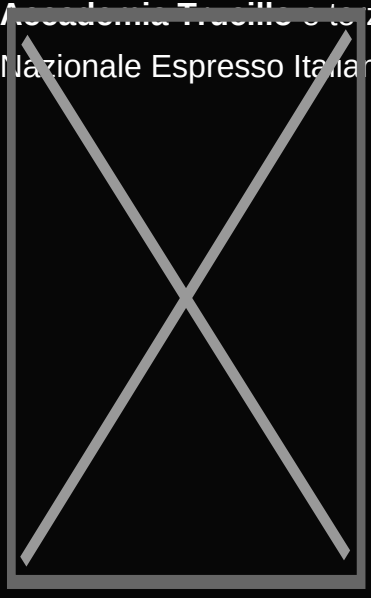
Eccellenza e trasparenza per il settore caffè

Qualità, formazione e trasparenza sono il segreto del successo per **Antonia Trucillo responsabile di Accademia Trucillo** e terza generazione di **Cesare Trucillo Spa,** azienda socia dell'Istituto Nazionale Espresso Italiano (Inei).



Cosa incontra un torrefattore italiano nel mondo?

È da molti anni che ci confrontiamo con i mercati internazionali, portando l'eccellenza del nostro caffè in 40 paesi nel mondo. In questi anni ho visitato tanti paesi e incontrato tantissimi amanti del caffè nel mondo, desiderosi di conoscere la nostra cultura, di assaggiare, di odorare e preparare il caffè italiano. L'espresso italiano è ormai parte di diverse esperienze e culture, divenendo sinonimo di qualità nel mondo.

Come costruire il futuro delle aziende?

Il caffè ha un grande appeal e l'espresso italiano ne è portavoce in tutto il mondo. Noi torrefattori italiani dobbiamo continuare a creare qualità e raccontare la specificità dell'espresso italiano, patrimonio dell'Italia tutta. Noi lo abbiamo appena fatto con un'operazione di rebranding, presentando le nostre miscele in un pacco creato come una carta d'identità, con la ricetta dell'espresso perfetto, le note sensoriali e i paesi d'origine. Nessun segreto quindi, solo trasparenza.

Cosa identifica l’espresso italiano?

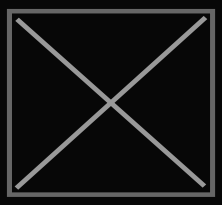
La miscela, la sua complessità aromatica e il suo equilibrio tra acidità e amaro che si possono ottenere solamente con una sapiente unione di diverse origini e con una tostatura adeguata. Questa è l’arte tutta italiana. Ma la qualità da sola non basta, per affermarla si deve percepire e deve essere raccontata.

Il mondo capisce l’espresso italiano?

È indispensabile fare capire cosa sia la qualità e fornire gli strumenti perché sia riconosciuta e valorizzata. Per questo 20 anni fa abbiamo creato Accademia Trucillo in Italia e abbiamo dato vita a un team di formatori itinerante per il mondo. A breve apriremo nuove sedi alle Maldive, in Canada, Dubai e Praga. Sempre a Dubai porteremo i coffee shop Trucillo perché anche l’esperienza diretta del caffè è formazione. Così portiamo il know how e il concept italiano nel mondo.

Come Inei costruisce il futuro dell’espresso italiano?

Portando al centro l’espresso italiano. Trucillo è tra i soci fondatori di Inei, da sempre crediamo nella certificazione di miscele, attrezzature e bar. Oggi siamo davanti a una bella sfida poiché Inei che è diventato Srl – Benefit. Questo aprirà nuove strade e il gruppo è più che mai motivato. Per 20 anni si è fatto tanto e bene, ora possiamo puntare a una diffusione del messaggio Inei ancora più forte.



L’Istituto Espresso Italiano (www.espressoitaliano.org), di cui fanno parte torrefattori, costruttori di macchine e macinadosatori e altri sodalizi che volgono la loro attenzione all’espresso di qualità, oggi conta 34 soci con un fatturato aggregato di circa 700 milioni di euro.