Trucillo lancia la collezione Costa d’Amalfi 1950 alla Milano Design Week

20250408164126costaeatalysmeraldo-b691762d

Trasmettere **75 anni di storia in un barattolo, celebrando la tradizione ma anche la ricerca verso la qualità della materia prima** che contraddistingue le ultime due generazioni dell’azienda di famiglia e il suo territorio, alle porte della costiera amalfitana: è il senso della **nuova collezione Costa d’Amalfi 1950 di Trucillo**.

Racconta **Antonia Trucillo, terza generazione in azienda e coffee sourcing manager**, che il fondatore, il nonno Cesare, iniziò l’attività tostando nella cantina della piccola casa affacciata sul mare “con mio papà che ancora ricorda da bambino come fosse piacevole giocare sul pavimento caldo d’inverno, al tempo non c’era il riscaldamento, ma quanto fosse terribile il calore d’estate”: il caffè venduto veniva poi consegnato in barca lungo i comuni della Costiera. È una delle tante storie di quei pionieri che hanno realizzato, dal nulla, l’industria del caffè e la tradizione della miscela italiana.

LE MISCELE

Per onorare questa eredità, i tre barattoli sono disegnati nei colori del mare ispirati alle geometrie delle maioliche che decorano pavimenti e facciate di Amalfi e dintorni, e contengono **le prime due miscele della linea: Vietri 100% Arabica in grani e Ravello 100% Arabica macinato**. A queste presto si aggiungerà **Positano Morning Blend**, un 90% Arabica (da Guatemala, Honduras, Etiopia e Colombia) e 10% Robusta lavata dall’India.

«*I caffè di eccellenza di questa nuova linea sono prodotti in quantità limitate nella nostra Hippocratica Roastery* – racconta **Antonia Trucillo** –, *la nuova micro torrefazione che abbiamo voluto realizzare nell’ultimo anno all’interno della nostra sede. Il nome celebra la storia della nostra città, perché Salerno è stata sede nel Medioevo della prima e più importante istituzione medica d’Europa ed evoca conoscenza, studio, approfondimento, cura della persona: lo stesso approccio con cui ci dedichiamo*

alla produzione del caffè».

La micro roastery è anche **un nuovo reparto dedicato a piccole produzioni esclusive che possono essere personalizzare e realizzate su committenza**.

LE NUOVE MISCELE DA EATALY E IN SELEZIONATI STORE

I nuovi caffè saranno disponibili per la prima volta a Milano durante la Design Week, dove Trucillo "fa Base" da Casa Ornella, il progetto di Maria Vittoria Paggini che trasforma un appartamento milanese a ridosso della circonvallazione interna in uno spazio espositivo ed evocativo. Il tema di quest'anno, **Mediterranea – Andamento Lento**, è appunto un omaggio e un inno al lifestyle dei Paesi affacciati sul Mare Nostrum.

Originale la "modalità di trasmissione": **la miscela Ravello, estratta in moka a Casaornella, sarà messo in bottiglie di vetro e calata con un cesto in strada**, dove giovedì 10 e venerdì 11 verrà offerta alle persone in coda in attesa di entrare. Un altro richiamo alla tradizione dei vicoli napoletani, ma con un occhio al futuro: anche **la nuova linea è infatti confezionata in barattoli in metallo 100% riciclabile** che, grazie alla valvola proteggi aroma che impedisce l'ingresso dell'ossigeno dall'esterno e al contempo consente ai gas che si sprigionano dal caffè dopo la tostatura di fuoriuscire, riduce al minimo il processo di degasaggio preconfezionamento, in modo ilc he permette di inserire in barattolo un caffè appena macinato e ancora nel pieno del suo potenziale aromatico.

Le nuove miscele saranno **in vendita negli Eataly in Italia ed Europa (già da questa settimana a Milano da Eataly Smeraldo) e in selezionati punti vendita di fascia alta**, ma anche in drogherie e storici negozi di coloniali. A Casa Ornella invece il caffè Trucillo si accosta ai pani e ai biscotti e alle confetture di Laboratorio Niko Romito e al gelato di Emilio Maratea (solo su invito).