Voglia di turismo, a Ischia riapre un hotel a 5 stelle

scritto da Fabiana Capasso | Aprile 30, 2021
selezione_articoli_30_04_2021 12

Napoli non molla, torna la protesta delle tute blu Whirlpool

scritto da Fabiana Capasso | Aprile 30, 2021
selezione_articoli_30_04_2021 13

Draghi blinda i fondi per i Sud: saranno reintegrati 15,5 miliardi

scritto da Fabiana Capasso | Aprile 30, 2021
selezione_articoli_30_04_2021 15

Via libera al Pnrr e altri 35 miliardi

scritto da Fabiana Capasso | Aprile 30, 2021
selezione_articoli_30_04_2021 20

Rifiuti, un piano per il Centro Sud: “Mancano 165 nuovi impianti”

scritto da Fabiana Capasso | Aprile 30, 2021
selezione_articoli_30_04_2021 24

Intervista a Massimo Garavaglia “Arriva il pass per i turisti”

scritto da Fabiana Capasso | Aprile 30, 2021
selezione_articoli_30_04_2021 26

Cig del decreto Sostegni dal 29 marzo su domanda

scritto da Fabiana Capasso | Aprile 30, 2021
selezione_articoli_30_04_2021 28C

Incentivi, semplificazioni e accordi sui diritti: per i brevetti Ddl di riforma entro metà luglio

scritto da Fabiana Capasso | Aprile 30, 2021
selezione_articoli_30_04_2021 30

New York beve Caffè Trucillo

scritto da Raffaella Venerando | Aprile 30, 2021

Qualità, competenza ed etica. Sono state queste le armi manifeste con cui la Trucillo è partita alla conquista degli Stati Uniti. La torrefazione salernitana di proprietà famigliare da tre generazioni è stata **scelta infatti da Ammirati Coffee, il principale distributore di caffè dell'area metropolitana di New York, che da quasi 60 anni fornisce bar,**

ristoranti e hotel, tra cui i locali più prestigiosi, frequentati abitualmente dallo star system. Tra questi figurano luoghi diventati iconici della City, come Ferrara Café a Little Italy, lo storico ristorante Ballato's e Ribalta.

«*Negli ultimi due anni* – spiega Fausta Colosimo, moglie dell'AD Matteo Trucillo e responsabile dei mercati internazionali dell'azienda di famiglia, oggi presente in 40 Paesi dove esporta il 60% – *ci siamo impegnati con tutte le nostre energie per far conoscere Caffè Trucillo al mercato americano. Nei nostri viaggi abbiamo incontrato grandi persone e grandi aziende. Secondo il nostro modello di business, il nostro primo obiettivo è stato di trovare un partner che corrispondesse ai nostri valori e al nostro livello di aspirazione al mercato americano. Lo abbiamo trovato in Ammirati, un'altra famiglia che come la nostra si dedica da oltre 50 anni alla passione per il caffè».*

"Esperti di caffè dal 1963": così si definisce infatti la famiglia Ammirati, che tradisce nel cognome anche le chiare origini italiane, un ulteriore punto di contatto. Sono insieme **due aziende e due famiglie, entrambe giunte alla terza generazione,** a siglare l'accordo per conquistare il palato dei newyorkesi appassionati di caffè con un aroma autentico, che abbina alla competenza Made in Italy della bevanda, anche la schiettezza tipica del dna salernitano di **Trucillo, un marchio tricolore che piace molto all'estero proprio per la sua qualità senza compromessi e la sua veracità**.

Ammirati diventa dunque l'importatore e distributore ufficiale di Trucillo negli Stati di New York, New Jersey e Connecticut. Una pietra miliare per l'azienda salernitana, che – già forte nel vicino Canada – mette a segno il suo primo potente passo negli USA, potendo contare sulla partnership prestigiosa con quello che è unanimemente ritenuto il principale distributore di caffè di NY con un'ottima reputazione nel settore e negli ambienti più raffinati. **Ammirati è il maggiore importatore di**

macchine espresso La Cimbali degli USA e dal 1963 è completamente dedicata a rappresentare il livello qualitativamente più alto del caffè. In virtù di questo accordo, l'azienda di Salerno può ragionevolmente ambire a posizionarsi in breve tempo come torrefazione premium di riferimento nel mercato americano. Una prospettiva allettante: secondo l'edizione 2020 del National Coffee Data Trends (*), il report della National Coffee Association che dal 1950 analizza ogni anno le abitudini di consumo degli americani, infatti oltre 3 persone su 5 (pari al 62%) bevono caffè ogni giorno e 7 su 10 almeno una volta alla settimana. (*situazione vigente prima della pandemia).

Anche l'indice di sostenibilità rappresenta una chiave di volta per i consumi locali: dal report emerge infatti che il 53% dei consumatori dichiara di voler comprare un caffè che sia buono anche per l'ambiente. In questo, Trucillo rappresenta una garanzia: da sempre attenta a rispettare standard produttivi volti a preservare le condizioni naturali dell'ecosistema, fu tra le prime torrefazioni italiane, nei primi anni Duemila, a produrre un caffè certificato ORGANIC, precursore del biologico. Antonia Trucillo, responsabile della materia prima e dell'Accademia, la prima scuola del caffè del centro-sud Italia, nonostante la sua giovane età ha già trascorso lunghi periodi di formazione sul campo nei principali Paesi produttori del centro-sud America e dell'Asia, mantenendo un costante e personale contatto con le comunità di caficultores e ottenendo giovanissima il titolo di Q-grader, la qualifica di più alto livello nell'industria del caffè, attribuita dal Coffee Quality Institute, di assaggiatore di caffè attraverso gli standard e le procedure della Specialty Coffee Association.

«*Proprio durante il periodo più complesso della pandemia* – commenta Tom Ammirati per Ammirati Coffee – *abbiamo capito che Trucillo è il partner giusto per noi, non solo per obiettivi e strategie, ma anche per l'etica su cui si fondano i nostri*

business. Abbiamo provato a immaginare come sarebbe stato tra qualche anno il futuro di questa nuova partnership commerciale e ci ha convinto a proseguire il fatto che anche le giovani generazioni delle famiglie Ammirati e Trucillo condividono la stessa passione per il caffè e i valori su cui si fondano le attività di famiglia. La sostenibilità del business non può prescindere dalla dimensione del tempo e, firmare questo accordo, per noi significa anche esprimere la forte volontà che i nostri figli continuino a lavorare con la generazione futura della famiglia Trucillo».

SLIDES E LINK REGISTRAZIONE WEBINAR "MATERIE PRIME: IMPENNATA DELLE QUOTAZIONI" DEL 21 APRILE 2021.

scritto da Marcella Villano | Aprile 30, 2021

Pubblichiamo le slides dei relatori intervenuti al webinar **MATERIE PRIME: IMPENNATA DELLE QUOTAZIONI L'impatto sull'industria e le strategie di mercato,** svoltosi lo scorso 21 aprile.

Al link https://us06web.zoom.us/rec/share/n0atTTtMhP_J4Bk0FHMrlOoAv9iV38PzHnwxVkSGUibd_ml-cJoqGuX5OIzqGwL-.uRolrPKPk0rR9cd- è disponibile la registrazione dei lavori

Rapacciuolo – Scenario e Commodity _21apr21

Slide Torlizzi