

Torrefazione S. Passalacqua porta al Sigep un nuovo concept aziendale

20230116111322tazzina-valoripassalacqua-109c0695

Quest'anno festeggia i suoi **primi 75 anni di attività** la torrefazione S. Passalacqua, una realtà cresciuta negli anni per produzione e dimensioni, ma che oggi come ieri rimane azienda di **famiglia giunta alla quarta generazione**.

Tradizione e innovazione caratterizzano da sempre la sua storia, con miscele storiche che conservano l'originale aroma avvolgente che ha decretato il successo della Torrefazione a Napoli e nel mondo e felici intuizioni pionieristiche come la nascita nel 1952 della **catena dei Bar Mexico**, un vero concept bar che oggi con i suoi tre locali è un'istituzione per la Città.

La terza e la quarta generazione hanno portato **referenze e tecnologie al passo con le nuove esigenze del mercato**, come cialde, capsule e l'e-commerce, oltre al forte sviluppo in nuovi mercati in Italia e all'estero. E in questo anniversario tanto importante, sanno di nuovo attingere al passato per guardare al futuro: quella prima idea vincente dei Bar Mexico è stata elaborata in chiave moderna nel franchising Passalacqua family - coffee from Naples since 1948 che viene presentato in anteprima al Sigep di Rimini dal 21 al 25 gennaio, **pad. D3 stand 040**.

Il concept, che si rivolge agli operatori italiani e di tutto il mondo, **è disponibile in più moduli e in grado di adattarsi al meglio alle esigenze tecniche e architettoniche di qualsiasi esercizio**.

Permette di realizzare un ambiente curato in ogni dettaglio che porta il cliente all'interno di una ricca casa nobiliare, accolto con competenza e gentilezza in uno spazio caldo dove protagonista è l'arte di cui Passalacqua è maestra, il culto del caffè partenopeo.

I quattro pilastri su cui poggia Passalacqua family coffee from Naples since 1948 sono la **famiglia, la napoletanità, la socialità e la tradizione**. La prima dà il nome al nuovo franchising in cui - spiega **Paola Passalacqua**, presidente, *«l'essere famiglia riporta l'operatore al centro di una scelta strategica che non ne fa un "numero", ma la figura centrale per il successo della sua attività e un ambasciatore del brand Passalacqua. Per questo, accanto agli elementi architettonici, di servizio, a due caffè di*

*altissima qualità quali le miscele 100% arabica Moana e Harem, e a tutto ciò che serve per **rendere un locale accattivante e funzionale**, ha un posto di primo piano la formazione. Uno degli obiettivi principali del concept è infatti quello di eliminare i problemi che si accompagnano all'apertura di una nuova attività: agli affiliati alla nostra rete assicuriamo la **migliore formazione per la corretta gestione del concept bar** e per la preparazione del caffè in più ricette, oltre ai diversi metodi di preparazione del food, da parte di un team di docenti altamente specializzati».*

Di nuovo passando tra tradizione e innovazione, ecco tornare nel Passalacqua family - coffee from Naples since 1948 il salottino aristocratico dove dimenticare la fretta e gustare al meglio un espresso eccellente, **il banco coloniale dove acquistare il caffè sfuso** (oggi conservato con cura sotto azoto) da regalare o preparare a casa, tavoli che propongono immagini iconiche campane realizzate con chicchi di caffè, un innovativo vassoietto che raccoglie ciò che serve per gustare l'amata "tazzulella" e conoscerne le caratteristiche, **un'app inedita legata a un rito classico partenopeo con un'insolita appendice.**

Questo e molto altro attende i visitatori che a Sigep vorranno scoprire la ricca realtà di Passalacqua family - coffee from Naples since 1948, vicina ai baristi e ai consumatori finali con i valori forti di un'azienda familiare che ha saputo portare in alto - in Italia e nel mondo - il culto del caffè partenopeo.