



TESTATA: **La Tribuna di Treviso**

GIORNO: 06 agosto 2011

PAGINA: 23/25

rassegna stampa



~ A cura della A. Manzoni & C. S.p.A. ~

6 Agosto 2011
Speciale Gusto & Sapori

NATIVO: IL CAFFÈ ECO ED EQUO

La qualità dei caffè Goppion è il risultato di un impegno costante che si esprime non soltanto in impianti di torrefazione all'avanguardia, sofisticate tecniche di lavorazione che rispettano i segreti della tradizione e acquisti di caffè verde da fornitori selezionati che ne garantiscono il pregio, ma anche nel rispetto di valori etici. Così in questi ultimi vent'anni ci siamo accostati anche ad associazioni dedicate alla promozione del commercio equo con i paesi del Sud del Mondo; è successo attraverso una richiesta di lavorazione conto terzi che dura ancora oggi. Per primi in Italia abbiamo prodotto caffè a marchio equo solidale e proveniente da agricoltura biologica. Più tardi, verso la fine del 1998 questa esperienza aziendale ha dato vita a un nostro prodotto a nome 'Nativo' che nel 1999 ha vinto il Brand Identity al Grand Prix del Design Italia. Il progetto ha portato innovazione nel prodotto e nell'offerta del settore biologico certificato da IMC (Istituto Mediterraneo di Certificazione) e da **Fairtrade**. Un valore che esprime un nuovo modo di

consumare e che rende l'acquirente finale partecipe di una scelta che sostiene insieme qualità di prodotto ed etica nei consumi. Il concetto guida che anima il lavoro quotidiano di oggi rimane lo stesso di ieri: lavorare e produrre bene, con buon senso, con ambizione. Questi ideali si realizzano anche attraverso l'adesione a gruppi o enti rappresentativi di questo alto modello di lavoro.

I CAFFÈ 100% ARABICA selezionati per Caffè Nativo provengono da cooperative di piccoli produttori del Centro e Sud America. Sono coltivati in piccoli appezzamenti a conduzione familiare, con sistemi biologici che non impoveriscono il terreno, senza l'uso di prodotti chimici o fitofarmaci. Tutte le fasi della coltivazione richiedono esperienza e attenzione. Gli arbusti di caffè, infatti, cominciano a produrre frutti verso il quarto o quinto anno di vita. Le bacche non maturano tutte insieme e per questo vengono scelte una ad una. Una volta separati dalla polpa, i semi vengono lavati in acqua limpida e sparsi su vaste spianate all'aria

aperta, i "terreiros", dove vengono smossi affinché siano completamente asciugati dal sole tropicale. I verdi semi di caffè sono poi raccolti nei tradizionali sacchi di juta, contrassegnati da colorati simboli che distinguono ogni zona di produzione. Caffè Nativo di Goppion racchiude la cultura tradizionale di popolazioni che vivono in stretto contatto con la terra. La sua genuinità nasce dal rispetto e dall'amore per la natura. Scegliendo caffè Nativo si diventa protagonisti di un mercato nuovo, più equo e più solidale. Goppion con caffè Nativo aiuta i produttori di caffè applicando un prezzo giusto e costante, indipendente dalle fluttuazioni del mercato mondiale, che copre i costi di produzione, garantendo ai lavoratori una vita decorosa. Inoltre, i prefinanziamenti agevolati per l'acquisto di sementi, concimi naturali e attrezzi evitano l'indebitamento e i rapporti continuativi consentono di programmare la produzione e di prevenire la speculazione. ■

Goppion. Solidale con i popoli, rispettoso della natura.



Caffè Nativo racchiude la cultura tradizionale di popolazioni che vivono in contatto con la terra