



®

TESTATA: **Economia Nordest**

GIORNO: 01 luglio 2011

PAGINA: 31

## rassegna stampa

**eccellenze.** Il fatturato del Gruppo chiude un biennio con una crescita del 6% e il rinnovato impegno sul fotovoltaico

# Goppion Caffè festeggia 20 anni equosolidali

Primi in Italia a lavorare il caffè a marchio **Fairtrade** e da piantagioni di agricoltura biologica

Le informazioni sul loro sito internet sono piuttosto eloquenti. Bastano poche parole, a Goppion Caffè, per catturare l'attenzione degli amanti del "bon vivant" e del gusto: "Immaginiamo, ad occhi chiusi, il tepore del sole non ancora alto insieme alla brezza leggera, quella dei pendii montani dei paesi tropicali. Una sensazione bellissima. Infine un intenso profumo, quasi di gelsomino. Questo è l'incanto della fioritura e l'invito al buon lavoro. Seguendo questa linea guida, facciamo il caffè: lo scegliamo da anni nelle stesse piantagioni, lo assaggiamo e lo accostiamo ad altri caffè di diverse provenienze con altri sapori e altri profumi, concretizzando miscele di carattere". E ancora: "Perché le nostre scelte di lavoro possano es-

sere apprezzate e il nostro consumatore possa percepire le sfumature e le diversità dei sapori dei caffè più buoni del mondo, abbiamo messo nelle nostre confezioni una serie di informazioni. Questi simboli sono la sintesi di un processo di lavorazione, di certificazione o di indicazione all'assaggio, servono ad attribuire alle sensazioni del palato un significato che siano la corretta interpretazione del gusto, una specie di guida all'assaggio". Nel 2008 Goppion Caffè ha festeggiato 60 anni di attività di torrefazione avviata, nel centro di Treviso nell'immediato dopoguerra, nel 1948. Il nome Goppion nasce nel 1859 con Luigi e prosegue prima con il figlio Pietro e poi con i suoi sei figli maschi, i fratelli che daranno origine a Treviso, Vicenza e a Caracas a piccole torrefazioni fino a ricongiungersi, nel

1968, nell'attuale stabilimento alle porte di Treviso sulla Strada del Terraglio che la congiunge alla Serenissima.

### VERSO UNO SVILUPPO ECOSOSTENIBILE

Oggi, la guida della torrefazione è Sergio Goppion, amministratore delegato e responsabile della materia prima. Miscela composta da caffè scelti direttamente su campione, sono preferibilmente caffè lavati, perché questi offrono maggiori garanzie di integrità del gusto e dell'aroma. Questo procedimento viene utilizzato solo con i caffè di alta qualità perché è più costoso rispetto a quello dell'essiccazione. Il caffè è un prodotto naturale e per questo le differenze tra una partita e l'altra va esaminata al fine di ottenere continuità di sapore nella tazzina. La cura della qualità è evidenziata nei caffè destinati al settore Horeca. Miscela con elevate ca-

ratteristiche di gusto percepito, che si accompagnano con un insieme di prodotti complementari, come la tazzina personalizzata, per consentire di evidenziare al pubblico le scelte fatte dal barista che si vuole distinguere. Da circa quattro anni, in azienda Goppion si fa formazione destinata agli operatori del settore Horeca. È importante la conoscenza dei metodi di lavorazione ed è questa un'occasione per imparare qualche piccolo segreto che consenta loro di caratterizzarsi con un caffè che si distingua. Insieme ad altri torrefattori italiani, Goppion è tra i fondatori di Csc, Caffè Speciali Certificati, associazione nata per promuovere la cultura del caffè di qualità. Non solo, è stata la prima azienda in Italia, oltre 20 anni fa, a lavorare il caffè di provenienza da circuiti equosolidali a marchio TransFair, ora Fairtrade e da

agricoltura biologica. Ogni anno Goppion acquista circa un milione di chili di caffè crudo proveniente dal Centro America, Brasile, Etiopia e Kenia. Il Gruppo, a cui fanno capo la torrefazione e la società che gestisce le caffetterie, nel 2009 ha fatturato 10,5 milioni e nel 2010 ha mantenuto un trend di crescita del 6% e quest'anno mantiene l'orientamento. Circa il 15% del fatturato si realizza all'estero e di recente l'azienda ha fatto ingresso nella grande Russia. Un valore è il desiderio di essere moderni e di migliorare, oltre che nel sistema produttivo e logistico che è in continua evoluzione, anche nell'attenzione al territorio. Questo è anche un impegno civico, sociale, dal mese di giugno Goppion è "fotovoltaica" con una superficie di 2mila metri quadrati, che copre l'intero fabbisogno dell'azienda.