

Caffè, cucina e salute per trasmettere un testimone alle nuove generazioni nel libro di Cipolla, Corelli e Mariani

27 Settembre 2026

di Redazione



NAPOLI – Tre esperienze diverse, tre percorsi professionali e una domanda comune: come costruire un futuro attraverso conoscenza, lavoro, qualità e libertà di scegliere. È questo il filo conduttore di *Liberi di diventare. Caffè, cucina e salute tra tradizione e innovazione*, il libro di **Mauro Cipolla, Igles Corelli e Mauro Mario Mariani**, edito da Big Mama Editions e curato da **Casimiro Lieto**.

Il volume nasce dall'incontro tra la cultura del caffè di Mauro Cipolla, geografo economico e fondatore a Seattle di Caffè d'Arte e della prima Accademia del Caffè professionale al mondo, oggi alla guida della torrefazione artigianale Orlandi Passion; l'esperienza di Igles Corelli, maestro della cucina italiana e ideatore della "Cucina Circolare"; e il percorso del dott. Mauro Mario Mariani, medico chirurgo specialista in angiologia, divulgatore scientifico, docente universitario e promotore della medicina preventiva e della dieta mediterranea.

Casimiro Lieto è giornalista pubblicista, autore televisivo e produttore artistico, con una lunga esperienza nella comunicazione e nella produzione di grandi eventi e programmi televisivi nazionali.

Il libro si rivolge soprattutto alle nuove generazioni, ai professionisti e agli imprenditori, proponendo esperienze, strumenti e riflessioni maturate in decenni di lavoro.

Al centro ci sono artigianalità, responsabilità, qualità, sostenibilità e capacità di pensare con la propria testa, come risposta concreta al rischio di omologazione e perdita di identità.

Il caffè diventa l'elemento di congiunzione tra cultura del prodotto, ristorazione e impresa, mentre cucina e salute completano una visione nella quale il lavoro ben fatto, la conoscenza e il rispetto per le persone assumono un ruolo centrale.

CULTIVAR, GUSTI, ABITUDINI E VEZZI: IL MONDO DEL CAFFÈ IN 25 DOMANDE A MAURO CIPOLLA

Il progetto raccoglie e sviluppa due concetti elaborati da Mauro Cipolla. Il primo è "TradInnovation", una sintesi tra tradizione e innovazione: non due elementi contrapposti, ma patrimoni da mettere in relazione per valorizzare il sapere artigianale e costruire il futuro senza perdere la propria identità. Il secondo è il modello S.E.T. - Ri-Evoluzione Sociale Economica Trasversale, sviluppato da Cipolla come una riflessione più ampia sul rapporto tra impresa, economia, società e consumo consapevole. S.E.T. propone un approccio nel quale imprese e consumatori non si limitano a subire i cambiamenti, ma cercano di comprenderli e anticiparli, attraverso trasparenza, consapevolezza, innovazione e valorizzazione della tradizione, con uno sguardo rivolto anche al rapporto tra generazioni.

Sono concetti che nel libro diventano parte di un unico messaggio: conoscere il passato, comprendere il presente e costruire consapevolmente il futuro.

Nel capitolo "Caffè Gusto Salute", Mauro Mario Mariani affronta il rapporto tra caffè, alimentazione e salute attraverso il contributo della letteratura scientifica e della medicina preventiva.

Il progetto sarà protagonista dell'International Coffee Forum di Napoli, al Palazzo dell'Immacolatella Vecchia, Molo Angioino, con tre distinti appuntamenti, con il patrocinio

dell'Università degli studi Federico II.

Il primo appuntamento è per giovedì 1° ottobre alle 13 con il panel "Il caffè di qualità: come riconoscerlo, come certificarlo, come sostenerlo". Mauro Cipolla parteciperà insieme agli altri relatori, presentato come "Testimone, Custode, Innovatore del Caffè e Fondatore Orlandi Passion". L'intervento si inserisce nel programma dell'International Coffee Forum, con il patrocinio della Federico II.

Venerdì 2 ottobre alle 11,30 "Caffè Gusto Salute": Mariani presenterà e discuterà il capitolo dedicato al rapporto tra caffè, gusto e salute contenuto in **Liberi di diventare**.

Sempre venerdì ma alle 17 è in programma la presentazione ufficiale del libro, con Mauro Cipolla e Igles Corelli che ne racconteranno la genesi, le esperienze e la visione rivolta alle nuove generazioni.

Un libro che non vuole essere soltanto un testo sul caffè o sulla cucina, ma un testimone da trasmettere, attraverso storie professionali, esperienze, errori, responsabilità e principi maturati sul campo.

Il messaggio centrale è semplice: non offrire scorciatoie, ma strumenti per permettere a ciascuno di costruire il proprio percorso e di essere "libero di diventare" ciò che desidera.