

# A Sip of Italy: quando vino e caffè dialogano nello stesso calice e nella stessa tazzina

scritto da Emanuela Panke | 29 Aprile 2026



*A Sip of Italy, progetto promosso dal Ministero degli Affari Esteri nell'ambito di Italy Reloaded, ha trasformato il caffè in protagonista del dialogo culturale tra Italia e Thailandia. Una cena esperienziale ha sperimentato abbinamenti simultanei di vino e caffè per ogni portata, ridefinendo i confini tradizionali della degustazione e aprendo nuovi scenari per la ristorazione contemporanea.*

A Sip of Italy si inserisce nel quadro del progetto *Italy Reloaded: Tradition, Aesthetics and Innovation between Taste and Memory* promosso dal Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, come una piattaforma dinamica di dialogo culturale tra Italia e Thailandia, dove gusto, design

e innovazione si incontrano.

**Per due settimane, grazie all'Istituto Italiano di Cultura di Bangkok, il caffè è diventato il filo conduttore per raccontare l'identità italiana contemporanea, non solo come prodotto ma come rituale e stile di vita. Una mostra di macchine storiche, lezioni su storia ed economia circolare, analisi sensoriale, progetti sociali: più che un programma culturale, si tratta di un viaggio condiviso che, partendo dal caffè, racconta persone, storie e trasformazioni, e che è destinato a continuare anche nei prossimi mesi con nuove declinazioni e prodotti legati a questo universo.**

Il progetto ha trovato la sua espressione più compiuta in una cena esperienziale che ha rappresentato un vero e proprio manifesto gastronomico. **Ogni piatto è stato accompagnato non solo da un vino, ma anche da un caffè selezionato**, costruendo un doppio percorso di degustazione in cui le due bevande dialogavano con la cucina e tra loro.

Dall'*amuse-bouche* con Parmigiano e Prosecco, fino all'affogato al caffè, **ogni portata ha sperimentato accostamenti audaci**. Il Fiano di Avellino è stato affiancato a un espresso peruviano su una capasanta con note affumicate. Un risotto al Parmigiano è stato esaltato sia da un bianco strutturato che da un espresso dolce. Un controfiletto è stato sostenuto da un rosso importante e da un caffè filtro thailandese. **Nei formaggi e nel dessert, il caffè ha trovato una naturale continuità con il vino, accompagnando e prolungando l'esperienza sensoriale.**

Questa costruzione ha superato la logica tradizionale del vino per accompagnare e del caffè per concludere, proponendo invece una **coesistenza attiva e simultanea, dove ogni elemento amplifica l'altro.**

Storicamente, vino e caffè sono stati percepiti come due universi separati: il primo legato al convivio, alla lentezza e alla territorialità; il secondo al gesto quotidiano,

all'energia e alla ritualità urbana. Tuttavia, negli ultimi anni, entrambi hanno vissuto un'evoluzione parallela, caratterizzata da una maggiore attenzione alla qualità e alla filiera, da una crescente valorizzazione delle origini, da uno sviluppo di un linguaggio degustativo sempre più sofisticato e da un'apertura verso il mondo della mixology e dell'alta cucina. In questo contesto, la loro interazione non appare più come una provocazione, ma come una **naturale evoluzione del gusto contemporaneo.**

L'esperimento di A Sip of Italy apre scenari interessanti. Si possono immaginare **nuovi format di degustazione in cui vino e caffè convivono in percorsi paralleli all'interno di ristoranti, enoteche e coffee bar evoluti, con abbinamenti studiati con la stessa attenzione riservata al vino.** Allo stesso tempo, si prospetta una formazione sempre più ibrida, con sommelier e coffee expert chiamati a condividere competenze e a sviluppare nuove figure professionali capaci di interpretare entrambi i mondi.

Anche la ristorazione potrebbe evolvere **integrando il caffè lungo tutto il percorso degustativo, non solo come momento finale ma come ingrediente e come bevanda di accompagnamento.** Parallelamente, si aprono possibilità di collaborazione tra torrefazioni e cantine per la creazione di esperienze coordinate e profili aromatici complementari. Infine, il tema dello storytelling territoriale assume un ruolo centrale, poiché così come il vino racconta il paesaggio, anche il caffè, sempre più tracciabile, può diventare veicolo di narrazione culturale e creare ponti tra paesi produttori e consumatori. Ciò che rende A Sip of Italy particolarmente rilevante non è solo l'aspetto gastronomico, ma la visione culturale che lo sostiene. Mettere insieme vino e caffè significa mettere in dialogo tradizione e modernità, ritualità e innovazione, Italia e mondo.

In un'epoca in cui il consumo si trasforma in esperienza e il prodotto in racconto, questa coesistenza non è solo possibile,

ma auspicabile. Non si tratta di sostituire uno con l'altro, ma di creare un ecosistema del gusto in cui ogni elemento rafforza e valorizza l'altro. In fondo, sia il vino che il caffè condividono la stessa missione: creare connessioni, stimolare i sensi, raccontare storie. E forse il futuro dell'enogastronomia passa proprio da qui, dalla capacità di far dialogare ciò che, fino a ieri, sembrava distante.

---

## **Punti chiave**

- 1. Vino e caffè insieme a tavola per la prima volta in una cena esperienziale** che rompe le convenzioni della degustazione tradizionale.
- 2. A Sip of Italy nasce dal MAECI come piattaforma di dialogo culturale tra Italia e Thailandia**, con il caffè come filo conduttore.
- 3. Ogni portata ha avuto un doppio abbinamento**, dal Fiano di Avellino con espresso peruviano fino al caffè filtro thailandese con il controfiletto.
- 4. Vino e caffè condividono un'evoluzione parallela**: attenzione alla filiera, alle origini e a un linguaggio sensoriale sempre più sofisticato.
- 5. Il futuro dell'enogastronomia passa dall'ibridazione**: nuove figure professionali, format di degustazione e storytelling territoriale condiviso.