

*In scena le novità 2014 con il lancio della nuova macchina Trè+*

### **CAFFÈ VERGNANO PARTECIPA AL SIGEP 2014**

*Sabato 18 gennaio: appuntamento con la prima tappa di "Best Barista 2014"*

17 gennaio 2013 – Caffè Vergnano parteciperà alla XXXV edizione del SIGEP - il Salone Internazionale Gelateria, Pasticceria e Panificazione Artigianali - con tutta la gamma Caffè Vergnano declinata nella versione horeca, vending e con Èspresso1882 e THÈspresso1882. La manifestazione, che si svolgerà presso il moderno polo di **Rimini Fiera dal 18 al 22 gennaio 2014**, si è affermata come vetrina europea primaria del dolciario artigianale e del caffè. L'azienda torinese sarà presente con uno stand (**Pad A1, Stand 031**) ispirato ai Coffee Shop Caffè Vergnano: lo spazio è espressione dell'immagine aziendale, riprende i materiali, i toni e l'anima aperta e accogliente propri della filosofia di Caffè Vergnano. Il luogo ideale in cui incontrare nuovi clienti, prospect e partner.

La grande novità in Caffè Vergnano verrà presentata proprio al Sigep 2014: è il **lancio della Trè+ (Thè + Caffè)**, la nuova macchina dal design essenziale progettata esclusivamente per le capsule Èspresso1882 e THÈspresso1882. Trè+ nasce dall'incontro tra l'esperienza di Caffè Vergnano e la tecnologia più all'avanguardia del settore. Grazie all'innovazione del doppio circuito e alla leva per selezionare la bevanda, la macchina offre la migliore erogazione per tè e caffè. Nei giorni di fiera saranno presentate anche le macchine Trè a capsule fap e a cialde dedicate al settore vending.



Tra gli appuntamenti del Salone, sabato 18 gennaio alle 12.00 si svolgerà la **prima gara di "Best Barista 2014"**, la competizione internazionale di Caffè Vergnano. Un evento appassionante che impegna ogni anno i migliori baristi italiani e stranieri a sfidarsi a colpi di espresso e cappuccino **per celebrare chi ha saputo realizzare l'espresso perfetto Made in Italy**. La finale della scorsa edizione ha visto la partecipazione di circa 100 baristi italiani ed esteri: perché **"I caffè non sono tutti uguali. Nemmeno i baristi"**. Il vincitore della quarta edizione sarà decretato nell'attesissima finale che si svolgerà a Parigi nel mese di ottobre presso il Sial.

*"L'appuntamento annuale con il SIGEP è un'imperdibile occasione di incontro con i key player della filiera horeca, retail e vending" - commenta Enrico Vergnano, Responsabile Commerciale Italia di Caffè Vergnano. "Abbiamo scelto l'edizione 2014 della fiera quale miglior palcoscenico su cui presentare la nuova Trè+, la macchina per le capsule Èspresso1882 e THÈspresso1882, nella sua versione innovativa e potenziata rispetto alla precedente. Oltre alla Trè+, presenteremo anche le macchine a capsule e a cialde dedicate al settore vending".*

Continua **Enrico Vergnano**: *"Ogni inizio d'anno è tempo di previsioni: su questo fronte, per il nostro settore Horeca, ci aspettiamo un tasso di crescita del 10% rispetto al 2013, di continuare a innovare nel rispetto della tradizione del caffè che meglio ci rappresenta e di inaugurare locali di prestigio nello stile essenziale e inconfondibile di Caffè Vergnano, in Italia e nel mondo".*

Caffè Vergnano è presente in fiera con tutti i suoi prodotti, primo fra tutti “1882 Espresso”, il prodotto in grani di punta firmato Caffè Vergnano e confezionato in PET trasparente; un prodotto per il quale l’azienda torinese ha realizzato una linea di merchandising dedicata, completa e di grande impatto.

**Caffè Vergnano. L'arte del caffè dal 1882.**

Caffè Vergnano, la più antica azienda produttrice di caffè a livello nazionale, promuove da oltre 130 anni la cultura del caffè in Italia e nel mondo. Azienda dalla lunga e prestigiosa storia, Caffè Vergnano viene fondata nel 1882; nasce come piccola drogheria a Chieri, una cittadina ai piedi della collina torinese. La vera vocazione della famiglia Vergnano non tardò a manifestarsi: l'attività crebbe così tanto che vennero aperti i primi tre magazzini italiani a Torino, Alba e Chieri. Ma la vera svolta avvenne negli anni Trenta e fu frutto di una scelta coraggiosa: l'acquisto di una fattoria produttrice di caffè in Kenia.

Oggi Caffè Vergnano è forte di uno stabilimento di 13.500 mq con 22 linee di produzione automatizzate, oltre 80 referenze prodotto e una crescita a due cifre dal 2001 ad oggi. L’azienda è presente in 19 regioni italiane con oltre 4.500 clienti per il canale HORECA, e nel mondo con più di 70 locali in 13 Paesi; a questi si aggiunge la voce delle esportazioni in più di 60 paesi con risultati molto positivi.

Da sempre guidata dalla famiglia Vergnano, l’azienda torinese rappresenta oggi un’eccellenza italiana in cui la gestione “familiare” si unisce allo spirito imprenditoriale di respiro internazionale. Coniugando il “saper fare” tramandato in 4 generazioni con un approccio innovativo e contemporaneo, Caffè Vergnano ha saputo affermarsi sul mercato mondiale interpretando le esigenze di un mercato sempre in evoluzione.

Per maggiori informazioni su Caffè Vergnano e conoscere tutte le novità:  
<http://www.caffevergnano.com>

Per essere aggiornati in tempo reale sul mondo di Caffè Vergnano, vi aspettiamo su:

<https://www.facebook.com/caffevergnano>

<https://twitter.com/CaffeVergnano>

<https://plus.google.com/114449384108374614069/posts>

<http://instagram.com/caffevergnano1882#>

**Ufficio Stampa – Go Up Communication**

Via Fabio Filzi, 27 - 20124 Milano - Tel 02 87 59 87 - [www.goup.it](http://www.goup.it)

Martina D’Aguanno – [martina.daguanno@goup.it](mailto:martina.daguanno@goup.it) - 346 9889852