



TESTATA: **Nordesteuropa**

GIORNO: Marzo 2011

PAGINA: 6

rassegna stampa



GOPPION CAFFÈ'

DAL 1948 LAVORIAMO SOLO I CAFFÈ' PIU' BUONI DEL MONDO



Ogni anno Goppion acquista circa un milione di chili di caffè crudo provenienti dalle coltivazioni prevalentemente del Centro America, Brasile, Etiopia e Kenia.

Scegliamo il caffè nelle stesse piantagioni, lo assaggiamo e lo accostiamo ad altri caffè di diverse provenienze, con altri sapori e altri profumi, per dare vita a miscele di carattere nel segno della "ricerca della qualità", perseguita con tenacia da cinque generazioni.

Così Goppion Caffè, storica azienda trevigiana, con i suoi prodotti ha conquistato la fiducia di molti mercati e i palati degli estimatori del buon caffè italiano.

Nel medagliere di certificazioni che Goppion vanta - sia per le garanzie di qualità che di produzione - la certificazione Caffè Speciali Certificati (C.S.C.), legata all'associazione nata per promuovere la cultura del caffè di alta qualità, della quale Goppion è tra i fondatori.

Goppion è stata la prima torrefazione italiana a lavorare caffè provenienti da agricoltura biologica e da agricoltura protetta da marchio equo e solidale. Lo fa da quasi venticinque anni, prima per CTM AltroMercato (che in Italia distribuisce attraverso negozi specializzati) e solo successivamente con una propria etichetta "Caffè Nativo", premiata nel 1999 con il GRAND PRIX della Pubblicità e come



migliore Brand Identity. Caffè Nativo è la miscela di due caffè Arabica americani che hanno un percorso mercantile controllato, fin dai luoghi di coltivazione, da Fairtrade, organizzazione mondiale che cerca di stabilire una maggiore equità nel mercato internazionale e contribuisce ad uno sviluppo sostenibile, offrendo migliori condizioni commerciali ed assicurando i diritti dei produttori e dei lavoratori del Sud del Mondo.

Da anni Goppion apre Cafferterie a marchio tra Veneto e Friuli Venezia Giulia; solo ultimamente ha superato i confini del Nord Est, in direzione di Milano, con un'apertura all'interno di UpimPop di Corso Buenos Aires. Le nuove Cafferterie Goppion vogliono essere un luogo di socialità dove non solo si beve un ottimo caffè ma si sta bene sia soli che in compagnia.

Lavorare nel rispetto della tradizione richiede comunque creatività e sperimentazione di nuovi prodotti, nuove miscele con nuovi sapori ed aromi. Da questo pensiero è nata Edizione Limitata, giunta alla n. 5, caffè destinato al cliente delle Cafferterie. Ogni anno, Sergio Goppion insieme ai capaci tostatori, mette a punto una miscela che viene confezionata in una lattina messa in distribuzione per un solo anno, fino all'arrivo della successiva. La lattina per il 2011 è disegnata da un giovane studente del Liceo Artistico di Treviso dotato di un talento straordinario, Leonardo De Marchi, a dimostrazione di quanto sia importante per Goppion stringere relazioni con la scuola, la cultura, la creatività giovanile.

Un altro valore di Goppion è il desiderio di essere "al passo con i tempi" e di migliorare, oltre che il sistema produttivo e logistico che è in continua evoluzione, l'attenzione al territorio. Un impegno civico e sociale che porterà l'azienda, a breve, ad essere "fotovoltaica" con una superficie di 2000m² in grado di coprire oltre il proprio fabbisogno.