Passalacqua premiata dal Camaleonte con l’award 'Torrefazione Tradizione'

20241206111300mokaaward-d05e1ed7

Pioggia di premi per la torrefazione napoletana **Passalacqua** in occasione della **terza edizione del Camaleonte** - Guida dei caffè e delle torrefazioni d’Italia. Su tutti **l'award come 'Torrefazione Tradizione'**, riconoscimento che celebra la capacità dell’azienda di innovare ma rimanendo fedele alle sue radici, un equilibrio che si riflette sia nei prodotti sia nei profili sensoriali riscontrati in tazza. Passalacqua si è distinta pure grazie alle sue miscele **Gold Vulcan e Harem**, alle quali sono andati rispettivamente l'award **Prodotto Espresso Miscela Dark Roast** e l'award **Prodotto Moka Arabica Dark Roast**. Indicata come **"Super Consigliata"** invece la miscela **Moana**.

Pur crescendo negli anni per produzione e dimensioni, **Passalacqua è rimasta un'azienda di famiglia**, oggi giunta alla quarta generazione. Un vero motivo di orgoglio per **Paola Passalacqua**, presidente della torrefazione, che in una nota sottolinea l’importante contributo portato dalle nuove generazioni: *«sapevo che **riorganizzare l’azienda** efficacemente dopo la morte di zio Biagio sarebbe stata un’impresa, ma con mia **cugina Laura** (amministratore e direttore acquisti) abbiamo capito che dovevamo lavorare insieme creando una squadra di management solida e competente e così è stato. Determinante è stato l’ingresso in azienda nel 2016 di mia **figlia Serena e di mio nipote Francesco** - che rivestono i ruoli rispettivamente di chief operating officer & hr director e chief financial officer & strategy director e la **promozione di Pasquale Iazzetta** a sales director. Abbiamo abbracciato la tradizione della torrefazione portandola a una grande evoluzione, **mantenendo sempre un profondo rispetto per la sua storia e le sue origini».***

LE MISCELE PREMIATE

Gold Vulcan è caratterizzata da note di cacao, miele, nocciola tostata e liquirizia. Un caffè molto persistente e dal carattere decisamente napoletano. **Harem** invece è una moka elegante e bilanciata con sentori di miele, caramello, rum e cioccolato, persistente e avvolgente. Per quanto riguarda infine

la miscela **Moana**, i suoi sentori di gianduia, caramello e zucchero moscovado regalano in tazza un espresso estremamente accattivante, che combina note dolci a quelle più dark.

*«**Passalacqua** è **un'azienda di tradizione**, che incarna in maniera perfetta lo stile della torrefazione italiana e napoletana di tipo famigliare* - spiega **Mauro Illiano**, autore della Guida con Andrej Godina -. *C'è una discendenza rispetto ai fondatori e c'è una **presenza molto forte della famiglia** che non ha delegato e **non ha trasformato la torrefazione in mero business**. Molti dei fornitori e delle abitudini che hanno contraddistinto i suoi primi anni di attività - scelta dei materiali, lo stile di tostatura, il segreto delle ricette, le origini (tra cui alcune pregiate come il Jamaica Blue Mountain e il Costa Rica) - sono ancora oggi parte integrante dell'azienda. Tutto ciò sottolinea la **grande linea di continuità tra chi l'ha fondata e chi la guida oggi».***