A Caffè Trucillo il premio Top Company

accademia-trucillo-masterclass-con-chiara-bergonzi-2-27021c53

Nel corso della terza edizione della Borsa Mediterranea della Formazione e del Lavoro, svoltasi nei giorni scorsi presso la Stazione Marittima di Salerno, Caffè Trucillo ha ritirato il premio "Top Company", un riconoscimento attribuito alle imprese che nel corso del 2021 si sono distinte per l'attivazione di progetti virtuosi in ambito formativo e/o lavorativo, contribuendo allo sviluppo del sistema sociale ed economico del territorio.

Il Comitato Tecnico Scientifico composto da manager, imprenditori e professionisti che organizza la Borsa, un evento studiato per valorizzare la competitività del Mezzogiorno attraverso la crescita formativa e professionale, ha **premiato la torrefazione** guidata da tre generazioni dell'omonima famiglia e **che esporta l'eccellenza del territorio in 40 Paesi nel mondo**, per l'**impegno nella promozione e valorizzazione dell'arte del caffè**, attraverso l'attività dell'Accademia Trucillo.



Creata nel 1998, l'Accademia è stata la prima scuola del caffè del centro-sud Italia, fortemente voluta da Matteo Trucillo e da sua moglie Fausta Colosimo per diffondere e condividere la conoscenza maturata in decenni di appassionata e trasparente attività di torrefattori. L'Accademia, che ad oggi **ha formato oltre 10.000 professionist**i, è punto di formazione permanente dell'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè e dagli anni 2000 è centro di formazione per il percorso didattico SCA (Specialty Coffee Association).

Collaborando con scuole, istituti alberghieri e Associazioni del settore food&beverage diffonde cultura per trasferire le competenze necessarie a scegliere con consapevolezza un caffè di qualità. Oggi l'Accademia è **diretta da Antonia Trucillo**, che con approfonditi viaggi nelle terre di origine e dopo un rigoroso percorso di formazione è tra i più giovani professionisti in Italia ad aver ottenuto il titolo di **Q-grader**, massimo riconoscimento che indica chi è in possesso di competenze e conoscenze sull'universo del caffè per valutare e classificare la qualità, dall'origine alla tazza (nel mondo sono circa in 5.000 ad avere tale certificazione).



È lei a organizzare il calendario dei corsi, come l'imminente

Full Coffee Week, che **dal 16 al 20 maggio** porterà in Accademia una docente d'eccezione di calibro internazionale: **Chiara Bergonzi**, per tre anni consecutivi Campionessa Italiana di Latte Art, Vice Campionessa mondiale e Giudice internazionale di gare di Latte Art del circuito WCE e trainer certificata AST. Il corso seguirà i principali moduli riconosciuti dalla Specialty Coffe Association (SCA): Introduzione al caffè, Barista, Latte art, Brewing e Sensory.

A margine del premio, Trucillo ha annunciato alcune novità: *"l'Accademia è nata per offrire formazione costante ai nostri clienti, per affiancare alla qualità del nostro caffè anche la conoscenza utile a spiegarne le caratteristiche. Ora la nostra volontà è di* ***farne un centro di formazione sempre più aperto****, a disposizione di tutti coloro che desiderano acquisire le competenze necessarie per poter scegliere in modo consapevole un caffè di qualità, indipendentemente dalla marca che proporranno nel loro bar o ristorante. Le nostre masterclass saranno accessibili a realtà esterne e vogliamo mettere aule e attrezzature a disposizione anche di aziende e associazioni di settori affini, come mixology, pasticceria, enologia, interessate a farsi conoscere sul nostro territorio e in generale nel centro-sud."*

Il riconoscimento Top Company della Borsa Mediterranea della Formazione e del Lavoro ha voluto anche premiare l'attenzione dell'azienda di Salerno alla **sostenibilità ambientale**, in particolare un

innovativo progetto di economia circolare per il riciclo della pellicola argentea del chicco di caffè, e sociale con il sostegno al progetto **Tazzine Rosse** promosso dall'associazione "Save the Woman" **contro la violenza sulle donne**.