



Comunicato stampa dell'8 gennaio 2019

GOPPION: NASCE LA PRIMA SCUOLA DI CAFFÈ DENTRO LA TORREFAZIONE

L'azienda trevigiana presenta la nuova area in cui svelerà i segreti del suo caffè. Ospiterà i corsi con i trainer professionisti Denis Dzekulic, Franco Schillani e Chiara Bergonzi

La torrefazione diventa scuola. **Goppion Caffè** inaugura una **nuova sala interna all'azienda** pensata per la formazione, con banchi per le degustazioni, nuove macchine da espresso di diverse produzioni e postazioni per le infusioni a filtro.

I trainer che si alterneranno nella nuova Scuola di Caffè saranno **Denis Dzekulic**, insegnante certificato SCA - Speciality Coffee Association, che da anni si occupa di formazione per Goppion Caffè sia in Italia che all'estero, **Chiara Bergonzi**, latte art specialist e docente ufficiale della SCA italiana e **Franco Schillani**, uno dei maggiori esperti di caffè in Italia.

“Da oltre quindici anni – spiega **Paola Goppion**, responsabile marketing di Goppion Caffè – organizziamo corsi di formazione per professionisti e appassionati e da quest'anno, per la prima volta, avremo a disposizione uno spazio più ampio nel cuore della torrefazione per diffondere la conoscenza del caffè. Da sempre pensiamo sia fondamentale fare formazione, ma soprattutto farla bene, incontrando i baristi: dare loro l'opportunità di miglioramento fa parte delle nostre responsabilità di torrefattori. In questo modo il consumatore potrà avere il piacere di bere finalmente un caffè fatto bene e potrà trovare nel barista un punto di riferimento”.

La ristrutturazione all'interno della torrefazione trevigiana è stata seguita

dall'architetto Alessandro Milanese, che ha ampliato la sala preesistente di 80 mq, creando uno spazio suddiviso in due ambienti in grado di accogliere oltre 30 corsisti. Il primo sarà dedicato alle lezioni teoriche e alle dimostrazioni degli insegnanti, che da dietro il bancone racconteranno i segreti del caffè, mentre il secondo è pensato per le dimostrazioni pratiche dedicate ai baristi, dove si trovano le macchine per l'espresso di diverse aziende italiane. La sala è direttamente collegata all'area di tostatura dell'azienda, per garantire a insegnanti e corsisti una materia prima appena lavorata e della migliore qualità. Lo spazio ospita anche il banco dedicato all'analisi sensoriale e all'assaggio delle miscele, disegnato appositamente da Gianni Birello, direttore dello stabilimento. Le macchine da caffetteria e le postazioni per estrazioni con sistemi a filtro e ad infusione saranno a disposizione di trainer e corsisti per realizzare degustazioni e imparare l'arte della caffetteria.

Le date e i programmi dei corsi verranno pubblicati a breve. Nei prossimi mesi, inoltre, sono previsti due incontri aperti al pubblico, dove il consumatore potrà conoscere l'azienda e scoprire tutti i segreti di un buon caffè.

Goppion Caffè | Oggi l'azienda occupa 35 dipendenti. Il fatturato 2018 è di 12 milioni di euro, la quantità di caffè lavorato circa 1 milione e 200mila kg. L'80% 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 20% del fatturato totale aziendale, in rapida ascesa. 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, Croazia, Bosnia, Grecia, Turchia, Egitto, Georgia. Dal 2016 Goppion è certificata FSSC 22000, uno schema di certificazione rivolto ad organizzazioni produttrici di alimenti con l'obiettivo di armonizzare i requisiti di certificazione ed i metodi e i 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 con le quali ha un rapporto diretto. Dal 1997 produce caffè biologico 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.

Ufficio stampa:

Davide Cocco

davide@studiocru.it

392 9286448

Chiara Brunato

chiara@studiocru.com

371 3350217