



CARTELLA STAMPA

GALLERIA FOTOGRAFICA :

www.fotocru.it/category/goppion-caffe

Goppion Caffè

dal 1948 ad oggi. Le vere passioni portano lontano

Nella storia di una famiglia, la storia del caffè

Tutto comincia nel 1859 quando nasce **Luigi**, orfano e non riconosciuto al quale, per una serie di combinazioni sconosciute e solo ipotizzate, viene messo il cognome di Goppion. Appena capace, apre un bar-trattoria con rivendita di alimentari dove comincia a tostare i chicchi di caffè nella palla di ferro sul fuoco del camino.

Luigi è affiancato nel tempo dal figlio Pietro e dai nipoti Angelo, Giuseppe, Luigi, Giovanni, Olivo e Ottorino. Poco prima della fine del Colonialismo, Angelo e poi Giovanni si spostano ad Addis Abeba in Etiopia, dove cresce uno dei caffè più buoni del mondo. Qui nasce la passione.

Poco dopo la fine della Seconda Guerra Mondiale, Angelo e Giovanni rientrano a Treviso e nel 1948 acquistano la piccola Torrefazione Trevigiana Caffè, marchio al quale viene aggiunto il nome 'Fratelli Goppion'. Negli stessi anni, Ottorino e Olivo partono per il Venezuela e a Caracas fondano la torrefazione "Cafè San Antonio – Hermanos Goppion".

Vent'anni dopo è l'insegna "**Fratelli Goppion Industria del Caffè**", accompagnata da un segno divenuto ormai familiare - la "**G**" **rossa** disegnata nel 1965 dall'architetto Umberto Facchini- che riassume la storia e la vocazione profetizzata in queste tre generazioni. Un segno moderno, solido che annuncia l'apertura di una vera industria organizzata e proiettata nel futuro.

Il nuovo stabilimento sulla Strada del Terraglio, la via napoleonica che unisce Treviso a Venezia, già attivo con una delle prime linee di confezionamento sottovuoto in Italia, fu inaugurato nel maggio del 1968. Dal 1983 Goppion Caffè è una società per azioni condotta dalla famiglia che è giunta, negli anni 2000, alla sua quinta generazione. Oggi in azienda ci sono quattro figure della famiglia che portano avanti il progetto: Sergio Goppion, Direzione Generale e acquisto caffè; Paola Goppion, Responsabile Marketing e comunicazione; Silvia Goppion, Responsabile Risorse Umane; Mario Goppion alla direzione della società immobiliare del gruppo. Insieme lavorano coesi per un caffè di qualità.

I numeri, la diffusione, le peculiarità

Oggi l'azienda occupa 35 dipendenti. Il fatturato 2016 è di 11,5 milioni di euro, la quantità di caffè lavorato circa 1 milione e 200mila kg. L' 85% delle vendite è sviluppato dal mercato Italia e di questo il 60% è rappresentato dal canale Ho.Re.Ca., il rimanente 40% nella Gdo. Le esportazioni rappresentano il restante

15% del fatturato totale aziendale, in rapida ascesa (+13% nel 2016). Esportano nei seguenti paesi: Iran, Dubai, Taiwan, Singapore, Polonia, Germania, Austria, Repubblica Ceca, Ungheria, Romania, Slovacchia, Russia, Bulgaria, Bielorussia, Lituania, Lettonia, Paesi Bassi, Ucraina, Belgio, Lussemburgo, Francia, Slovenia, Coazia, Bosnia, Grecia, Turchia, Egitto.

Dal 2016 Goppion è certificata **FSSC 22000** per la Torrefazione e Confezionamento di caffè in grani e macinato. FSSC 22000 è uno schema di certificazione rivolto ad organizzazioni produttrici di alimenti e ha l'obiettivo di armonizzare i requisiti di certificazione ed i metodi per ottenere sistemi di sicurezza alimentare nella filiera, a garanzia del consumatore finale.

Dal 1997 fa parte di CSC®, Caffè speciali Certificati, un Consorzio nato dall'impegno di dieci Torrefattori italiani ricercatori della qualità all'origine, del caffè di piantagione.

Dal 1997 produce a proprio marchio un caffè speciale (NATIVO) certificato da Fairtrade e da CCPB.

Goppion è tra i fondatori del Consorzio di Tutela del Caffè Espresso Italiano Tradizionale, candidato al riconoscimento da parte di Unesco come bene immateriale dell'Umanità.

OGNI CAFFÈ RACCONTA UNA STORIA

Il lavoro di Goppion è quello di cercare i migliori caffè al mondo. Una vera, profonda e non comune attenzione alla selezione delle qualità che compongono le singole miscele, non solo in termini di origine e tipologia, ma anche in funzione delle aree di produzione. Goppion crea miscele dalle caratteristiche uniche. Ognuna con una storia precisa.

Utilizza caffè provenienti da piantagioni in diversi luoghi del mondo, scelti dopo anni di ricerca. Anche per il caffè infatti, come per il vino, esistono i cru: a territori diversi corrispondono valori aromatici diversi. Per questo da Goppion si tostano i caffè a temperature diverse a seconda del cru di origine, in modo da rispettare ed esaltare la loro diversità.

Una storia quella di Goppion che è fatta, infine, di tempo. Il “tempo” che l'azienda si prende per scegliere i migliori caffè del mondo e per lavorarli. Dalla raccolta, alle lavorazioni in terre d'origine, fino alla torrefazione: il rispetto dei tempi è fondamentale. Il “tempo” che il consumatore si prende per gustare il frutto di

questo lavoro. L'attesa della moka a casa, il momento al bar tra le chiacchiere e il giornale, la pausa in ufficio.

I prodotti

Quattro sono le linee principali in cui si divide l'offerta Goppion: per il Bar, per il consumo a casa, in ufficio e per le idee regalo.

Le miscele più rappresentative dell'azienda sono: Nativo, Ja.Bi.Mo, Espresso Italiano C.S.C, Dolce. Tra I progetti speciali: Edizione Limitata ed Eroica. Ognuna, con una storia da raccontare.

Nativo

Una storia buona, equo e solidale. Da agricoltura biologica

Era il 1987 quando, per prima in Italia, Goppion ha iniziato a produrre caffè importato dal Sud del mondo sulla base dei principi del commercio equosolidale, per conto di una realtà divenuta in tempi recenti Altro Mercato. Dopo 10 anni di questa esperienza, nel 1997, è nato Nativo certificato da IMC e Fairtrade. Dietro una semplice tazzina, il valore della natura e del lavoro dell'uomo. È un caffè arabica al 100% proveniente da agricoltura biologica e protetta dal commercio equo-solidale. La materia prima è certificata CCPB per il bio e Fairtrade per il commercio equo - solidale. Una linea completa di tutte le referenze, per il bar e per il negozio. In lattina, macinato, anche nella versione decaffeinato. La miscela è composta di caffè 100% Arabica Centroamericani. Il gusto è aromatico, il corpo leggero, dal basso contenuto di caffeina. Nel Decaffeinato l'estrazione avviene con il sistema naturale a mezzo di CO2.

Un tuffo nei colori della pittura messicana dei primi decenni del Novecento con i toni caldi dell'arancione e del rosso insieme ad un bel logo dove il nome NATIVO convive con la certificazione organica, quella etica (all'epoca era ancora Transfair) oltre che al 100% Arabica, sono una novità nel packaging di quegli anni in cui, soprattutto per il bio, sono ancora monocromi. Per questo elemento di novità e per i contenuti trasmessi l'agenzia pubblicitaria Bianchi & Kerrigan di Conegliano

Ufficio stampa:

Studio Cru · viale Verona 98, Vicenza · telefono: 0444-042110 mail: info@studiocru.it

(Treviso) con la direzione creativa di **Fabio Fedrigo** sale sul podio per il Grand Prix Design – Brand Identity – riconoscimento assegnato dall'Art Directors Club Italiano. Particolarmente indicato per una cucina biologica e dagli aromi leggeri e delicati, ma anche per caffetteria, pasticceria e bar. Adatto per espresso e preparazioni speciali.

Ja.BI.Mo.

Una storia dal Centro America e dalle Terre Caraibiche

Blue Mountain è il nome di una regione della Jamaica dove il tramonto si tinge di blu e dove si coltiva la qualità di arabica più pregiata al mondo. I suoi limitati quantitativi vengono esportati in speciali barili di legno, come il rum. Dalle fragranze della vaniglia, del cacao, della mandorla e persino da un piacevole profumo di tabacco, nasce una miscela in grano composta al 100% di selezionati caffè Arabica provenienti dal Centro e Sud America. I chicchi di questo caffè variano dal verde al bluastro, e l'acidità aromatica tendente al dolce conferisce alla miscela JaBIMo un aroma intenso di elegante finezza e un gusto avvolgente.

Espresso Italiano CSC

una storia DELLA TRADIZIONE ITALIANA

Complesso. O come qualcuno dice, la quintessenza del caffè di Goppion. La miscela in grano 'Espresso Italiano' di Goppion è composta da Arabica e Robusta selezionati di origine Brasiliana, Centroamericana e Indiana certificati CSC®. In sintesi, contiene i caffè più buoni del mondo. Il suo aroma è intenso il gusto è dolce, ha profumi floreali e un retrogusto cioccolatato. Morbido, vellutato e ad alta permanenza, ha note aromatiche inconfondibilmente decise e un contenuto molto basso di caffeina. Dedicato ai bar, alle pasticcerie e alle Caffetterie che amano sorprendere i propri clienti con un caffè dagli aromi inarrivabili. La sigla CSC® - Caffè Speciali Certificati - è una certificazione di prodotto rilasciata da un Consorzio di garanzia e di tutela della qualità in tutto il percorso del chicco di caffè, dalle origini al consumatore. Questa sigla è contenuta in un bollino olografico numerato che individua il prodotto associandolo al corrispondente acquisto di materia prima. Nella

Ufficio stampa:

Studio Cru · viale Verona 98, Vicenza · telefono: 0444-042110 mail: info@studiocru.it

confezione per il Barista da 1000g in grano e in lattina da 250g macinato per la moka.

Dolce

La storia del caffè: dall'Oriente all'Occidente, passando per Venezia

Una lattina di caffè dedicata a Venezia con i dipinti del pittore settecentesco Francesco Guardi. Si tratta del Dolce, l'omaggio di Goppion Caffè a una delle città che ha maggiormente diffuso la cultura italiana del caffè nell'Occidente. Il caffè arrivò a Venezia alla fine del 1500 grazie ai mercanti che portavano le spezie dall'Oriente. Nei dipinti del Guardi i ritratti di questa Venezia, città dei primi e Grandi Caffè di Piazza San Marco ai quali si deve molto per la diffusione di questa bevanda nel mondo. Una confezione nuova per una miscela che l'azienda produce da sempre, la prima lanciata dall'azienda nel 1948. Solo il nome è cambiato, diventando Dolce dal precedente Gran Miscela Dolce, mettendo così in risalto la sua caratteristica organolettica principale. Nel marchio sopra il nome è in evidenza il tipo di tostatura 'Tradizionale Italiana'. I caffè che compongono il Dolce sono del tipo Arabica per il 90% e vengono dall'Etiopia, Brasile, Guatemala, Honduras; mentre il rimanente 10%, del tipo Robusta, viene da Flores, nell'arcipelago delle indonesiano delle Isole Sonda, immerse tra l'Oceano Indiano e l'Oceano Pacifico, dove cresce uno dei migliori caffè Robusta del Mondo.

Edizione limitata

Una storia di giovani artisti

Ogni anno Goppion crea, per i collezionisti e gli estimatori del buon caffè, una miscela nuova dal sapore unico e affida la realizzazione dell'immagine del suo contenitore a fantasiosi artisti e grafici. L'ultima grafica per l'edizione limitata n.11 è di Mimicodesign. La miscela è composta al 100% da caffè Arabica selezionati. In particolare è l'Etiopia Sidamo che aromatizza pienamente questa miscela di alto livello con un sapore leggermente fruttato, floreale, cioccolatato.

Ufficio stampa:

Studio Cru · viale Verona 98, Vicenza · telefono: 0444-042110 mail: info@studiocru.it

EROICA

una storia di bicicletta e strade bianche

Anche per l'edizione 2017 Goppion si conferma il caffè ufficiale de L'Eroica, con una latta dedicata. Si tratta di una speciale edizione Goppion Caffè realizzata in occasione de L'Eroica, la più importante corsa ciclistica per bici d'epoca in programma ogni anno all'inizio di ottobre tra le strade bianche del Chianti, ma già esportata anche in Gran Bretagna, Spagna, Giappone e California. Eroica è la corsa delle biciclette dai telai d'acciaio e i cambi sul tubo obliquo, un evento per chi si ferma ad aspettare il gruppo, per chi ama fare fatica pur di godere della bellezza di un paesaggio. Un connubio, quello tra caffè e bicicletta, che nei paesi anglosassoni è già consolidato: sono sempre più diffuse le caffetterie con uno spazio officina/negozio dedicato alla bici. Le caffetterie sono concepite come luoghi di incontro, una idea che Goppion Caffè porta avanti anche nei suoi negozi e con i suoi prodotti: il caffè da assaporare lentamente, il caffè per stare insieme.

Caffè Speciali: Biondo e Monorigine

La caratteristica principale del '**Biondo**' è la tostatura chiara. I chicchi di caffè, tostati per soli 8-10 minuti con attenzioni particolari, rimangono di colore chiaro ma sviluppano comunque un gusto che rimane aromaticamente fragrante e profumato di agrumi. Questa miscela è composta al 100% di caffè Arabica i cui sapori evocano, con equilibrio, la dolcezza della frutta tropicale del Guatemala, la fine acidità agrumata che è particolare nei caffè dell'Honduras e, infine, un retrogusto di cacao amaro tipico del caffè brasiliano. Il gusto morbido di 'Biondo' è particolarmente esaltato dalle infusioni di caffè ottenute con sistemi a filtro. Da bere nella tazza grande, per un piacere da gustare a lungo.

I **Monorigine** sono quattro: Brasile, Etiopia, Guatemala, Honduras.

Brasile: Caffè proveniente dalla zona dell'Alta Mogiana. Ha una leggera acidità e le note di cacao e di mandorla lasciano spazio ad una delicata dolcezza. È un caffè molto ben bilanciato e di gran corpo.

Etiopia: Caffè proveniente dalla regione del Sidamo, sud dell'Etiopia. È molto profumato e presenta note agrumate e cioccolatate, di spezie e di cacao. Delicata acidità e gusto ricco.

Ufficio stampa:

Studio Cru · viale Verona 98, Vicenza · telefono: 0444-042110 mail: info@studiocru.it

Guatemala: Caffè proveniente dagli altipiani del Guatemala. Ha una buona intensità e un corpo piacevole, dolce, con sentori di tabacco e di fiori.

Honduras: Caffè proveniente dalle coltivazioni in altitudine dell'Honduras, in area di produzione denominata Strictly High Grown. Il suo gusto è corposo, ha una acidità fine, vivace e liquorosa e un retrogusto fruttato complesso. Tende al dolce.

Le caffetterie

La Caffetteria Goppion è il luogo dove il caffè si trasforma in rito. Il profumo del caffè, l'attenzione al cliente, la macinatura del caffè fatta al momento, ne fanno un posto dove ritornare con abitudine.

La prima Caffetteria Goppion apre a **Treviso**, nel 1949, nella via principale del centro dove tutt'ora è. Nel retro bottega si tosta il caffè che poi, nei locali principali, si assaggia e si vende sfuso per il consumo a casa. Dalla produzione alla vendita, in pochi passi. Questo è anche l'inizio della nostra storia di Torrefattori.

L'accoglienza e l'ospitalità del luogo, il profumo del caffè servito fumante divengono un modello e così, negli anni a seguire, verranno aperte le Caffetterie di **Treviso** oltre a **Venezia, Mestre, Belluno, Conegliano, Castelfranco, Grado, Mogliano Veneto e Padova**.

Nel 2008 viene rivisitato il concetto di ospitalità della Caffetteria Goppion come luogo del caffè ma anche come spazio che parla della cultura e dello spessore aziendale, che ne rappresenta i contenuti e le scelte in un ambiente che si caratterizza attraverso legni e materiali dai toni naturali che ricordano quelli originari del caffè.

Seguendo questo concetto stilistico viene aperto anche un Corner presso la Bottega dei Sapori all'**aeroporto di Venezia**.

Dal 2016 sono disponibili le nuove miscele a silos raccontate nel libretto 'I migliori aromi del Mondo per il tuo caffè di casa'.