



Da 20 anni un caffè solidale di Goppion

L'azienda celebra il "Nativo", il primo importato dal Sud del mondo. Il premio alla confezione

► TREVISO

Il caffè Nativo di Goppion, il primo caffè in Italia certificato da Fairtrade, compie 20 anni. Nel 1987 l'azienda di Preganziol per prima in Italia ha iniziato a produrre caffè importato dal Sud del mondo, sulla base dei principi del commercio equo solidale, per conto di una realtà divenuta "L'Altro Mercato". Dieci anni dopo, nel 1997, da questa esperienza è nato Nativo certificato da CCPB e Fairtrade.

«Nativo è un prodotto che nel tempo ci ha dato sempre maggiori soddisfazioni - spiega Paola Goppion, responsabile marketing di Goppion Caffè - e che tiene vivo, giorno dopo giorno, l'orgoglio di essere stati i primi in Italia a tostare caffè proveniente da piantagioni protette da una certificazione attiva nel mondo del commercio giusto, nuovo, etico. Ci piace festeggiare questo compleanno con le parole di Fabio Salviato, fondatore di Banca Etica e promotore del commercio equo in Italia, che nel suo libro "Ho sognato una banca", dedica un capitolo al primo incontro con la nostra azienda. Un incontro divenuto una bella collaborazione. La sua frase: una tazzina di caffè può salvare il mondo».

Il primo caffè certificato Fairtrade in Italia - sottolinea Goppion - ha anche un altro primato. Nel 1999 vince infatti un premio per il packaging: una dedica alla pittura messicana dei primi decenni del Novecento con i toni caldi dell'arancione e del rosso. Un'idea che rappresentava una novità nel packaging di quegli anni in cui, soprattutto per il mondo biologico, le grafiche erano monocromatiche.

«Il premio - spiega ancora Goppion Caffè - è andato anche ai contenuti: nel logo con il nome Nativo convivono la certificazione organica, quella etica (all'epoca era ancora Transfair) e il 100% Arabica. Per questi motivi l'agenzia pubblicitaria Bianchi & Kerrigan di Conegliano con la direzione creativa di Fabio

Fedrigo sale sul podio per il Grand Prix Design - Brand Identity - riconoscimento assegnato dall'Art Directors Club Italiano.

«La miscela del Nativo - spiega un comunicato dell'azienda - è composta di caffè cento per cento 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».



Paola Goppion