



EDIZIONE LIMITATA DI GOPPION CAFFÈ: UN INNO ALL'INCLUSIONE E ALLA DIVERSITÀ

Le tre nuove latte da collezione sono illustrate da Mattia Riami e raccontano la storia di tre persone che vivono in città diverse, unite dall'amore per il caffè

Tre nuove latte da collezione per raccontare la storia di tre persone che vivono in differenti città, con diverse ambizioni e caratteristiche, unite da un momento unico, quello in cui sorseggiano una tazza di caffè. La **tedicesima serie dell'Edizione Limitata di Goppion Caffè** vuole celebrare **l'inclusione e la diversità**: è proprio il caffè il gesto che unisce, che diventa un momento di socialità e che permette di andare oltre i confini e le differenze.

“Ciascuna latte – spiega **Paola Goppion**, responsabile marketing dell'azienda - racconta una storia diversa. E ciascuna ha il suo volto: una donna africana, bellissima e seducente, un uomo del Nord Europa dagli occhi di ghiaccio, una ragazza giapponese vestita a festa. Perché vogliamo parlare di questo nostro mondo multiforme e vario, pieno di colore e suoni, profumi e abitudini. Tutti riuniti sotto un rito ormai universale, quello del caffè, già in sé simbolo di accoglienza e ospitalità. Queste tre latte, colorate e vivaci, ci ricordano che la diversità è ricchezza e dono, come se il caffè portasse un messaggio di unione e di pace tra i popoli”.

Da un'idea di Fabio Fedrigo, le immagini sono state realizzate da **Mattia Riami**, giovane e talentuoso illustratore veneziano, autore anche del calendario Goppion 2019. L'hashtag che le accompagnerà è **#coffeewithoutborders**, per promuovere l'inclusione e ricordare che, in qualunque posto del mondo, c'è sempre una tazzina di caffè a dare il benvenuto.

L'Edizione Limitata sarà disponibile sul sito shop.goppioncaffè.it. Il blend è composto al 100% da Arabica selezionati, con una forte componente di Etiopia Sidamo, dal sapore fruttato, floreale e cioccolatato. Un caffè che arriva dal Paese dove, più di settant'anni fa, è iniziata la storia della torrefazione Goppion, quando Angelo, il fondatore dell'azienda, appena tornato in Italia diede vita alla Torrefazione Trevigiana del Caffè di Goppion assieme ai fratelli.

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, Serbia, Grecia, Turchia, Egitto, Israele.

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