

TRUCILLO GRAND OPENING



21Marzo 2017

Trucillo Grand Opening

Caffè Trucillo. Una nuova casa per un marchio storico

Un luogo dove la tradizione incontra e si unisce con l'innovazione.

In 67 anni questo è il 4° stabilimento.

L'apertura di questo nuovo impianto produttivo si propone di far fronte all'incremento dei volumi e anticipare le tendenze del mercato internazionale del caffè, per garantire ai nostri clienti un eccellente vantaggio competitivo.

Oggi, vogliamo condividere con voi la nostra passione e mettere in contatto culture diverse nel panorama mondiale del caffè, attraverso l'interazione in laboratori di caffè e latte art con istruttori riconosciuti in tutto il mondo.

Insieme facciamo un passo verso il futuro.

Trucillo Grand Opening

Martedì 21 Marzo 2017

UNA NUOVA CASA PER UN MARCHIO STORICO

- Intera giornata 10.00 -17.00
- Caffè Trucillo come un «open day» l'azienda si presenta ai clienti Italia ed ai propri cari con un'intera giornata a porte aperte



Trucillo Grand Opening

Martedì 21 Marzo 2017

Obiettivi:

- **coinvolgere** i clienti Italia e i bar facendoli sentire parte del progetto
- **gratificare** la rete vendita, riconoscendone il ruolo fondamentale nello sviluppo dell'azienda
- **rafforzare** le relazioni ed i legami interni
- **aumentare** la visibilità all'esterno, identificando Caffè Trucillo quale azienda innovativa
- **mettere al centro della narrazione** di marca le persone, che diventano i principali canali di comunicazione sul brand
- **riconoscere** ai clienti Italia il ruolo di ambasciatori del brand e pilastri delle future strategie di sviluppo dell'azienda

Trucillo Grand Opening

4 aree dedicate al caffè, da scoprire in un percorso interattivo
ciascuna legata ad uno degli asset e dei valori dell'azienda

Coffee lounge: Accoglienza con Martina Lupi

Keywords - famiglia, calore, casa

Coffee Shop: il Bar Trucillo con Luigi Lupi, Chiara Bergonzi, Carmine Iannone e Antonio Odierna

Keywords: tradizione, innovazione, competenza

Accademia: il Brew Bar con Andrea Lattuada e Matteo Don Giovanni

Keywords: formazione, aggiornamento, futuro

Coffee Lab: la Qualità certificata con Simone Guidi

Keywords: qualità



Trucillo Grand Opening

Coffee Lounge

- Coffee Painting

- **Martina Lupi**

Dipinge quadri utilizzando unicamente caffè espresso

<http://martist.coffee/>



Trucillo Grand Opening

Coffee shop:

- Espresso e tecniche di estrazione
- Cappuccino e tecniche di latte art
- **Luigi Lupi** (considerato il padre della Latte Art)
pluricampione italiano e classificato 4 al mondiale Barista e Latte art
- **Chiara Bergonzi**
Pluricampionessa italiana e mondiale della Latte Art



Trucillo Grand Opening

Accademia Trucillo

- «Brew Bar»
- Il caffè e i sistemi di estrazione filtro
- **Andrea Lattuada**
Pluricampione italiano e classificato ai mondiali di Barista



Trucillo Grand Opening

Trucillo coffee Lab:

Le procedure di controllo degli standard qualitativi del caffè verde

- Simone Guidi
Campione italiano di Brewers cup, Cup tasting, Roasting, Latte art



Trucillo Grand Opening

Il momento conclusivo della giornata è dedicato ad un altro dei valori che da sempre fa parte della storia di Caffè Trucillo: **la gratitudine.**



Trucillo Grand Opening

Segui la linea rossa



Un buon caffè nasce da
tanti piccoli dettagli che
sommati tra loro creano
qualcosa di unico

Prima di lasciare l'azienda,
i partecipanti verranno
invitati a scoprire **la ricetta**
del caffè perfetto



Trucillo Grand Opening



La linea rossa, simbolo della nostra ricetta, della nostra storia e dei nostri valori, non è altro che la somma dei nomi di tutti coloro che hanno scelto il nostro caffè e che con noi hanno scritto la nostra storia

