



20 | ITALIAN APPEAL | 10

Come tutte le favole che si rispettino, questa storia dovrebbe cominciare con “C’era una volta”, magari con la “C” in corsivo maiuscolo in alto a sinistra della pagina. Ma questa è una di quelle eccezioni (o forse sarebbe meglio parlare di “eccezionalità”) che conferma la regola.

Quindi questa storia comincia così:

C’è un GRUPPO DI GIOVANI IMPRENDITORI con una passione comune: quella per il caffè.

Di esperienza nel settore della caffetteria e della ristorazione ne avevano da vendere e fu così che decisero di mettere su una torrefazione. Anzi la loro torrefazione con un obiettivo ben preciso: raggiungere una miscela che non fosse un semplice caffè, ma il Caffè. Quello con la “C” maiuscola.

Visto che – da come si è potuto capire – pensavano in grande, decisero di fare le cose in grande. Cominciarono perciò a produrre e commercializzare il loro prodotto nella dimensione del CAFFÈ IN GRANI, dedicandosi in particolar modo al settore Ho.Re.Ca.

Ovviamente, questi ragazzi diedero al loro caffè un nome. Deciderlo non fu facile... così, come del resto, trovare l’equilibrio perfetto tra la qualità Arabica e quella robusta. E fu proprio questo che suggerì il marchio di fabbrica...

Si pensò alla mescolanza, alla diversità di provenienza e di caratteristiche delle varie materie prime utilizzate per ottenere quel Caffè. Mille e più tonalità, intensità, sensazioni che si fondevano perfettamente in un unico prodotto. O meglio un prodotto unico.

L’origine di NERO ESPRESSO è proprio questa: pensare che il colore del caffè non sia altro che la somma di tutta l’immensità di colori che ci sono dentro.

Una passione del genere, tutta Italiana, non poteva partire che da un territorio: la provincia partenopea... lì da dove tutto è partito. Ma le cose fatte con cura fanno presto a farsi apprezzare, tanto è che in pochi mesi questo fenomeno viene esportato in tutto il TERRITORIO NAZIONALE IN PARTICOLARE IN CAMPANIA.

I giorni passano, e così anche i mesi... ma gli anni no! Perché ci è voluto poco, neanche il tempo di spegnere la prima candelina, perché questo sogno diventato realtà produttiva si trasformasse da una semplice ditta in una vera e propria INDUSTRIA, anche grazie all’acquisizione di un’azienda storica produttrice di caffè sin dal 1892. Più di un secolo di esperienza nel settore da reinterpretare in chiave più che moderna: nuova!

Tutto, al principio, parte con un’idea. Però senza impegno, passione e competenza non si va lontano. È per questo che i nostri eroi lavorano duramente ogni giorno che splende in cielo. E un assaggio di questa dedizione lo si può avere nei migliori bar, quelli che espongono il marchio NERO ESPRESSO. Sinonimo di garanzia per chi vuole bere sempre un CAFFÈ DI OTTIMA QUALITÀ, tazzina dopo tazzina, risultato di una ricerca continua di un gusto adatto a tutte le tipologie di consumatori.

Tutte le miscele, infatti, sono realizzate con materie prime di alta qualità, utilizzando solo l’Arabica più pregiata e di valore.

Per vivere tutti felici e contenti manca ancora un’ultima cosa: divulgare e condividere Nero Caffè con più persone possibile. Per questo l’azienda dedica grande attenzione all’area marketing & comunicazione mediante investimenti sia economici che intellettuali. Da qui la scelta di collaborare con un TEAM DI ARTISTI che tessono e amplificano le relazioni e ciò che è già posto in essere, oltre a intercettare, elaborare e concretizzare i sogni. Per un sicuro lieto fine, come in ogni favola che si rispetti...

La MY FOOD s.r.l., è situata nel napoletano e precisamente a Pozzuoli, nella storica zona Flegrea, dove si estende su una vasta superficie. La produzione è curata dal personale specializzato che ha maturato una conoscenza specifica nel settore che si tramanda solo con l'esperienza diretta, di generazione in generazione; un'azienda, quindi, non spersonalizzata in virtù di una passione che da molti decenni ha spinto i suoi conduttori a considerare la torrefazione del caffè un piacere, con l'assoluta priorità della qualità sui profitti. Nero espresso e Nero italiano sono prodotti selezionati, destinati ad intenditori capaci di apprezzarne la qualità ottenuta grazie alla scelta dei caffè crudi direttamente dai suoi esperti sui luoghi di origine, da un attento esame dell'integrità dei chicchi e della loro reazione durante la tostatura, ma principalmente dal rispetto delle antiche ricette tramandate dagli avi, ideatori del famoso "ESPRESSO NAPOLETANO"

Grazie al nostro amore per il caffè, vogliamo essere creatori di valori offrendo miscele, prodotti e servizi di livello superiore, divulgando l'arte dell'espresso, affinché chiunque possa diventare un intenditore  
Il nostro costante impegno per soddisfare importatori, distributori, baristi e consumatori finali. I clienti soddisfatti sono il nostro patrimonio più importante.

Il continuo miglioramento aziendale nella qualità dei nostri prodotti, del servizio e **assistenza al cliente**.

Passione inevitabile in una città mitteleuropea con tradizione caffeeicola: già nel lontano 1600 il suo porto vantava un'esperienza nel commercio.

A Napoli il profumo di caffè si respira nell'aria. Qui, sino ad alcuni anni or sono, si potevano vedere file interminabili di gente che arrivava da paesi lontani solo per poter comprare qualche chilo di caffè tostato all'italiana.

Siamo in dirittura d' arrivo per la realizzazione di una **scuola di formazione** con enti autorizzati che tendano a formare personale sempre più qualificato all' interno del mondo mondo non relegando il consumo del caffè solo alle prime ore del mattino

Ulteriore obbiettivo è il **posizionamento del brand** all'interno di attività recettive che non siano solo il mondo bar ma l' intero settore HO.RE.CA. riguardante il food. In merito a questo l'azienda ha sviluppato una nuova area di ricerca e formazione dove progettare e formare sia il reparto marketing che quello vendite.

# LE FANTASTICHE TRE

Con una nuova, vincente immagine, totalmente rinnovata, la tradizione artigianale di famiglia continua con i marchi registrati Nero espresso Neroitaliano .

My Food ha sede a Napoli e produce e vende ben 25 fra miscele di caffè e singole origini gourmet, studiate appositamente per l'espresso italiano e destinate al canale Ho.Re.Ca. (hotel, restaurant, caffè-bar).

Una delle principali strategie aziendali è fare dell'esperienza un punto di forza e una garanzia. Per perseguire al massimo questo obiettivo, la My Food utilizza impianti di torrefazione moderni rigorosamente italiani. L'esperienza dei "maestri tostatori" si traduce in un prodotto che è l'espressione tipica del "Made in Italy".

La scelta di essere un'azienda "export oriented" ha portato la My Food ad essere attualmente presente, tramite importatori e distributori esclusivi, in oltre 20 nazioni, dove ogni anno vengono serviti milioni di espressi e cappuccini.

Il nostro compito è diffondere l'espresso e il cappuccino e l'arte come simbolo dell'Italian Lifestyle nel mondo. Non ci fermiamo solo alla produzione e distribuzione delle loro miscele di qualità, ma, tramite un nostro centro di formazione per scoprire l'arte dell'espresso e la realizzazione di libri per conoscerne i suoi segreti, promuoviamo la cultura dell'Italian Coffee.

## EXCELLANCE



Miscela di caffè arabica proveniente dal sud America, dall' Asia ed una piccola percentuale del Centro Africa.  
Probabilmente nessuna arabica bevuta singolarmente può dare gli stessi risultati. Corpo medio, gusto dolce e aroma molto gradevole. Appena macinato il profumo è inebriante.

100% Arabica □ Robusta



## DESIRE



La Miscela Desire è composta da un' alta percentuale dei migliori caffè arabica, selezionati e tostati con cura.  
Il suo gusto delicato e armonioso rilascia quell' aroma tipico della qualità arabica.

80% Arabica □ Robusta



## PLAISIR



La Miscela Plaisir è composta da un giusto equilibrio tra Arabica e Robusta, creando una perfetta coesione tra gusto e corposità. La sua tostatura avviene secondo l' autentica tradizione napoletana, con una cottura del chicco molto lenta. La cremosità che la contraddistingue regala al palato una sensazione che dura a lungo.

60% Arabica □ Robusta





La qualità delle nostre miscele inizia dalla scelta di acquistare solo lotti selezionati di caffè provenienti dalle migliori aree cafeeicole del mondo, che una volta giunte nel porto di Trieste e Napoli , vengono controllate con costanti verifiche e accurate analisi da parte di operatori specializzati.

La My Food utilizza più di 20 varietà di caffè selezionate per assemblare le proprie miscele.

Varietà provenienti dall'America, Africa e Asia come: Nicaragua, Guatemala, Costa Rica, Salvador, Jamaica, Colombia, Brasile, Etiopia, India.

# Perchè hai scelto nero espresso?

LO ABBIAMO CHIESTO AI NOSTRI CLIENTI, CHE OGNI GIORNO USANO I NOSTRI PRODOTTI



## VASSOIO

Con la Nero Espresso, mi sono tuffato in una nuova avventura. Come in ognuna di queste storie, ciò che risulta importante è avere ottimi compagni di viaggio. Il vassoio mi ha lasciato a bocca aperta. Un'infografica che racchiude la mia città e i suoi sapori.

*Carla Numerato*  
(coffee maker)



## ZUCCHERO

Ogni sei mesi cambiano packaging creando sempre una comunicazione coordinata con tutto il reparto merchandising. È un dettaglio che fa la differenza sul banco, è il segno di una crescita continua. Inoltre la qualità dello zucchero extrafino ha un grado di solubilità altissimo, favorendo la degustazione di un ottimo caffè.

*Paolo Passera*  
(coffee maker)



## ZUCCHERIERA

La cosa che mi stupisce è la questione che hanno pensato a tutto. Una semplice frase su di un rendiconto mi ha fatto vendere molti caffè in più rispetto ai miei standard.

A volte viene gente che vuole solo un pacchetto di gomme, poi leggendo la frase "il caffè è sempre una buona idea" mi guarda con il sorriso e mi chiede di pagare anche un caffè.

Sembra strano ma è così.  
*Pasquale Di Fran-*  
(coffee maker)

Don't  
call me  
merchindising

nero<sup>®</sup>  
espresso

" IL CAFFÈ DEVE ESSERE  
BUONO ...  
MA TUTTO CIÒ CHE  
C'È INTORNO DEVE ESSERE  
MERAVIGLIOSO."

## LATTIERA

Un piccolo esempio di attenzione dei particolari.

Da quando questo prodotto è entrato a far parte del nostro servizio il consumo dei caffè macchiati al tavolo è aumentato considerevolmente. I miei clienti sono contenti di essere coccolati e curati ed io sono felice di poterlo fare. Aver scelto un'azienda dinamica mi permette di offrire al cliente un servizio sempre migliore.

*Antonella Di Mico*  
(coffee maker)



## SHOPPER

Questo prodotto arrivò al mio bar insieme al canvas cialde Elite.

In realtà, ad ogni acquisto di confezione da 100 pezzi, sarebbe dovuto essere omaggiato. Le cose però, non sono andate proprio così: molti dei miei clienti lo chiedono a prescindere dalle cialde.

Inoltre, questo prodotto indica la particolare attenzione dell'azienda verso i giovani creativi, visto che, il meraviglioso risultato ottenuto è frutto di una collaborazione con un giovane illustratore croato.

*Francesco Diomato*  
(coffee maker)



## PORTATOVAGLIOLI

Mi hanno sempre stupito per le capacità comunicazionali. Quando vidi per la prima volta i tovaglioli che cambiavano lay out ad ogni estrazione, mi misi a ridere e fui davvero fiero di aver scelto un'azienda capace di stupirmi su ogni singolo aspetto del mondo bar.

Poi che dire del portatovagliolo verso il quale pongo particolare attenzione visto che mi è capitato spesso che qualche cliente attratto dalla sua bellezza se ne impossessò impropriamente.

*Puppo Altusa*  
(coffee maker)



AND SO MUCH .....



neroespresso.com  
info@neroespresso.com





# Non solo caffè in grani: il mondo cialde

Come azienda attenta al mercato e ai suoi sviluppi nel corso degli anni abbiamo sviluppato diverse miscele in cialde compostabili, pronte a soddisfare tutte le esigenze.

Ci occupiamo di promuovere il prodotto all'interno delle attività con diverse iniziative volte alla degustazione delle varie miscele.



Il suo gusto è davvero qualcosa di eccezionale e garantisco che una volta assaggiato se chiudi gli occhi ti sembra di stare al bar visto il suo gusto molto simile all'espresso che quotidianamente assaporiamo.

*Antonio De Mattia*  
(coffee maker)









**NON  
SOLO CAFFÈ  
MA TUTTO  
CIÒ CHE LO  
CIRCONDA.**

[neroespresso.com](http://neroespresso.com)



Contemporaneamente al restiling e alla nascita di Neroitaliano all' interno della nostra azienda abbiamo dato fissa dimora a giovani Designer, Artisti e Informatici. Abbiamo pensato a questa azienda come se fosse collocata in pieno Rinascimento, ci siamo circondati di giovani artisti che ogni giorno producono segnali estetici in riferimento alla nostra azienda. Insieme a loro abbiamo pensato e messo su un settore dal nome ART DRINKS NERO.

Dalla continua collaborazione nascono quotidianamente idee che attraverso il nostro ufficio di Marketing mettiamo in circolo.

Durante il corso dell' anno My Food organizza diversi eventi artistici mettendo in risalto le opere realizzate.

Questi eventi trovano una location nei territori dove il caffè viene quotidianamente consumato.

Visto lo stimolo ricevuto durante questi anni, nell'anno in corso il brand Neroitaliano collaborerà con l' Accademia di Belle Arti di Napoli nel tentativo di accrescere il supporto creativo finora prodotto.

Neroitaliano è sperimentazione.





**CONSULTA I NOSTRI  
PRODOTTI SU:  
[neroespresso.com](http://neroespresso.com)**

