituto Brasileiro do Café. Da allora, il binomio Trieste-caffè si è rafforzato con la nascita delle prime botteghe e torrefazioni familiari e dei caffè letterari, autentici salotti frequentati da scrittori e artisti come Saba, Joyce e Svevo.

Oggi il caffè è così radicato nella vita triestina che, per ordinarne uno al bar, bisogna imparare un linguaggio tutto locale, segno di una passione diventata identità.

Trieste was among the first cities in Europe to fall in love with coffee, a custom born in the Ottoman world and that spread throughout the Habsburg Empire via the Austrians. The turning point came in 1719, when Emperor Charles VI granted the city Free Port status, a privilege that guaranteed freedom from customs and which, centuries later, would be confirmed by the European Community and upheld under the laws of the Italian Republic.

As a result of this special status, Trieste became a global hub for the coffee trade and, at the beginning of the 20th century, up to 1,300,000 sacks were stored in the port's warehouses, and green coffee beans from all over the world were traded in the city's commodity exchange.

Such was the port's importance that, in the second half of the 20th century, Brazil even established a permanent warehouse for its coffee in Trieste, commissioned by the Instituto Brasileiro do Café. Since then, Trieste's relationship with coffee has deepened, with the establishment of the first family-run coffee shops and roasting facilities, as well as literary cafés, authentic "salons" frequented by writers and artists such as Saba, Joyce, and Svevo.

Today, coffee is so ingrained in the life of Trieste that, to order one in a bar, you have to learn a bit of the local dialect, the sign of a passion that has become an identity.

Triest war eine der ersten Städte Europas, die ihre Liebe zum Kaffee entdeckte. Die ursprünglich aus der Türkei stammende Kaffeekultur verbreitete sich dank der Österreicher im gesamten Habsburgerreich. Ganz entscheidend dafür war das Jahr 1719, als Kaiser Karl VI. Triest zum Freihafen erkor – ein Privileg, das der Stadt Zollfreiheit gewährte und das Jahrhunderte später auch von der Europäischen Gemeinschaft und den Gesetzen der Italienischen Republik untermauert wurde. Dank dieses Sonderstatus wurde Triest zu einem Knotenpunkt des weltweiten Kaffeehandels. Zu Beginn des 20. Jahrhunderts wurden in den Lagerhäusern des Hafens bis zu 1.300.000 Sack Kaffee gelagert, während an der Warenbörse der Stadt grüne Kaffeebohnen aus aller Welt gehandelt wurden.

Der Hafen war so bedeutend, dass in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts Brasilien auf Wunsch des Instituto Brasileiro do Café sogar ein festes Lager für seinen Kaffee in Triest einrichtete. Seitdem hat sich die Verbindung zwischen Triest und seinem Kaffee weiter verstärkt: Es entstanden erste familiengeführte Cafés und Röstereien sowie literarische Cafés, authentische Kaffeehäuser, die von Schriftstellern und Künstlern wie Saba, Joyce und Svevo frequentiert wurden.

Heute ist Kaffee so tief im Triester Leben verwurzelt, dass man bei der Bestellung im Café eine ganz eigene lokale Sprache lernen muss – ein Zeichen dafür, dass aus einer Leidenschaft eine Identität geworden ist.



## La pianta del caffè

The Coffee Plant/ Die Kaffeepflanze

La pianta del caffè è un arbusto sempreverde che cresce nelle regioni tropicali, tra il Tropico del Cancro e quello del Capricorno. Ama i climi caldi e umidi e terreni di origine vulcanica. I suoi fiori bianchi e profumati lasciano spazio a piccole drupe rosso rubino, all'interno delle quali si trovano due semi contrapposti.

Le due specie botaniche più coltivate sono l'Arabica e la Canephora varietà Robusta. L'Arabica, coltivata soprattutto in Sud e Centro America, regala caffè aromatici, dolci e leggermente acidi. La Canephora, diffusa maggiormente in Africa e Asia, ha un aroma più intenso e un gusto amaro deciso, con una maggiore concentrazione di caffeina.

Ogni tazza nasce da un lungo lavoro in piantagione: dopo 9-11 mesi dalla fioritura i frutti maturi vengono raccolti, nel 95% del mondo a mano, e processati per ottenere i preziosi chicchi pronti per l'esportazione. Il lungo viaggio del caffè dalla fioritura alla bevanda dura almeno 14 mesi e attraversa decine di migliaia di chilometri.

The coffee plant is an evergreen shrub that grows in tropical regions, between the Tropics of Cancer and Capricorn. It loves warm, humid climates and volcanic soils. The fragrant white flowers give way to small, ruby-red drupes, each containing a pair of interlocking seeds.

The two most widely cultivated botanical species are *Coffea arabica* ('Arabica') and *C. canephora* ('Robusta'). Arabica, grown primarily in South and Central America, produces aromatic, sweet, and slightly acidic coffees. Robusta, or Canephora, on the other hand, more widespread in Africa and Asia, has a more intense aroma and a distinctly bitter taste, with a higher concentration of caffeine.

Each cup is the result of extensive work on the plantation: 9-11 months after flowering the ripe fruits are harvested - by hand in 95% of the world - and processed to obtain the precious beans ready for export. The long journey of coffee from flowering to your cup lasts at least 14 months and spans tens of thousands of kilometres.

Die Kaffeepflanze ist ein immergrüner Strauch, der in den tropischen Regionen zwischen dem Wendekreis des Krebses und des Steinbocks wächst. Die Pflanze bevorzugt ein heißes und feuchtes Klima und Böden vulkanischen Ursprungs. Ihre weißen, duftenden Blüten entwickeln sich zu kleinen rubinroten Steinfrüchten, in denen sich zwei gegenüberliegende Samen befinden.

Die beiden am häufigsten angebauten Arten sind Arabica (*Coffea Arabica*) und Robusta (*Coffea Canephora*). Der vor allem in Süd- und Mittelamerika angebaute Arabikakaffee schmeckt aromatisch, süß und leicht säuerlich. Robustakaffee ist hingegen vor allem in Afrika und Asien verbreitet und hat ein intensiveres Aroma, einen ausgeprägten bitteren Geschmack sowie einen höheren Koffeingehalt.

Jede Tasse ist das Ergebnis langer Arbeit auf den Plantagen: 9-11 Monate nach der Blüte erfolgt die Ernte der reifen Frucht, die weltweit zu 95 % von Hand gepflückt und zu wertvollen Bohnen für den Export verarbeitet werden. Von der Blüte bis zum fertigen Getränk dauert die lange Reise des Kaffees also mindestens 14 Monate und erstreckt sich über Zehntausende von Kilometern.

# Il viaggio del caffè

The Coffee's Journey/ Die Reise des Kaffees

## dal frutto al seme

Tutto inizia con la drupa, una piccola ciliegia rossa o gialla che custodisce due chicchi. Per separare i semi dal frutto si usano diversi metodi: naturale (a secco) – le ciliegie vengono essicate al sole e poi decorticcate; lavato (a umido) – il frutto viene spolpato e fermentato per rimuovere la mucillagine, successivamente lavato e asciugato; honey – una via di mezzo, in cui parte della mucillagine resta durante l'essiccazione, donando maggiore dolcezza e corpo alla bevanda rispetto al lavato.

## dal verde al tostato

Durante la tostatura, il chicco verde si trasforma: il calore sviluppa oltre mille composti aromatici che definiscono il sapore del caffè. Il colore finale del caffè è un delicato equilibrio tra tempo e temperatura: un colore chiaro è adatto all'Arabica e ai metodi filtro, mentre un colore scuro è usato per l'espresso e le miscele con la Canephora. È qui che entra in gioco la mano del tostatore – un vero artista del sapore.

## dal solido al liquido

L'ultimo passo è la macinatura, che prepara il caffè all'estrazione. La granulometria cambia a seconda del metodo scelto: fine per l'espresso, media per la moka, più grossa per filtro e i metodi a infusione. Per finire la ricetta di estrazione che definisce la dose di caffè, la quantità, temperatura e pressione dell'acqua, infine il tempo di estrazione in combinazione con il peso della bevanda che conquista il mondo.



## from fruit to seed

Everything begins with the drupe, a small red or yellow "cherry" containing two beans. Various means are employed to separate the seeds from the fruit: a natural one (dry) in which the cherries are dried in the sun and then peeled, and the washed method (wet) in which the fruit is pulped and fermented to remove the mucilage, followed by washing and drying. A third technique, 'honey', represents a middle ground, in which part of the mucilage remains during drying, giving the drink greater sweetness and body than washed coffee.

## von der Frucht zum Samen

Alles beginnt mit der Steinfrucht, einer kleinen roten oder gelben Kirsche, die zwei Bohnen enthält. Um die Samen von der Frucht zu trennen, werden verschiedene Methoden angewendet. Bei der trockenen Aufbereitung (natural) werden die Kirschen in der Sonne getrocknet und anschließend geschält. Bei der nassen Aufbereitung (washed) werden die Früchte entpult, dann lässt man sie fermentieren, um die Schleimschicht zu entfernen, und anschließend werden sie gewaschen und getrocknet. Im Mischverfahren (honey processed oder pulped natural) bleibt während des Trocknens hingegen ein Teil des Schleims zurück. Dies verleiht dem Getränk im Vergleich zur nassen Aufbereitung ein süßes und vollmundiges Aroma.

## from green to roasted

During roasting, the green bean is transformed, with the heat developing over a thousand aromatic compounds that define the flavour of the coffee. The coffee's final colour is a delicate equilibrium between time and temperature. A light colour is suitable for Arabica and filter methods, while a dark one is used for espresso and blends using Canephora. This is where the roaster's hand comes into play – a true artist of flavour.

## vom Festkörper zur gerösteten Bohne

Während des Röstvorgangs verändert sich die grüne Bohne. Durch die Hitze entstehen über 1.000 Aromastoffe, die den Geschmack des Kaffees bestimmen. Die endgültige Farbe des Kaffees ist das Ergebnis eines empfindlichen Gleichgewichts zwischen Röstdauer und Temperatur. Eine helle Farbe eignet sich für Arabica- und Filterkaffee, während eine dunkle Farbe für Espresso und Mischungen mit Robusta verwendet wird. Hier zeigt sich das Können des Rösters – ein wahrer Künstler des Geschmacks.



## from the solid to the liquid

The final step is grinding, which prepares the coffee for extraction. The grain size varies depending on the method chosen: fine for espresso, medium for use in a moka pot, coarser still for filter and infusion methods. To conclude the recipe, as simple as it is complex, the barista determines the amount of coffee to use, the correct temperature, and the extraction time, in combination with the strength of the final drink.

## vom Festkörper zum Getränk

Der letzte Schritt ist das Mahlen, bei dem der Kaffee für die Extraktion vorbereitet wird. Die Korngröße variiert je nach gewünschter Zubereitungsmethode: fein für Espresso, mittel für die Mokkakanne, größer für Filterkaffee und Aufgussmethoden.

Zum Abschluss des ebenso einfachen wie komplexen Rezepts bestimmt der Barista die erforderliche Kaffeemenge, die richtige Temperatur und die Extraktionszeit in Kombination mit der Stärke des Endprodukts.





## I Caffè Storici

Historic Cafés/ Die historischen Cafés

A Trieste, entrare in un caffè è molto più che sedersi a bere un espresso: è partecipare a un rituale collettivo, un'arte quotidiana praticata da tutti. Qui i tavolini accolgono chi è intento a studiare, chi legge il giornale e chi semplicemente chiacchiera davanti a un capo in b. I caffè triestini non sono solo locali dove ripararsi dalle gelide sferzate della bora o riscaldarsi davanti a una tazzina fumante: sono luoghi dell'anima, custodi di memorie e storie di un tempo passato. Tra i tavolini si sono intrecciati destini di letterati e artisti, come Joyce e Saba, che qui cercavano ispirazione e silenzio, ma anche di irredentisti e commercianti, in un'atmosfera dove cultura e affari si incontravano ogni giorno.

Nel 1914, il celebre Caffè San Marco fu persino distrutto per la sua vicinanza agli ambienti patriottici italiani, segno tangibile di quanto questi luoghi fossero vivi, partecipi e centrali nella storia cittadina.

Molti caffè sono scomparsi nel tempo, ma alcuni continuano a raccontare quell'eleganza d'altri tempi, sopravvissuta tra specchi, legni lucidati e profumo di miscele pregiate.

In Trieste, entering a caffè isn't just about sitting down to drink an espresso: it's about participating in a collective ritual and a daily art form. Here, tables welcome those intent on studying, those reading the newspaper, and those simply chatting over a capo in b. Trieste's cafés aren't just places to shelter from the icy blasts of city's characteristic wind, the Bora, or warm up over a steaming cup. They are places of the soul, custodians of memories and stories of a bygone age. Among these tables, the destinies of writers and artists, such as Joyce and Saba, who sought inspiration and silence here, intertwined with those of Italian irredentists and merchants, in an atmosphere where culture and business met up on a daily basis.

In 1914, the famous Caffè San Marco was actually destroyed due to its perceived importance in Italian patriotic circles, a tangible sign of how vibrant, involved, and central these places were to the city's history.

Many caffè have disappeared over time, but some continue to evoke the elegance of times gone by, with their mirrors, polished wood, and the aroma of fine blends.

In Triest ist ein Cafébesuch nicht nur eine Gelegenheit, sich hinzusetzen und einen Espresso zu trinken, sondern auch Teil eines kollektiven Rituals und einer alltäglichen Kunst zu werden. Hier sitzen Menschen, die lernen, Zeitung lesen oder sich bei einem Capo in b einfach unterhalten. Die Cafés von Triest sind nicht nur Orte, an denen man vor den eiskalten Windböen der Bora Zuflucht sucht oder sich bei einer dampfenden Tasse Kaffee aufwärmst. Hier kann man die Seele baumeln lassen, in Erinnerungen schwelgen und Geschichten aus vergangenen Zeiten lauschen. An den Tischen der Cafés haben sich die Lebenswege von Literaten und Künstlern wie Joyce und Saba gekreuzt, die hier Inspiration und Ruhe suchten. Aber auch Irredentisten und Kaufleute fanden sich hier in einer Atmosphäre zusammen, in der sich das kulturelle und das geschäftliche Leben tagtäglich vermischtet. Im Jahr 1914 wurde das berühmte Caffè San Marco aufgrund seiner Nähe zu italienischen Patrioten zerstört – ein deutliches Zeichen dafür, wie lebendig, präsent und zentral diese Orte in der Geschichte der Stadt waren. Viele Cafés sind im Laufe der Zeit verschwunden, doch einige erinnern mit ihren Spiegeln, dem polierten Holz und dem Duft edler Mischungen noch immer an die Eleganz vergangener Zeiten.

**1. Antico Caffè Tommaseo**  
Piazza Nicolò Tommaseo, 4  
34122 Trieste  
[www.caftommaseo.it](http://www.caftommaseo.it)



**2. Caffè Urbanis**  
Piazza della Borsa, 15  
34121 Trieste



**3. Antico Caffè Torinese**  
Corso Italia, 2  
34121 Trieste  
[www.anticocaffetorinese.ts.it](http://www.anticocaffetorinese.ts.it)



**4. Caffè degli Specchi**  
Piazza Unità d'Italia, 7  
34121 Trieste  
[www.caftespecchi.it](http://www.caftespecchi.it)



## I Caffè Storici

Historic Cafés/ Die historischen Cafés

**5. Caffè Stella Polare**  
Via Dante Alighieri, 14  
34121 Trieste



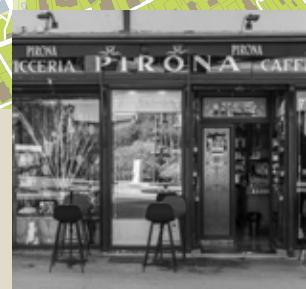
**6. Antico Caffè San Marco**  
Via Cesare Battisti, 18  
34125 Trieste  
[www.caftesanmarco.com](http://www.caftesanmarco.com)



**7. Pasticceria La Bomboniera**  
Via Trenta Ottobre, 3  
34122 Trieste



**8. Pirona**  
Largo della Barriera Vecchia, 12  
34129 Trieste  
[www.pirona1900.com](http://www.pirona1900.com)





## La Torrefazione

Roasting/ Das Rösten

La torrefazione rappresenta una delle fasi più importanti della trasformazione del caffè. È il processo termico che modifica in modo controllato la struttura fisica e chimica dei chicchi, sviluppando il flavore della bevanda. Durante la tostatura, il calore induce una serie di reazioni chimiche complesse – tra cui la reazione di Maillard, la caramellizzazione – che determinano il colore finale dei chicchi, la complessità aromatica e l'equilibrio dei gusti.

Il tostatore interviene regolando parametri fondamentali come temperatura, tempo e flusso d'aria, per ottenere il migliore risultato. Ogni curva di tostatura è una formula unica che rispecchia la filosofia produttiva e l'obiettivo qualitativo dell'azienda.

La torrefazione è anche un ambiente tecnico e sperimentale, dove competenze scientifiche e sensibilità artigianale si fondono. Qui si mescolano i caffè delle diverse varietà botaniche, provenienti dai diversi paesi di origine: ogni torrefazione custodisce gelosamente le ricette delle miscele dei fondatori e rinnova le moderne ricette in base ai nuovi caffè prodotti in origine.

Visitare una torrefazione significa osservare da vicino il processo che dà origine all'identità dei loro prodotti scoprendo un mondo fatto di tradizione, qualità e innovazione.

Roasting is one of the most important stages in coffee processing. This is the thermal process that modifies the physical and chemical structure of the beans in a controlled manner, developing the flavour of the final drink. During roasting, heat induces a series of complex chemical reactions that determine the beans' final colour, their aromatic complexity, and the balance of flavours.

The roaster intervenes by adjusting key parameters such as temperature, time, and airflow to achieve the desired outcome. Each roasting curve is a unique formula that reflects the company's production philosophy and quality objectives.

The roasting plant is also a technical and experimental environment, where scientific expertise and artisanal sensitivity merge. Here, coffees of different botanical varieties, sourced from different countries of origin, are blended. Each roaster jealously guards the recipes of the founders' blends and renews modern recipes in light of the new coffees produced in their countries of origin.

Visiting a roasting plant lets one observe the process that gives rise to the identity of the roaster's products up close, revealing a world of tradition, quality, and innovation.

Das Rösten ist einer der wichtigsten Schritte bei der Herstellung von Kaffee. Es handelt sich um einen thermischen Prozess, der die physikalische und chemische Struktur der Bohnen auf kontrollierte Weise verändert und so für den Geschmack des Getränks sorgt. Während des Röstens löst die Hitze eine Reihe komplexer chemischer Reaktionen aus, die die endgültige Farbe der Bohnen, die aromatische Komplexität und die Ausgewogenheit des Geschmacks bestimmen.

Der Röster legt grundlegende Parameter wie Temperatur, Zeit und Luftstrom fest, um das beste Ergebnis zu erzielen. Jede Röstkurve ist eine einzigartige Formel, die die Produktionsphilosophie und die Qualitätsziele des Unternehmens widerspiegelt. Die Rösterei steht auch für ein technisches und experimentelles Umfeld, in dem wissenschaftliche Kompetenz und handwerkliches Feingefühl Hand in Hand gehen. Hier werden Kaffeesorten verschiedener Varietäten aus unterschiedlichen Herkunftsländern gemischt: Jede Rösterei hütet die Rezepte ihrer Gründer wie einen Schatz und entwickelt moderne Blends auf der Grundlage neuer Kaffeesorten, die in den Ursprungsländern angebaut werden.

Die Besichtigung einer Rösterei bedeutet, den Prozess, der die Identität ihrer Produkte prägt, aus nächster Nähe zu beobachten und eine Welt voller Tradition, Qualität und Innovation zu entdecken.

## TORREFAZIONI

**1. AMIGOS CAFFÈ**  
Strada delle Saline, 3  
34015 Muggia (TS)  
info@amigoscafffe.com

**2. ANTICA TOSTATURA TRIESTINA**  
Stazione di Prosecco, 29/A  
34010 Sgonico (TS)  
info@attcafffe.com

**3. BAZZARA**  
Via Cesare Battisti, 1  
34125 Trieste  
info@bazzara.it

**4. EXCELSIOR INDUSTRIA CAFFÈ TORREFATTO**  
Via Costantino Cumano, 14/1  
34139 Trieste  
info@caffeeexcelsior.it

**5. GUATEMALA TORREFAZIONE CAFFÈ**  
Via Giglio Padovan, 4  
34138 Trieste  
info@caffeguatemala.com

**6. ILLY CAFFÈ**  
Via Flavia, 110  
34147 Trieste  
info@it.illy.com

**7. INPUTUO CAFFÈ**  
Via Josip Ressel, 2/7  
34018 S. Dorligo della Valle (TS)  
info@inputuocaffe.com

**8. PRIMO AROMA**  
Stazione di Prosecco, 36/b  
34010 Sgonico (TS)  
info@primoaroma.it

**9. TORREFAZIONE CAFFÈ SAN GIUSTO**  
Z. A. Dolina, 507/10  
34018 S. Dorligo della Valle (TS)  
info@sangustocaffe.com

**10. VIDIZ & KESSLER**  
Via Stazione di Prosecco, 5/b  
34017 Sgonico (TS)  
info@vidkes.com

## DECAFFEINIZZATORI

**11. DEMUS**  
Via Caboto, 31  
34147 Trieste  
info@demus.it



**12. DONELLI GROUP**  
Uff. Porto di Trieste Palazzina Ex Culp ,  
Punto Franco Nuovo,  
Il piano - 34123 Trieste  
info@donelligroup.com



**13. PACORINI SILOCAF**  
Via Giovanni e Sebastiano  
Caboto, 19 - 34147 Trieste  
pacorini@pacorini.it

## SPEDIZIONIERI

**14. C. STEINWEG ROMANI S.P.A.**  
Punto Franco Nuovo,  
Magazzino 58  
34123 Trieste  
info@steinweg-romani.it



**15. SANDALJ TRADING COMPANY**  
Via Rossini, 14  
4132 Trieste  
info@sandalj.com



**17. COFFEE TREE**  
Strada per Vienna, 55/1  
34151 Opicina (TS)  
info@coffeetree.it



**16. IMPERATOR**  
Campo del Belvedere, 6  
34135 Trieste  
info@imperator.cc





# L'Associazione Caffè Trieste

The Trieste Coffee Association/ Der Triester Kaffeeverband

Il 17 settembre 1891 nasce a Trieste l'Associazione degli interessati nel commercio del caffè: è la terza in Europa, dopo Amburgo e Amsterdam.

Nel 1921 la denominazione si amplia in Associazione degli interessati nel commercio e nell'industria del caffè per poi essere abbreviata in Associazione Caffè Trieste. Si tratta infatti di una struttura atypica tra le associazioni: delimitata territorialmente, ma con una filiera molto ampia.

Oggi l'accesso è aperto anche alle aziende che non sono insediate nella città di Trieste, ma che fanno parte della filiera e che si riconoscono nei valori dell'Associazione. Oltre alle tradizionali attività istituzionali di rappresentanza, di recente si è impegnata anche nella promozione della cultura del caffè, attraverso numerose iniziative di formazione e divulgazione, nonché nell'organizzazione di eventi dedicati al settore.



On 17th September 1891, the Association of Interested Parties in the Coffee Trade was founded in Trieste. This was the third such association in Europe, after Hamburg and Amsterdam.

In 1921, the name was expanded to the Association of Interested Parties in the Coffee Trade and Industry, and was later shortened to the Trieste Coffee Association. It is, in fact, an atypical structure among such associations, being territorially limited, but with a very broad supply chain.

Today, access is also open to companies not located in the city of Trieste, but which are part of the supply chain and identify with the Association's values. In addition to its traditional activities of institutional representation, recently it has also become involved in promoting coffee culture through numerous training and outreach initiatives, as well as organizing events dedicated to the sector.

Am 17. September 1891 wurde in Triest der Kaffeehandelsverein Associazione degli interessati nel commercio del caffè gegründet: Es war der dritte Verband dieser Art in Europa nach Hamburg und Amsterdam.

1921 wurde der offizielle Name um die Kaffeeindustrie erweitert und später zu Associazione Caffè Trieste abgekürzt. Es handelt sich um eine unter den Verbänden atypische Struktur: territorial begrenzt, aber mit einer sehr umfangreichen Handelskette.

Heute steht der Zugang auch Unternehmen offen, die nicht in der Stadt Triest ansässig, aber Teil der Handelskette sind und sich mit den Werten des Verbandes identifizieren. Neben den traditionellen institutionellen Repräsentationsaufgaben engagiert sich der Verband seit kurzem auch für die Förderung der Kaffeekultur durch zahlreiche Schulungs- und Informationskampagnen sowie durch die Organisation von einschlägigen Veranstaltungen.

## Eventi da non perdere

Events not to miss/ Events, die man nicht verpassen sollte



TriestEspresso Expo è l'evento biennale dove professionisti del caffè, torrefattori, baristi e innovatori del settore si incontrano, degustano e fanno affari. A Trieste, la fiera rappresenta un punto d'incontro dinamico per chiunque sia interessato al caffè specialty, alle tecnologie del settore e al commercio internazionale.

Una manifestazione mirata che unisce scoperta del mercato ed esperienza sensoriale con stand vivaci, dimostrazioni dal vivo, sessioni di assaggio, competizioni e mini-conferenze per scoprire le tendenze, trovare nuovi partner e affinare le proprie competenze.

TriestEspresso Expo accoglie una vasta gamma di espositori che rappresentano l'intera filiera del caffè e che hanno l'opportunità di presentare prodotti, novità tecnologiche e servizi a un pubblico qualificato di professionisti del settore, creando connessioni commerciali e collaborazioni strategiche. Tutte le informazioni su [www.triestespresso.it](http://www.triestespresso.it)

## TriestEspresso Expo

The TriestEspresso Expo is a biennial event where coffee professionals, roasters, baristas, and industry innovators meet, taste, and do business. In Trieste, the fair represents a dynamic meeting point for anyone interested in specialty coffees, industry technologies, and international trade.

It is a focused event that combines market discovery and sensory experience with lively booths, live demonstrations, tasting sessions, competitions, and mini-conferences to discover trends, find new partners, and hone one's skills.

TriestEspresso Expo welcomes a wide range of exhibitors representing the entire coffee supply chain, who have an opportunity to present their products, technological innovations, and services to a knowledgeable audience of industry professionals, creating business connections and strategic collaborations. Further information is available at [www.triestespresso.it](http://www.triestespresso.it)

Die TriestEspresso Expo ist eine alle zwei Jahre stattfindende Veranstaltung, bei der Kaffeefachleute, Röster, Baristas und Innovatoren der Branche zusammenkommen, verkosten und miteinander Geschäfte machen. Die Messe ist ein dynamischer Treffpunkt für alle, die sich für Spezialitätenkaffee, Technologien der Branche und den internationalen Handel interessieren.

Das zielorientierte Event bietet eine Kombination aus Marktentdeckung und Sinneserfahrung mit attraktiven Ständen, Live-Vorführungen, Verkostungen, Wettbewerben und Mini-Konferenzen. Hier können Trends entdeckt, neue Partner gefunden und eigene Kompetenzen vertieft werden.

Die TriestEspresso Expo gibt zahlreichen Ausstellern der gesamten Kaffeehandelskette die Möglichkeit, Fachbesuchern ihre Produkte, technologischen Neuheiten und Dienstleistungen zu präsentieren und geschäftliche und strategische Kontakte zu knüpfen. Alle Informationen unter [www.triestespresso.it](http://www.triestespresso.it)

# Trieste Coffee Festival



Il Trieste Coffee Festival è un evento diffuso che trasforma la città in un grande salotto del caffè. Piazze, bar, musei e spazi culturali si animano con degustazioni, laboratori, performance e incontri aperti a tutti, per scoprire il caffè in ogni sua sfumatura. Un'occasione per avvicinarsi al mondo del caffè in modo conviviale e urbano, dove professionisti e curiosi si incontrano tra profumi, storie e tazzine.

The Trieste Coffee Festival is a multilocation event that transforms the city into a vast coffee salon. Squares, bars, museums, and cultural spaces come alive with tastings, workshops, performances, and meetings open to all, allowing the public to discover coffee in all its nuances. It represents an opportunity to explore the world of coffee in a convivial urban setting, where professionals and the curious can meet amidst aromas, stories, and coffee-cups.

Das Trieste Coffee Festival ist eine weit verzweigte Veranstaltung, die die Stadt in ein riesiges Kaffeehaus verwandelt. Plätze, Bars, Museen und Kulturstätten werden zu lebendigen Orten mit Verkostungen, Workshops, Vorführungen und Begegnungen, die allen offenstehen, die den Kaffee in all seinen Facetten entdecken möchten. Eine Gelegenheit, sich der Welt des Kaffees ungezwungen und urban zu nähern, bei der Fachleute und Neugierige inmitten von Aromen, Geschichten und Kaffeetassen ins Gespräch kommen.

# Trieste Coffee Experts



Trieste Coffee Experts è il forum che riunisce i protagonisti della filiera del caffè – torrefattori, ricercatori, professionisti e innovatori – per confrontarsi sui temi più attuali del settore. Un appuntamento di formazione, dialogo e visione, dove si condividono esperienze, idee e prospettive sul futuro sostenibile del caffè.

Trieste Coffee Experts is the forum that brings together key players in the coffee supply chain, including roasters, researchers, professionals, and innovators, to discuss the industry's most pressing issues. This represents an event for education, dialogue, and vision, where experiences, ideas, and perspectives on the sustainable future of coffee can be shared.

Das Forum Trieste Coffee Experts bringt die Hauptakteure der Kaffeehandelskette – Röster, Forscher, Fachleute und Innovatoren – zusammen, um die aktuellsten Themen der Branche vorzustellen. Eine Veranstaltung für Weiterbildung, Dialog und Visionen, bei der Erfahrungen, Ideen und Perspektiven für eine nachhaltige Zukunft des Kaffees ausgetauscht werden.

# Come ordinare un caffè a Trieste

How to order a coffee in Trieste / Wie man in Triest einen Kaffee bestellt



## Caffè nero

Espresso in tazzina  
Espresso in der Espressotasse  
Espresso in a cup



## Nero in B

Espresso in bicchiere  
Espresso im Glas  
Espresso in a glass



## Deca

Espresso decaffeinato in tazzina  
Koffeinfreier Espresso in der  
Espressotasse  
Decaffeinated espresso in a cup



## Deca in B

Espresso decaffeinato in bicchiere  
Koffeinfreier Espresso im Glas  
Decaffeinatee Espresso in a glass



## Capo

Espresso macchiato in tazzina  
Espresso mit Milchschaum in der  
Espressotasse  
Espresso macchiato in a cup



## Capo in B

Espresso macchiato in bicchiere  
Espresso mit Milchschaum im Glas  
Espresso macchiato in a glass



## Capo Deca

Espresso macchiato decaffeinato  
in tazzina  
Koffeinfreier Espresso mit  
Milchschaum in der Espressotasse  
Decaffeinated espresso macchiato  
in a cup



## Capo Deca in B

Espresso macchiato decaffeinato  
in bicchiere  
Koffeinfreier Espresso mit  
Milchschaum im Glas  
Decaffeinated espresso macchiato  
in a glass



## Caffè gocciato o Goccia

Caffè con una goccia di schiuma  
di latte al centro  
Espresso mit einem Tropfen  
aufgeschäumter Milch  
Espresso with a drop of steamed  
milk

# Credits

Acknowledgements/ Impressum

si ringraziano per il  
contributo offerto alla  
redazione dei testi e alla  
selezione delle fotografie:

- Associazione Caffè Trieste
- Trieste Coffee Festival
- Promotorismo FVG
- Andrej Godina
- Alberto Polojac
- Freshmedia

We would like to thank  
the following for their  
contributions to the writing  
of the texts and selection of  
photographs:

- Associazione Caffè Trieste
- Trieste Coffee Festival
- Promotorismo FVG
- Andrej Godina
- Alberto Polojac
- Freshmedia

Ein herzliches Dankeschön  
für die Mitarbeit bei der  
Erstellung der Texte und der  
Auswahl der Fotos gilt:

- Associazione Caffè Trieste
- Trieste Coffee Festival
- Promotorismo FVG
- Andrej Godina
- Alberto Polojac
- Freshmedia

**Trieste Capitale del Caffè®**  
is a registered trademark  
of the Venezia Giulia  
Chamber of Commerce, the  
Municipality of Trieste and  
the Friuli Venezia Giulia  
Region.





**Trieste Convention & Visitors Bureau**  
leisure@triestecvb.it



**CONFCOMMERCIO**

IMPRESE PER L'ITALIA

TRIESTE



CAMERA DI COMMERCIO  
VENEZIA GIULIA  
TRIESTE GORIZIA



ARIES  
VENEZIA GIULIA



IO SONO  
FRIULI  
VENEZIA  
GIULIA

