Trucillo: inaugurata la micro roastery che porta lo specialty coffee nell'industria

20241016103543trucillo-c13433bc

Estatico e Special T: sono questi i primi due prodotti nati da Hippocratica Roastery, la **micro roastery** della torrefazione salernitana Trucillo, creata col fine di **mettere in comunicazione i torrefattori artigianali e le torrefazioni industriali.**

Voluta da Antonia Trucillo, coffee sourcing manager e terza generazione della famiglia che dal 1950 guida l'omonima azienda del caffè, la nuova micro torrefazione è **ospitata nello spazio adiacente al laboratorio analisi di Caffè Trucillo**, il luogo che ospita le più severe e approfondite analisi sulla materia prima, dove si esprime e da cui si irradia tutta la conoscenza che la stessa Antonia è riuscita ad aggregare lavorando sul campo e nei Paesi produttori con i suoi viaggi in Centro e Sud America, Asia e Africa.

Se le due tostatrici industriali già attive in azienda hanno una capacità produttiva oraria di 2.000 kg, la nuova può produrne **solo 20 chili l'ora**, con un lavoro meticoloso di impostazione della curva e del profilo di tostatura. Fermamente convinta che l'approccio non debba essere divisivo, come nella **dicotomia tra grandi torrefazioni e micro roastery**, tra miscele industriali e specialty coffee, Antonia Trucillo ritiene sia necessario che questi due mondi, all'apparenza opposti, dialoghino fra loro.

Per celebrare i suoi dieci anni in azienda, Antonia Trucillo ha voluto così concretizzare il nuovo progetto della micro roastery, che ha già iniziato a dar vita a **nuovi prodotti, rivolti sia al consumatore finale che ai professionisti del bar e della ristorazione**. Il primo è **Estatico**, un barattolo per chi vuole cimentarsi a casa propria nella preparazione di uno specialty coffee, rivestito di tessuto prodotto da una storica casa produttrice di tessuti a Salerno, con colori e disegni che rimandano alle popolazioni dei Paesi in cui nasce il caffè, e che custodisce l'eccellenza di tre **monorigini di caffè in grani provenienti da Brasile, Guatemala e Honduras**, selezionate direttamente in piantagione da Antonia Trucillo nei suoi viaggi e incontri coi produttori.

Dedicata ai professionisti del bar e della ristorazione invece è la collezione **Special T**, linea composta da tre singole origini - **100% Arabica** provenienti **da Brasile, Guatemala e Honduras**, in pack da un chilo, ma anche da 250 grammi, per le attività che vogliono offrire un'esperienza di gusto che rappresenta un viaggio verso i Paesi produttori.