

Caffè Toraldo: Neapolitan Espresso and Italian Lifestyle *Company Overview*

Caffè Toraldo (T.Corporation srl) nasce a Napoli nel 1968 dalla passione della famiglia Simonetti, che da tre generazioni guida il marchio con la stessa dedizione di sempre. Oggi è un punto di riferimento nel mondo del caffè, con 100 dipendenti, una rete capillare di consulenti e collaboratori, e una capacità produttiva di 3 milioni di tazzine di caffè al giorno, a livello nazionale e con una crescita esponenziale dell'export dove è presente in oltre 50 Paesi. Il Gruppo Toraldo chiude il 2024 con un fatturato di 75 milioni di euro, e opera in diversi canali — GDO, Ho.Re.Ca., negozi specializzati, OCS e Vending — ciascuno con strategie e prodotti dedicati dai grani, al macinato, cialde, capsule e oggi anche Specialty Coffee. Storica protagonista del canale Ho.Re. Ca., in particolare nel mondo bar, Caffè Toraldo ha saputo evolversi con successo anche nel mercato 'home' grazie alla produzione e commercializzazione di cialde e capsule con le quali presidia il canale dei coffee shop e GDO, dove in particolare ottiene ottime performance posizionandosi tra i primissimi player in Campania, e conquistando quote di mercato nel panorama nazionale, con cinque referenze nella top 30 in Italia. Con una strategia di comunicazione efficace e coerente, sceglie come testimonial del brand Gigi D'Alessio, icona della musica italiana tra i personaggi più amati in TV. È inoltre Official Coffee Partner della SSC Napoli e collabora con l'artista internazionale Gianpiero D'Alessandro nella definizione della brand identity.

1. LE ORIGINI DEL BRAND

Dal quartiere Sanità ai mercati internazionali

La storia di Caffè Toraldo nasce nel cuore di Napoli, al Rione Sanità, dove i fratelli Angelo, Mario e Giuseppe Simonetti, insieme alla madre Maddalena Toraldo, aprono un locale con una piccola torrefazione. Qui si poteva gustare un espresso autentico o acquistare la miscela appena tostata o da tostare a casa. Negli anni '80 l'apertura del primo stabilimento produttivo segna uno spartiacque, infatti, puntando sulle miscele da bar: Toraldo diventa rapidamente il caffè più bevuto nei bar di Napoli. Negli anni '90 inizia la grande espansione in tutta Italia. Nel 2000 l'azienda inaugura il moderno stabilimento di Carinaro (Caserta), dotato di tecnologie all'avanguardia e orientato all'innovazione. Con l'ingresso della terza generazione Simonetti, Caffè Toraldo apre nuovi orizzonti internazionali, con impianti moderni, know-how tecnologico e una comunicazione sempre più strategica e multicanale. La pandemia del 2020 diventa un punto di svolta: le chiusure nel canale Ho.Re. Ca. accelerano lo sviluppo del segmento "home", portando le cialde e le capsule Toraldo nelle case dei consumatori. **Oggi Caffè Toraldo guarda al futuro:** un nuovo stabilimento di 40.000 m² che ospiterà spazi produttivi, scuole di formazione e un museo del caffè, con un'attenzione sempre più attenta alla sostenibilità, infatti, l'intera struttura sarà sormontata da pannelli fotovoltaici e alimentata da energie rinnovabili.

2. LA FILOSOFIA

Ogni giorno lavoriamo per far conoscere Napoli attraverso il suo caffè

Caffè Toraldo è l'incontro tra tradizione artigianale e visione contemporanea. Da sempre spinta a credere in un espresso tradizionale, autentico, rispettoso della natura e della comunità. La priorità è rivolta al consumatore finale e ai nuovi trend di consumo, mantenendo il focus principale sulla propria identità e il legame imprescindibile con la città di Napoli, luogo in cui nasce il rito del caffè espresso.

Mission: diffondere l'autentica cultura dell'espresso napoletano nel mondo, esportando la qualità, la tradizione e la passione che caratterizzano il nostro caffè, frutto di una lavorazione artigianale e di una selezione accurata delle migliori miscele. **Vision:** diventare punto di riferimento nel mondo per l'espresso napoletano, ispirando un riconoscimento globale per la qualità e la tradizione del nostro caffè, creando una comunità internazionale di appassionati che condividano la nostra passione per l'eccellenza.

3. BRAND IDENTITY - Musica, arte e territorio

Un brand che parla con il linguaggio dell'emozione

Gigi D'Alessio: la 'Napoli' che vince nel mondo

L'icona pop italiana Gigi D'Alessio, che non ha bisogno di presentazioni, è il nuovo volto di Caffè Toraldo fino al 2027. La star della musica sarà al centro di campagne social, TV e campagne "Out of home". Per Caffè Toraldo Gigi D'Alessio rappresenta un ponte tra generazioni e territori, capace di raccontare un prodotto quotidiano in modo autentico e riconoscibile. Una scelta che riflette la volontà di costruire una narrazione coerente con la storia del marchio e i valori che lo ispirano.

Marco Simonetti: *"Il talento e i numeri parlano da soli. Ma ciò che ci ha davvero colpiti, quando lo abbiamo conosciuto, è stato scoprire prima l'uomo e poi l'artista. È per questo che lo abbiamo scelto. La sua capacità di arrivare al cuore di tutte le generazioni, i valori che condivide con la nostra filosofia e il suo legame con Napoli, ci hanno guidati verso quella che, più che una decisione, è stata una scelta naturale."*

"Per noi napoletani, il caffè non è solo una bevanda ma un rito quotidiano, un momento sacro che racchiude storia, passione e convivialità. Il Caffè Toraldo incarna perfettamente questo spirito, portando nel mondo l'eccellenza e l'autenticità di un culto profondamente radicato nella nostra cultura", spiega Gigi D'Alessio. "Sono felice di questa partnership: condividiamo le stesse origini, nel cuore pulsante di Napoli, e gli stessi valori che il caffè rappresenta — tradizione, qualità e calore umano."

La partnership con il Calcio Napoli: per chi ha un sogno nel cuore

Nel 2025 si consolida e si rafforza una partnership già attiva da tre stagioni, rinnovando l'accordo che vede Caffè Toraldo Official Coffee Partner del SSC Napoli per le successive tre stagioni, una collaborazione che ha attraversato i più grandi traguardi sportivi: lo scudetto 2023 e quello 2025.

"Si tratta di un'intesa tra due realtà del territorio campano che mira a creare valore condiviso - spiega infatti

Marco Simonetti, AD di Caffè Toraldo: *"Il nostro primo valore è la napoletanità. Il caffè è indissolubilmente legato al territorio da cui proviene, e le sue origini sono profondamente connesse a Napoli. Qui, più che altrove, il caffè è diventato un vero e proprio rito sociale: i napoletani lo hanno trasformato in un momento di incontro e condivisione, parte integrante della loro vita quotidiana. Allo stesso modo, il calcio rappresenta un simbolo identitario della città, capace di unire le persone con la stessa intensità e passione con cui vivono il rito del caffè"*

Giampiero D'Alessandro: l'artista delle celebrity firma il design di Caffè Toraldo

Caffè Toraldo nel 2025 inaugura una partnership con Gianpiero D'Alessandro, giovane designer e creativo internazionale, noto per collaborazioni con Snoop Dogg, Netflix, Levi's e Justin Bieber. Lo stile fresco e colorato di Gianpiero incontra l'espresso napoletano, dando nuova direzione all'immagine del brand e aprendo a stili, metodi e concept innovativi, senza perdere l'autenticità del made in Italy. La collaborazione unisce arte, design e cultura del caffè, fondendo pop art e radici napoletane. Il progetto debutta al Sigep di Rimini, dove Gianpiero firma il concept grafico dello stand e firma anche il packaging degli specialty coffee Roast Master, portando creatività e innovazione nel cuore del brand.

Marco Simonetti lo descrive così: "La sua capacità di elevare i dettagli e offrire una visione chiara, comprensibile agli adulti ma con il cuore di un bambino, è il segreto del suo successo. Le sue opere richiamano infanzia, sogni e mondi fantastici, trasformandosi in veicoli di comunicazione che portano leggerezza e positività nella quotidianità. È quello che facciamo ogni giorno con il caffè: entrare nelle vite delle persone regalando un momento di benessere".

4. I PRODOTTI DI CAFFÈ TORALDO

La tradizione napoletana in diversi formati

Caffè Toraldo propone una gamma completa di prodotti per tutti i momenti di consumo, dal bar alla casa, mantenendo sempre lo stile e l'intensità del vero espresso napoletano. Dai grani, al macinato, fino al monoporzionato alla nuova linea di specialty coffee. Propone cinque diverse intensità di caffè e un decaffeinato, oltre a una selezione di bevande calde tra cui orzo, ginseng e tè al limone e tanti altri gusti. Le stesse miscele e bevande sono proposte in formato capsula: Classica, Aromatica, Cremosa, Gourmet e Decaffeinato sono disponibili per ben 11 diversi sistemi di estrazioni, i più diffusi nel mercato OCS e domestico. Nella proposta della GDO, i cavalli di battaglia sono: Forte e Cremoso, Dolce e Cremoso, Crema di Napoli e Origini.

Come nasce il nostro caffè

Ogni miscela nasce da una selezione rigorosa delle materie prime, curata personalmente dalla famiglia Simonetti, che collabora con esperti di settore per scegliere i migliori caffè provenienti dai luoghi più rinomati del caffè: Uganda, Brasile, America Centrale, India e Vietnam, creando sapientemente dei blend tra Arabica e Robusta.

Le Miscele

Dietro ogni miscela Toraldo c'è una filosofia: esprimere il carattere di Napoli in ogni tazza. Ogni blend nasce da un equilibrio tra tradizione e contemporaneità. Creare un caffè eccellente combina esperienza e tecnologia per un espresso autentico, dal profilo costante e riconoscibile, che racchiude in ogni tazzina l'essenza del caffè napoletano. Ogni miscela è frutto della supervisione diretta della famiglia Simonetti, che seleziona personalmente i migliori caffè provenienti da ogni parte del mondo. La selezione inizia nelle piantagioni, dove solo i chicchi più pregiati superano questo rigoroso controllo. Qui, entra in gioco la maestria dei torrefattori. Con un sapiente dosaggio, uniscono diverse varietà di caffè, dando vita a miscele uniche. La combinazione di origini pregiate viene studiata, degustata e perfezionata in ogni dettaglio.

Un segreto antico ma sempre attuale: la tostatura “alla napoletana”

La torrefazione è il cuore dell'azienda, e segue la migliore tradizione italiana, con particolare attenzione alla tostatura “alla napoletana”, medio-scura, il segreto dell'aroma e del gusto dell'espresso Toraldo. Il processo avviene nel rispetto dei tempi e delle temperature con il massimo riguardo per la materia prima. La tostatura alla napoletana è un'arte che conferisce al caffè un carattere unico e inconfondibile: i chicchi: tostati lentamente a temperature elevate, sviluppano un colore scuro e un aroma intenso, con note caramellate e speziate. Questo processo richiede grande maestria e attenzione ai dettagli per garantire un prodotto finale sempre eccellente. Il risultato è un caffè robusto, con corpo pieno e intenso e con una crema spessa, come la tradizione vuole.

La Cialda: la tradizione che evolve

Grazie a investimenti costanti e ricerca tecnologica, Toraldo è riuscita, in soli cinque anni, ad entrare in modo performante in un mercato già maturo. Le cialde, nel formato ESE da 44 mm, sono copostabili e certificate FSC, che garantisce la gestione responsabile delle foreste. L'azienda crede fermamente nel valore della cialda, non solo come alternativa ecologica alla plastica, ma come miglior metodo di estrazione per un espresso autentico, bilanciato e cremoso, quello più simile all'espresso del bar.

Come nasce un nuovo modello di business: la pandemia è stata la scintilla per accelerare un'idea che già era in fase embrionale: fino a quel momento il core business si Caffè Toraldo era l'Ho.Re.Ca. Le chiusure forzate hanno spinto lo sviluppo del segmento “home”, portando le cialde e le capsule nelle case dei consumatori e diversificando i momenti di consumo.

Le cialde Toraldo tra i Top Player: Caffè Toraldo nella Grande Distribuzione Organizzata (GDO) si distingue per la crescita nel segmento monoporzionato, dove le cialde registrano risultati straordinari (+54% a valore, +42% a volume), portando il brand raggiungere il 12% della distribuzione ponderata in Italia, con 5 referenze nella top 30 nazionale, in Campania è tra i principali player.

Tra i Bestseller di Toraldo

Forte e Cremoso:

Miscela intensa e di carattere, è un blend di varietà Arabica e Robusta studiato per conferire corpo pieno e cremosità perfetta all'espresso. Dal gusto deciso e persistente, con note di cioccolato fondente e aromi complessi, la tostatura lenta e calibrata esalta le caratteristiche naturali dei chicchi.

Dolce e Cremoso:

Una miscela armoniosa di pregiate varietà Arabica e Robusta, selezionate con cura per esaltare aroma e corpo del caffè. Il risultato è un espresso dolce, morbido e cremoso, con una lunga persistenza. La tostatura lenta e uniforme valorizza un'acidità fresca ed equilibrata, con aromi variegati e ben definiti.

Origini:

Nata dall'esperienza di oltre cinquant'anni di Toraldo, questa miscela nasce dalla selezione dei migliori chicchi provenienti da piccole piantagioni, le “finche”, combinando le varietà più pregiate in un unico blend che racchiude il meglio di ogni provenienza. È un espresso delicato, elegante e cremoso, con una dolcezza naturale, aromi floreali, note di cioccolato e sfumature fruttate. La tostatura scura ne esalta il carattere e l'intensità.

“La guida Camaleonte del Gambero Rosso premia Caffè Toraldo”

La Miscela Origini di Caffè Toraldo è stata premiata due volte nella categoria Miscela Dark Roast con l’Award Prodotto della guida Camaleonte nella sezione monoporzionato. Nell’edizione 2024/25 l’azienda riceve per la prima volta il Premio Speciale Award Torrefazione Home, riconoscimento conferito per l’elevata qualità della proposta, in particolare al formato monoporzionato. Caffè Toraldo ottiene anche altri due riconoscimenti, questa volta per la Miscela Cremosa e nuovamente per la Miscela Origini.

5. LE ULTIMISSIME NOVITÀ

L’eccellenza del caffè tra tradizione e contemporaneità

Linea Roast Master, gli Specialty coffee di Caffè Toraldo

Caffè Toraldo lancia gli Specialty Coffee, con la nuova linea in grani Roast Master rivolta ai negozi specializzati, bar e al canale online. Una miscela e tre monorigini selezionati con cura per esaltare territori, varietà pregiate e metodi di lavorazione. **Espresso Blend** è la miscela che nasce dall’incontro delle migliori varietà di Etiopia, Brasile, Guatemala e Colombia, lavorato con processo naturale, al naso si distingue per le note di cioccolato, caramello e miele. I monorigini completano l’esperienza: un viaggio sensoriale tra le note aromatiche dei migliori caffè del mondo, lavorati con processo naturale. Dall’Alta Mogiana in Brasile, con delicate note di nocciola, cioccolato e mandorla, al Guatemala SHB “Strictly Hard Bean” Antigua, un caffè d’altura dai sentori di frutta esotica, fiori tropicali e caramello, fino ai pregiati caffè Sidamo in Etiopia, dagli aromi di agrumi, mandorla e gelsomino.

Il **packaging, firmato dall’artista Gianpiero D’Alessandro**, reinterpreta lo stile Toraldo con un linguaggio pop e contemporaneo, creando un ponte tra tradizione e arte visiva. Il packaging, in formato speciale da 250 grammi, è una visione firmata dall’artista di fama internazionale Gianpiero d’Alessandro, il cui stile contemporaneo interpreta l’anima di Toraldo e anticipa l’esperienza sensoriale del caffè. Con il suo tratto riconoscibile, dà forma al dialogo che la storica torrefazione porta avanti da sempre: custodire il valore dell’artigianalità aprendosi a nuovi codici estetici.

Macchina a Cialde “La Cremosa”

La Cremosa”, nei colori nero, bianco e beige. Pratica e intuitiva, garantisce un’estrazione ottimale e un caffè cremoso in pochi istanti, con due opzioni: espresso e caffè lungo. La maniglia scorrevole, l’espulsione automatica della cialda, il vassoio per la tazzina e il raccogli gocce integrato semplificano l’uso quotidiano e assicurano il massimo comfort.

Miscela “Dolce e Cremoso”

Se Forte e Cremoso rappresenta lo yin, questa miscela è lo yang: stesso concetto, ma con un carattere più morbido e avvolgente, dove la rotondità bilancia la forza della prima. Una miscela armoniosa di pregiate varietà Arabica e Robusta, selezionate con cura per esaltare aroma e corpo del caffè. Il risultato è un espresso dolce, vellutato e molto cremoso. La tostatura lenta e uniforme valorizza un’acidità fresca ed equilibrata, mentre al naso si distinguono aromi variegati e ben definiti.

6. EXPORT E MERCATI INTERNAZIONALI

Il caffè napoletano che conquista il gusto internazionale

Caffè Toraldo, oltre che sul territorio nazionale, è presente nei principali mercati internazionali, in oltre 50 Paesi tra Europa, Stati Uniti, Asia Centrale, Medio Oriente, Australia e Sud America, con esportazioni che rappresentano circa il 30% del fatturato complessivo. Tra i mercati principali, il Venezuela e la Libia, uno mercato aperto da oltre vent’anni principalmente nel canale Ho.Re.Ca., dove oggi stiamo introducendo il monoporzionato, un concetto ancora nuovo in quest’area geografica ma in forte sviluppo. Nuovi progressi anche in Cina, mercato potenzialmente enorme, dove si registrano risultati molto interessanti. All’estero esportiamo le stesse miscele destinate al mercato italiano, molto apprezzate, e parallelamente cresce la domanda di specialty coffee.

7. RESPONSABILITÀ

Il rispetto per il territorio, per le persone e per il futuro

Caffè Toraldo adotta un approccio responsabile lungo tutta la catena del valore, dalla piantagione alla tazza. L'azienda valorizza le origini migliori, esaltando le specificità del caffè e della materia prime, nel rispetto dell'ambiente, dei consumatori e delle comunità locali, per i collaboratori. Toraldo è attivamente impegnata sul territorio. In collaborazione con Opportunity Onlus, ha inaugurato il Vicolo della Cultura e finanziato le "edicole votive". Ha inoltre supportato il carcere minorile di Nisida con un laboratorio Consvip, offrendo ai ragazzi corsi di formazione sulla preparazione del caffè. L'azienda cura ogni fase del processo produttivo, dai metodi di lavorazione al packaging, adottando soluzioni innovative per ridurre l'impatto ambientale: dagli scarti della tostatura trasformati in pellet all'uso di pannelli fotovoltaici per la produzione di energia pulita. Inoltre, promuove la cialda come alternativa alla plastica, per un caffè buono e rispettoso dell'ambiente.

8. GOVERNANCE

Una famiglia unita dall'amore per il caffè

È una family company, guidata oggi dalla terza generazione della famiglia Simonetti. Il management è composto dai fondatori, che avviarono l'attività insieme alla madre Maddalena Toraldo nel 1968, Giuseppe, Mario e Angelo (presidente dell'azienda, insignito del Leone d'Oro alla carriera – Venezia 2024), oggi conducono l'azienda insieme alla terza generazione. L'Amministratore Delegato è Marco Simonetti (classe 1986), con oltre 15 anni di esperienza in azienda; è stato insignito con Alta Onorificenza di Bilancio – Industria Felix 2025. È anche Marketing & Communication manager, integrando così la visione strategica con l'identità del brand. Sotto la sua guida, il legame con Napoli resta centrale, così come la comunicazione del brand: dalle campagne pubblicitarie su RAI e Mediaset, alla partnership con la SSC Napoli Calcio, passando per la collaborazione con Giampiero D'Alessandro, fino alla prestigiosa iniziativa fortemente voluta dall'AD con Gigi D'Alessio, artista che, con volto e voce, interpreta i valori del marchio e racconta un modello di napoletanità autentica, sana e positiva, considerata un'istituzione proprio come il caffè espresso, apprezzato ed esportato in tutto il mondo.