



Goppion Caffè, etica e artigianalità di una grande azienda

Quella che guida l'azienda di Preganziol (TV) è una passione che inizia a metà dell'Ottocento con il capostipite Luigi che tostava chicchi di caffè in un piccolo bar-caffetteria e alimentari



Chicchi di caffè durante la tostatura (Foto © Goppion Caffè).

Era il 1968 quando fu inaugurato lo stabilimento della **Goppion Caffè** sulla statale Napoleonica che collega le città di Treviso e Venezia. Esempio d'avanguardia per gli anni '60, oggi la sede dell'azienda di Preganziol (TV) è ancora un perfetto esempio di integrazione nel paesaggio, rispetto della natura e habitat ideale per molti animali.

Goppion Caffè: una storia di famiglia

La **passione per il caffè** è parte del Dna della famiglia Goppion: già a metà '800 il capostipite Luigi comincia a tostare chicchi di caffè in un piccolo esercizio commerciale adibito a bar-caffetteria e alimentari. Successivamente, alcuni discendenti si stabilirono in Etiopia dove cresce uno dei caffè più buoni al mondo e lì si appassionarono a quella coltura.

Nel 1948, nel centro di Treviso, in una caffetteria ancor oggi esistente, a fianco del servizio e vendita di caffè, si iniziò ad eseguire anche la sua tostatura. A tale operazione, momento chiave del processo produttivo, il caffè Goppion arriva solamente dopo un lavoro di selezione attento e rigoroso.

A monte di tutto c'è la conoscenza della materia prima, delle zone d'origine, delle singole piantagioni, di chi le conduce, del momento e delle condizioni in cui viene effettuato il raccolto; tutto questo per poter stabilire la **migliore curva di tostatura** condotta da esperti tostatori.



Il controllo della tostatura (Foto © Antonio Lodedo).

Il **segreto della qualità del caffè** sta proprio in questo **mix di conoscenza, esperienza, artigianalità**, che da un paio d'anni trova nella **sala dedicata alla formazione** occasione di condivisione con baristi, e consumatori finali che vogliono saper riconoscere un buon espresso e imparare l'arte di preparare un ottimo caffè al bar o in casa.

Il momento del caffè è parte della socialità italiana, ma non solo. La grande tradizione austriaca delle caffetterie, ha portato la Goppion ad aprire la **prima filiera estera a Vienna**, punto strategico verso i mercati dell'Europa dell'est e la cui cultura del caffè fa parte del patrimonio immateriale dell'umanità UNESCO.

Goppion è inoltre tra i fondatori del [Consorzio di Tutela del Caffè Espresso Italiano Tradizionale](#), ente che promuove il caffè espresso italiano a bene immateriale dell'umanità UNESCO. Con circa 1,2 milioni di kg di caffè lavorato, Goppion colloca il proprio prodotto per l'80% sul territorio italiano e il 20% circa viene esportato in oltre 30 paesi.

Grande importanza viene attribuita dall'azienda alle **certificazioni CSC**, [Caffè Speciali Certificati](#), **consorzio di dieci torrefattori italiani**, ricercatori della qualità all'origine, del caffè di piantagione con le quali ha un rapporto diretto; Fairtrade e CCPB con le quali viene prodotto il caffè biologico con marchio NATIVO.

Miscele prodotte dalla Goppion

Le miscele più rappresentative dell'azienda Goppion Caffè sono:

- **Espresso di Piantagione CSC:** composto da [Arabica e Robusta](#) di origine brasiliana, centroamericana e indiana, alcuni dei caffè più buoni al mondo. Di aroma intenso, gusto dolce, ha profumi floreali e finale al palato di cioccolato. Morbido, vellutato e persistente, ha basso contenuto di caffeina. La certificazione CSC è garanzia di tutela della qualità di tutto il percorso del chicco del caffè dalle origini al consumatore
- **Nativo:** caffè certificato da IMC e Fairtrade da oltre 30 anni, è prodotto seguendo i principi del commercio equosolidale. Di qualità **Arabica 100%** è di corpo leggero e aromatico con basso contenuto di caffeina
- **Ja.BI.Mo:** caratterizzato da aroma intenso ed elegante, si ottiene da chicchi di caffè provenienti dalla regione **Blue Mountain della Jamaica**. Indubbiamente la qualità Arabica più pregiata al mondo, caratterizzata da quantitativi limitati esportati in barili in legno come il rum. Ja.BI.Mo ha sentori di vaniglia, cacao, mandorla e sbuffi di tabacco
- **Dolce:** è una miscela di Arabica 90% proveniente da Etiopia, Brasile, Guatemala e Honduras e 10% di Robusta di Flores, nell'arcipelago indonesiano delle Isole Sonda, una delle migliori Robusta al mondo. Dolce, come si evince dal dipinto del pittore settecentesco Francesco Guardi riportato sulla lattina, è un omaggio alla città di Venezia che tanto ha contribuito alla diffusione del caffè tra est e ovest ai tempi della Repubblica Serenissima.



Caffè crudo prima di essere tostato, sacchi di stoccaggio e un esperto al lavoro (Foto © Goppion Caffè).

Limited Edition

Non vanno infine dimenticate le **Limited Edition** dei caffè certificati CSC, con le quali gli appassionati possono degustare i migliori caffè al mondo da Arabica 100% con provenienza da singole piantagioni, così come gli ottimi caffè Goppion possono entrare nella composizione di sorprendenti drink.

Un esempio ne è il **Red Rose Espresso Tonic**, analcolico, preparato dall'abile **Trainer Goppion SCA "Professional" certificated Denis Dzekulic**, mixando un espresso di singola origine Etiopia con sciroppo di rose e acqua tonica. All'elegante acidità agrumata dell'espresso, si uniscono la fresca frizzantezza aromatica della china, la dolcezza dell'infuso alle rose e un avvolgente profumo di gelsomino.



L'Espresso Tonic di Denis Dzekulic (Foto © Antonio Lodedo).

Goppion Caffè
Via Terraglio, 48 – Preganziol (TV)
[Sito web](#)

Data di creazione

27/06/2021

Autore

antonio-lodedo