

DRINKIN

Experience the world of Martino Zanetti

APPUNTI DA BERE





EDITORIALE

ÈDITORIAL

L'eccellenza è un termine che appartiene da sempre alla storia Hausbrandt. Una parola preziosa che è possibile esprimere in molteplici forme: un gusto, un aroma, un servizio, un'opportunità, un packaging curatissimo, un viaggio. Questo Drink In è l'occasione per presentarvi in anteprima le eccellenze inedite del mondo Hausbrandt. Ci sono nuovi, golosi prodotti: Theresianer Coffee Stout, il massimo connubio tra le due grandi aziende del nostro Gruppo; Hausbrandt Espresso, la migliore risposta per i nostri clienti che si trovano ad operare in un mercato sempre più competitivo; Gourmet Columbus, il gusto della tradizione, ancora più buono. Eccellenza significa anche nuove partnership internazionali: una su tutte è la collaborazione di Hausbrandt con il teatro La Fenice di Venezia, simbolo di italianità, di arte e di gusto in tutto il mondo. Ma eccellenza per noi di Hausbrandt è anche il piacere di festeggiare una ricorrenza importante, come i primi 40 anni del nostro stabilimento a Nervesa della Battaglia. Drink In vuole essere esattamente questo: il nostro modo per portare ancora una volta l'eccellenza Hausbrandt nei vostri locali, 20.000 in Italia e nel mondo, sfogliandola prima ancora di assaporarla.

L'excellence est un terme qui appartient depuis toujours à l'histoire d'Hausbrandt. Un mot précieux qui peut prendre différentes formes : un goût, un arôme, un service, une opportunité, un emballage très soigné, un voyage. Ce numéro de « Drink In » est l'occasion de vous présenter, en avant-première, les inédits Hausbrandt en matière d'excellence. De nouveaux produits savoureux : Theresianer Coffee Stout, la plus importante union entre deux grandes entreprises de notre Groupe ; Hausbrandt Espresso, la meilleure réponse pour nos clients qui opèrent sur un marché toujours plus compétitif ; Gourmet Columbus, le goût de la tradition, encore meilleur. L'excellence est également synonyme de nouveaux partenariats internationaux : le plus significatif d'entre eux étant la collaboration d'Hausbrandt avec le théâtre La Fenice de Venise, symbole d'italianité, d'art et de goût dans le monde entier. Mais pour nous, au sein d'Hausbrandt, l'excellence c'est également le plaisir de fêter un anniversaire important : les 40 ans de notre établissement à Nervesa della Battaglia. « « Drink In » se veut précisément ainsi : c'est notre manière de faire entrer une nouvelle fois l'excellence Hausbrandt dans vos établissements, au nombre de 20.000 en Italie et dans le monde, en la feuilletant avant de la déguster.

Martino Zanetti



Il presidente / Président
Martino Zanetti



GUSTARE & ASSAPORARE LE NOVITA'

- 7 Hausbrandt Espresso
- 9 Natale Hausbrandt
Natale Theresianer
- 10 Theresianer Coffee Stout
- 11 Gourmet Columbus

PRIMO PIANO

- 12 Martino Zanetti: "Siamo una grande famiglia che festeggia insieme i 40 anni di Hausbrandt a Nervesa"
- 14 L'amore per il teatro e per il buongusto italiano porta Hausbrandt alla Fenice di Venezia in qualità di sponsor ufficiale
- 16 Hausbrandt e Caffè Meletti
- 17 Coffee e Vinci: Il caffè è un viaggio indimenticabile
- 18 MaXXi, Museo Nazionale delle arti del XXI secolo: Hausbrandt vi invita ad assaporare l'arte

RICORDANDO

- 19 Porte aperte alla Birreria Theresianer
- 20 Cooking for Art
- 21 Hausbrandt vi porta nel cuore di Vienna
- 22 Treviso Marathon 2011

23 DA NON PERDERE

HAUSBRANDT LAB

- 24 Bevi un buon caffè, è un gesto di salute: Hausbrandt ti spiega perchè

DAL MONDO

- 26 Hausbrandt conquista la Grande Mela
- 27 Festeggiamo un servizio che è un gusto: Hausbrandt naturalmente anche in Albania

NOI DI HAUSBRANDT

- 28 Bar Autorimessa
- 29 Pasticceria Bido
- 30 Pasticceria Basso - Belvedere



GOÛTER & SAVOURER LES NOUVEAUTÉS

- 7 Hausbrandt Espresso
- 9 Le Noël Hausbrandt
Noël avec Theresianer
- 10 Theresianer Coffee Stout
- 11 Gourmet Columbus

GROS PLAN SUR...

- 12 Martino Zanetti: "Nous sommes une grande famille qui célèbre les 40 ans d'Hausbrandt à Nervesa"
- 14 L'amour du théâtre et du bon goût italien emmène Hausbrandt à la Fenice de Venise en qualité de sponsor officiel
- 16 Hausbrandt et Caffè Meletti
- 17 Coffee & Vinci: le café est un voyage inoubliable
- 18 MaXXi, Musée National des Arts du XXIe siècle: Hausbrandt vous invite à savourer l'art

RAPPEL

- 19 Portes ouvertes à la Brasserie Theresianer
- 20 Cooking for Art
- 21 Hausbrandt vous emmène au cœur de Vienne
- 22 Marathon de Trévis 2011

23 À NE PAS MANQUER

HAUSBRANDT LAB

- 24 Boire un bon café est un geste pour la santé: Hausbrandt vous explique pourquoi

DANS LE MONDE

- 26 Hausbrandt à la conquête de la Grosse Pomme (NY)
- 27 Nous célébrons un service synonyme de goût: Hausbrandt naturellement, également en Albanie

CHEZ NOUS

- 28 Bar Autorimessa
- 29 Pâtisserie Bido
- 30 Pâtisserie Basso - Belvedere



LA PASSIONE IN UNA TAZZINA.



**MOLTI SI CHIEDONO SE ESISTE
DAVVERO L'ESPRESSO PERFETTO.
HAUSBRANDT VE LO FA ASSAGGIARE.
VOUS ÊTES NOMBREUX À VOUS DEMANDER
SI L'ESPRESSO PARFAIT EXISTE VRAIMENT ?
HAUSBRANDT VOUS INVITE À LE DÉGUSTER.**

Hausbrandt presenta un nuovo sistema completamente brevettato per l'estrazione perfetta del caffè espresso.

Hausbrandt présente un nouveau système complètement breveté pour l'extraction parfaite du café espresso.

Abbiamo eliminato ogni punto di contatto fra la macchina e il caffè: abbiamo fatto in modo che l'espresso finisca direttamente nella tazzina. Abbiamo cercato la perfezione dell'espresso, oggi gli abbiamo dato un nome: è **Hausbrandt Espresso**, un sistema completamente brevettato per garantire, ad ogni tazzina, l'estrazione perfetta del caffè. Hausbrandt Espresso è la risposta per tutti i professionisti della degustazione - bar, caffetterie, pasticcerie, ristoranti... - che vogliono offrire un prodotto perfetto, anche quando il caffè è un rito che non si svolge molto frequentemente. Scegliete la vostra miscela preferita, tra le migliori disponibili: la "selezione caffetteria", composta da Gourmet, Espresso, Decaffeinato, Ginseng, Orzo e la "selezione monorigine" costituita da Tarrazu, Santos Fancy NY2, Sidamo, Genuine Antigua, AA. Ora, assaporate il piacere infinito della perfezione.

Nous avons supprimé tout point de contact entre la machine et le café : nous avons fait en sorte que l'espresso finisse directement dans la petite tasse. Nous avons recherché la perfection de l'espresso, aujourd'hui nous lui avons donné un nom : Hausbrandt Espresso, l'évolution la plus moderne du système Espresso System, un système entièrement breveté pour garantir à chaque petite tasse l'extraction parfaite du café. Hausbrandt Espresso est la solution pour tous les professionnels de la dégustation - bars, cafés, pâtisseries, restaurants... - qui souhaitent proposer un produit parfait, même lorsque le café est un rituel peu fréquent. Choisissez votre mélange préféré, parmi les meilleurs disponibles : la « sélection café », composée du Gourmet, Espresso, Decaffeinato, Ginseng, Orzo et la « sélection origine unique », constituée de Tarrazu, Santos Fancy NY2, Sidamo, Genuine Antigua, AA. À présent, savourez le plaisir infini de la perfection.

La perfezione è semplice.

La perfection est simple.



LA NUOVA ESPRESSIONE DEL CAFFÈ. ● ● ● ● ●



HAUSBRANDT
ESPRESSO

Funziona così

La parte superiore in alluminio della capsula viene forata da un pressino. All'interno del gruppo erogatore, è già presente un punzone che punzona l'alluminio posto nella parte inferiore della capsula. La foratura superiore e quella inferiore della capsula permettono un passaggio omogeneo dell'acqua che, aggiunta alla perfetta calibratura del caffè macinato e alla conservazione della stessa in atmosfera modificata, portano ad un'estrazione completa e fortemente aromatica del prodotto in tazza.

Risparmio, qualità, gusto espresso. Tutto in una soluzione Hausbrandt: pensata per te, per il tuo bar e per tutti i tuoi clienti.

Hausbrandt ha creato Hausbrandt Espresso proprio per te. Per darti il massimo risparmio in tutto: nei consumi, nella manutenzione, nel tempo di preparazione. Per agevolare ogni tuo gesto con il minor spazio richiesto dalla macchina, nel banco e nel retro banco. E naturalmente, garantendoti il risparmio di energia grazie al minor numero di macchine accese. Al risparmio, Hausbrandt ha aggiunto anche l'irrinunciabile qualità che già conosci e che oggi è ancora più elevata: nel prodotto sempre fresco e nell'estrazione sempre uguale a se stessa. Nella macinatura perfetta, nel preciso passaggio dell'acqua e nella pulizia, sempre più facile. Sentiti libero di lavorare e far degustare le migliori e le più originali tipologie di prodotto: dal caffè all'orzo, senza le difficoltà delle soluzioni solubili o in cialda e senza ulteriori attrezzature. Hausbrandt ha pensato proprio a tutto per dare al tuo bar l'eccellenza del caffè. E per questo ti offre anche la carta dei caffè: perchè tu possa lavorare dei monorigine particolari e perchè il tuo cliente possa degustare il caffè che preferisce.

Hai mai incontrato una soluzione così vantaggiosa, così conveniente, così buona e così perfetta?

Hausbrandt ti propone Hausbrandt Espresso: un'esclusiva da non perdere perchè il tuo bar sia sinonimo di eccellenza, nel gusto, nel servizio e nel risparmio.

Elle fonctionne ainsi.

La partie supérieure en aluminium de la capsule est perforée par un presse-café. À l'intérieur du groupe de distribution, un poinçon perce l'aluminium situé sur la partie inférieure de la capsule. Les perforations supérieure et inférieure de la capsule permettent un passage homogène de l'eau qui, ajoutée au parfait calibrage du café moulu et à la conservation de la capsule dans une atmosphère modifiée, permet une extraction complète et fortement aromatisée du produit dans la tasse.

Économie, qualité, goût espresso...le tout dans une solution Hausbrandt : conçue pour vous, pour votre bar et pour tous vos clients.

Hausbrandt a créé Hausbrandt Espresso spécifiquement pour vous. Pour vous permettre de réaliser une économie maximum : dans la consommation, dans l'entretien, dans le temps de préparation. Pour faciliter chacun de vos gestes dans l'espace minimum requis par l'appareil, sur le comptoir ou derrière celui-ci. Et naturellement, elle vous garantit une économie d'énergie grâce au nombre réduit d'appareils allumés. Outre l'épargne, Hausbrandt a également ajouté la qualité que l'on connaît et à laquelle on ne peut renoncer qui, aujourd'hui, est encore plus élevée : dans le produit toujours frais et dans l'extraction toujours égale à elle-même. Dans la mouture parfaite, dans le passage précis de l'eau et dans l'entretien toujours plus facile. Sentez-vous libre de travailler et de faire déguster les meilleures et les plus originales variétés de produits : du café à l'orge, sans la difficulté des solutions solubles, ou en dosette et sans utilisation d'appareils supplémentaires. Hausbrandt a vraiment pensé à tout pour apporter l'excellence du café dans votre bar. Pour cette raison, il vous offre également la carte des cafés : afin que vous puissiez utiliser des origines uniques spécifiques et afin que votre client puisse déguster son café préféré.

Avez-vous déjà rencontré une solution aussi avantageuse, aussi appropriée, aussi bonne et aussi parfaite ?

Hausbrandt vous propose Hausbrandt Espresso : une exclusivité à ne pas manquer afin que votre bar devienne synonyme d'excellence dans le goût, dans le service et dans l'économie.

IL NATALE HAUSBRANDT

LE NOËL HAUSBRANDT

*Una soffice armonia di gusto e passione:
è il vostro Natale Hausbrandt. Assaporate senza fine.
Une douce harmonie de goût et de passion pour votre Noël
Hausbrandt. À déguster sans modération.*

Lo sentite il gusto morbidissimo del Natale? E' il pandoro Hausbrandt a ricordarvelo: regalando al vostro palato la sua ricetta autentica dell'antica tradizione dolciaria, nata da esperti artigiani. Lo sentite l'abbraccio perfetto, soffice e fragrante tra il burro e lo zucchero? Solo una lievitazione lenta e naturale poteva trasformare il pandoro in un'esperienza così buona. Il profumo è quello inconfondibile dei dolci di una volta; gli ingredienti sono freschi, come accade nei dolci più buoni, quelli fatti in casa. Anche quest'anno Glassato D'Epoque: con Hausbrandt il gusto della tradizione fa epoca. La scatola di latta che accoglie il panettone Glassato D'Epoque ce lo ricorda così, vestendosi di una grafica che ha fatto la storia della comunicazione Hausbrandt. Vè lo ricordate quell'omino con il turbante arancio e una tazzina in mano che ci sorrideva dalla sua locandina e ci ricordava le tre parole del gusto italiano? Quelle parole erano: "Specialità Caffè Hausbrandt". Quest'anno è proprio lui il protagonista della scatola del Glassato D'Epoque. Un vero ritorno d'epoca ai primi slogan, alle prime pagine Hausbrandt: erano idee rivoluzionarie già allora, idee che sapevano parlarci del gusto di un grande marchio che non ha mai smesso di creare per il nostro palato autentiche specialità. Buone come il panettone Glassato D'Epoque, buone come una volta.

Comment retrouver la saveur infiniment délicate de Noël ? Avec le Pandoro Hausbrandt qui offre à votre palais sa recette authentique tirée de l'ancienne tradition pâtissière, fruit du savoir-faire des experts artisans. Comment retrouver le mariage parfait, délicat et savoureux du beurre et du sucre ? Seul un levage lent et naturel pouvait transformer le pandoro en une expérience aussi délicieuse. Son parfum inimitable évoque les gâteaux d'antan ; les ingrédients sont frais, comme ceux des meilleurs gâteaux que l'on fait à la maison. Hausbrandt perpétue le goût de la tradition. En effet, Glassato d'Epoque nous revient cette année encore dans son coffret en fer blanc revêtu du graphisme qui a marqué l'histoire de la communication Hausbrandt. Vous souvenez-vous du petit bonhomme coiffé d'un turban orange, une petite tasse à la main, qui vous souriait depuis son affiche et qui vous rappelait les trois mots synonymes du goût italien : « Spécialité Café Hausbrandt ». Cette année, il fait son grand retour sur le coffret du Glassato D'Epoque. Un vrai retour à l'époque des premiers slogans, aux premières pages de l'histoire de Hausbrandt. Les idées étaient déjà révolutionnaires pour l'époque, elles savaient nous parler du goût d'une grande marque qui n'a jamais cessé de créer d'authentiques spécialités pour enchanter notre palais. Des spécialités délicieuses comme le panettone Glassato d'Epoque, savoureuses comme autrefois.

Continua la magia del Natale con Panettone Glassato e Panettone Delice...
La magie de Noël continue avec le Panettone Glassato et le Panettone Delice...



IL NATALE THERESIANER

NOËL AVEC THERESIANER

*Degustate un inverno magico.
É Theresianer: La birra di sempre, oggi ancora più bella.
Savourez un hiver magique avec Theresianer:
la bière authentique, aujourd'hui encore plus belle*

Quel suo profumo in cui si riconosce perfettamente la frutta secca; quel suo corpo rotondo che abbraccia il palato, avvolgendolo in un gusto leggermente speziato. La Birra d'Inverno Theresianer è già una birra speciale: non poteva diventare più buona di così. Per questo Theresianer ha voluto farla ancora più bella ai vostri occhi: raccontando, nella sua grafica, una storia bellissima di gusto, innovazione e tradizione. Ci sono le renne del Grande Nord, quel luogo di magia che ha visto nascere la tradizione centenaria delle birre d'inverno. C'è una grafica moderna che racconta la tradizione più antica. Immaginate di essere proprio là: in quel viaggio di gusto che dalle abbazie arrivava ai birrifici. Ora, assaporate la Birra d'Inverno Theresianer: ci sono storie buonissime che non smettono di sorprendere il vostro palato.

Un parfum inimitable de fruits secs, un corps rond qui enveloppe le palais d'un arôme légèrement épicé. La bière d'hiver Theresianer est déjà une bière spéciale : elle ne pouvait être meilleure. C'est pourquoi Theresianer a voulu la rendre encore plus belle à vos yeux: en l'illustrant par une étiquette qui évoque une très belle histoire de goût, d'innovation et de tradition. On y trouve les rennes du grand Nord, ce lieu qui a vu naître la tradition centenaire des bières d'hiver. Un graphisme moderne pour évoquer la plus ancienne des traditions. Imaginez-vous emportés dans un voyage sensoriel qui vous menait des abbayes aux brasseries. Aujourd'hui, dégustez la bière d'hiver Theresianer qui recèle de succulentes histoires prêtes à surprendre vos papilles.



THERESIANER COFFEE STOUT

Lei è Theresianer e Hausbrandt insieme. Conoscete un incontro migliore di questo?

L'union de Theresianer et d'Hausbrandt. Connaissez-vous une plus belle rencontre?

Nel suo nome c'è la presenza inconfondibile del migliore caffè Hausbrandt e la grande storia della birra Theresianer. Insieme, morbida-mente intrecciati in una definizione perfetta di gusto che nasce da malti scuri attentamente selezionati. Il palato la riconosce come una delle migliori birre stout: anglosassone nel temperamento, decisa nel sapore, inconfondibile nella personalità. Naturalmente solo i mastri birrai potevano raggiungere una birra così: partendo da una delle più eccellenti miscele Hausbrandt e lavorando secondo la migliore tradizione Theresianer. Creando una birra che si mostra ai nostri occhi nel suo tipico colore ebano intenso; che si avvicina al nostro "sentire" con il suo profumo di caffè tostato avvolto da sentori di cacao, nocciola, cappuccino e con le sue note piacevolmente speziate. Persiste, quando la si incontra, questa birra: con il suo aroma delicato, morbido e rotondo; con il suo gusto di caffè e con le sue citazioni dolci / amare, che si incontrano proprio per lei. Non ha fretta di maturare: il suo tempo è il tempo della perfezione. Fatela conoscere alle uova in frittate o alle crêpe; ai crostini con formaggio fresco; alle focacce salate o quichè a base di patate; ai biscotti secchi o ai dolci a base di cioccolato. Lei è Theresianer e Hausbrandt insieme. Conoscete un incontro migliore di questo?

Son nom évoque à lui seul la présence unique du meilleur café Hausbrandt et la grande histoire de la bière Theresianer. Unis dans un doux mélange, expression parfaite du goût issu de malts sombres soigneusement sélectionnés. Au palais, la Theresianer Coffee Stout s'affiche comme l'une des meilleures

bières stout: au tempérament anglo-saxon, à la saveur franche et à la personnalité incomparable. Naturellement, seuls les maîtres brasseurs pouvaient parvenir à ce résultat: en partant de l'un des meilleurs mélanges Hausbrandt et en le travaillant selon la meilleure tradition Theresianer. Cette bière dévoile une robe typique couleur ébène intense et exhale un parfum de café torréfié enrobé d'arômes de cacao, de noisette, de cappuccino et rehaussé de notes agréablement épicées. Son goût est persistant avec son arôme délicat, doux et rond, avec sa saveur de café et ses notes douces-amères qui s'entrelacent juste

pour elle. Sa maturation est lente : le temps qu'il faut, le temps de la perfection. Elle accompagnera idéalement omelettes et crêpes, crostini au fromage frais à tartiner, focacce salées ou quiches à base de pommes de terre, biscuits secs et gâteaux à base de chocolat. Elle est le fruit de l'union de Theresianer et d'Hausbrandt. Connaissez-vous une plus belle rencontre?



GOURMET COLUMBUS ROTONDO, AFFABILE, ARMONIOSO: IL GUSTO ASSOLUTO DI GOURMET COLUMBUS.

ROND, DOUX ET HARMONIEUX:
CE GOÛT ABSOLU DU GOURMET COLUMBUS

*Si presenta al palato con le sue caratteristiche esclusive:
una media dolcezza, una leggera acidità che si intreccia con
le note di frutta matura e con sentori di cioccolato e spezie.
Il se présente au palais avec ses caractéristiques uniques :
une douceur moyenne, une légère acidité qui se marie aux notes
de fruits mûrs et aux arômes de chocolat et d'épices*

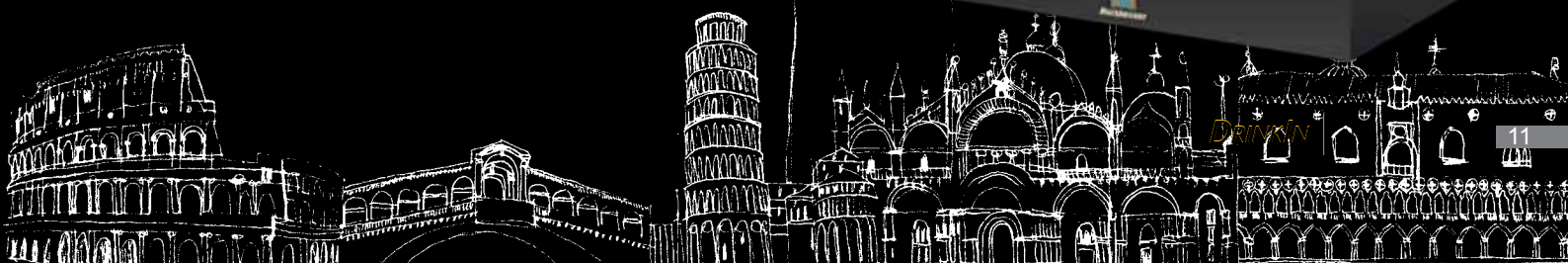


È una di quelle miscele che non si scordano mai. Una miscela tra le top di Hausbrandt: caffè 100% Arabica, di provenienza principalmente Sud Americana. Si presenta al palato con le sue caratteristiche esclusive: una media dolcezza, una leggera acidità che si intreccia con le note di frutta matura e con sentori di cioccolato e spezie. Gourmet Columbus, con il gusto rotondo e avvolgente, parla al palato con il linguaggio sublime delle più eccellenti miscele Hausbrandt. Come tutti i grandi caffè, ha i suoi luoghi preferiti: le caffetterie di tendenza, i lounge bar, i locali versatili in cui si fa colazione, si pranza, ci si concede un aperitivo.

Lui si presenta con un packaging perfettamente allineato con la sua passione per la bellezza, per il gusto unico e con la sua dichiarata italianità: un fondo colore rigorosamente nero, come si addice ad un top di gamma, sorpreso dall'azzurro cenere che parla agli occhi della sua provenienza 100% Arabica. Potete assaporarlo nella versione Macinato Moka e in quella Grano da 1 kg. È l'unicità del gusto la sua nota dominante.

Il est des mélanges que l'on n'oublie jamais et celui-ci en fait partie. Un mélange des meilleures sélections Hausbrandt : un café 100% Arabica, principalement originaire d'Amérique du Sud. Il se présente au palais avec ses caractéristiques exclusives : une douceur moyenne, une légère acidité qui se mêle aux notes de fruits mûrs et aux senteurs de chocolat et d'épices. Gourmet Columbus, avec sa saveur ronde et enveloppante, s'adresse au palais avec le langage sublime des meilleurs mélanges Hausbrandt. À l'instar de tous les grands cafés, il a ses lieux de prédilection : les cafés tendance, les lounge bars, les établissements multifonctionnels où l'on peut déguster un petit-déjeuner, déjeuner ou s'offrir un apéritif.

Il se présente dans un emballage en accord parfait avec sa passion pour la beauté, pour le goût unique et avec son italianité franche et déclarée : un fond à la couleur rigoureusement noire, typique des meilleurs cafés de la gamme, surpris par le bleu cendré qui offre au regard son origine 100% Arabica. Vous pouvez le déguster dans sa version Moka Moulé et en Grains d'1 kg. Bien évidemment il ne se présente pas seul : il s'exhibe dans son emballage en plexiglas ; il s'accompagne du moulin-doseur adhésif et du sous-verre créés spécialement pour lui. Le caractère unique de son goût en fait sa note dominante.



40

Quarant'anni di passione

MARTINO ZANETTI:
“SIAMO UNA GRANDE FAMIGLIA CHE
FESTEGGIA INSIEME I 40 ANNI
DI HAUSBRANDT A NERVESA”.

MARTINO ZANETTI: “NOUS SOMMES UNE GRANDE
FAMILLE QUI CÉLÈBRE LES 40 ANS
D'HAUSBRANDT À NERVESA”.

*Una data speciale, oltre 200 invitati, nomi illustri, un'atmosfera unica,
un menù goloso: ecco gli ingredienti della grande festa Hausbrandt.*

*Une date spéciale, plus de 200 invités, des noms illustres,
une atmosphère unique, un menu gourmand: tels sont les ingrédients de
la grande fête Hausbrandt.*

Sono passati 40 anni da quando Hausbrandt ha preso sede qui, a Nervesa della Battaglia, un paese “speciale” in una terra “speciale”, il trevigiano. Lo scorso 29 ottobre questa ricorrenza è diventata una grande festa che Martino Zanetti, Presidente dell'azienda, ha condiviso con tutti i suoi collaboratori, oltre 200, e molti invitati d'eccezione tra i quali Alessandro Scorsone, sommelier e docente per Associazione Italiana Sommelier di Roma, Luigi Cremona, noto giornalista enogastronomico e i vertici di Federalimentare ed Unindustria Treviso.



Fabrizio Zanetti e lo Chef Umberto Vezzoli
Fabrizio Zanetti e Chef Umberto Vezzoli

Hausbrandt a établi son siège à Nervesa della Battaglia il y a 40 ans; un village «spécial» situé sur une terre tout aussi «spéciale», la Marche Trévissane. Le 29 octobre dernier, cet anniversaire s'est transformé en une grande fête que Martino Zanetti, Président de l'entreprise, a partagé avec tous ses collaborateurs, plus de 200, et de nombreux invités d'exception parmi lesquels, Alessandro Scorsone, sommelier et professeur pour l'Association italienne des Sommeliers de Rome, Luigi Cremona, éminent journaliste oenogastronomique ainsi que des hauts dirigeants de Federalimentare et d'Unindustria Treviso.



Nella suggestiva location, la grande sala accanto allo stabilimento allestita per l'occasione, gli invitati hanno potuto assaporare il raffinato menù, interpretato dallo chef Umberto Vezzoli, professionista di grande esperienza e creativo di fama internazionale, oggi executive chef del prestigioso ristorante "La Piazzetta" dell'InterContinental De La Ville di Roma. Un ventaglio unico di esperienze di gusto che hanno visto protagonista il caffè Hausbrandt, dall'aperitivo al dessert, e che si sono concluse con il dolce celebrativo, "Pronta Energia", creazione inedita del Maître Pâtissier Iginio Massari, fondatore della prestigiosa Accademia dei Maestri Pasticceri Italiani e consigliere dell'associazione Relais Dessert. Una serata dominata dal profumo inconfondibile del caffè Hausbrandt, dalla storia di questa grande azienda, iniziata nel 1892 a Trieste, ma soprattutto dalla sua passione per il caffè di qualità: un obiettivo che da sempre unisce, in una grande famiglia, ogni persona che lavora in Hausbrandt.

Dans un lieu magnifique, la grande salle adjacente à l'établissement aménagée pour l'occasion, les invités ont pu déguster un menu raffiné interprété par le chef Umberto Vezzoli, professionnel émérite à la grande créativité et de renommée internationale, aujourd'hui Grand Chef cuisinier du prestigieux restaurant «La Piazzetta» de l'InterContinental de La Ville de Rome. Un florilège unique d'expériences gustatives qui ont vu le café Hausbrandt camper le rôle principal, de l'apéritif au dessert, et qui se sont conclues par le gâteau d'anniversaire «Pronta Energia», création inédite du Maître Pâtissier, Iginio Massari, fondateur de la prestigieuse Académie des Maîtres Pâtisseries Italiens et conseiller de l'association «Relais Dessert». Une soirée dominée par le parfum inimitable du café Hausbrandt, par l'histoire de cette grande entreprise, qui a débuté en 1892 à Trieste, mais surtout par la passion pour le café de qualité : un objectif qui unit, depuis toujours, au sein d'une grande famille toute personne qui travaille chez Hausbrandt et qui partage l'engagement Hausbrandt.



L'AMORE PER IL TEATRO E PER IL BUONGUSTO ITALIANO PORTA HAUSBRANDT ALLA FENICE DI VENEZIA IN QUALITÀ DI SPONSOR UFFICIALE.

L'AMOUR DU THÉÂTRE ET DU BON GOÛT ITALIEN EMMÈNE HAUSBRANDT À LA FENICE DE VENISE EN QUALITÉ DE SPONSOR OFFICIEL

Dopo il Museo Guggenheim a Venezia, il Museo MaXXi a Roma, la Galleria degli Uffizi a Firenze, Hausbrandt sigla un nuovo sodalizio artistico.

Après le Musée Guggenheim à Venise, le Musée MaXXi à Rome, la Galerie des Offices à Florence, Hausbrandt signe un nouveau partenariat artistique.



Siamo nel foyer della Fenice, il più importante teatro lirico di Venezia. Un teatro che ogni anno riceve gli sguardi di 140.000 visitatori e porta l'arte nei cuori di 130.000 spettatori. Fuori dalle sue porte c'è il sestiere di

San Marco, precisamente Campo San Fantin. Proprio nel foyer si trova la caffetteria Hausbrandt, inaugurata lo scorso 8 aprile con un concerto indimenticabile come il luogo in cui si è svolto: una sala apollinea del Teatro. Un'inaugurazione che ha visto la presenza di ospiti illustri e che è stata accompagnata dalla straordinaria intensità delle musiche dei più grandi: Mozart, Donizetti, Puccini, Verdi. Un'inaugurazione che abbiamo voluto proprio così: all'altezza di questa presenza Hausbrandt che si aggiunge al numero di sodalizi artistici tra l'azienda triestina e l'arte tout-court. Un modo per conoscere, attraverso Hausbrandt, l'arte del gusto italiano: dall'espresso alla birra Theresianer, dal buon calice di vino di Case Bianche a quello della Tenuta Col Sandago. La caffetteria sorge qui e si presenta agli occhi come un angolo di sapori e profumi, perfettamente integrato e profondamente rispettoso del prestigio architettonico ed estetico del teatro. Parlano sottovoce, come è giusto che sia, i materiali: delicati nei loro colori naturali del grigio tortora e del beige, che danno naturale risalto all'importante contesto del teatro, lasciando che sia lui a recitare il ruolo di indiscusso



Nous nous trouvons dans le foyer de la Fenice, le théâtre lyrique le plus important de Venise. Un théâtre qui, chaque année, reçoit 140 000 visiteurs et fait pénétrer l'art dans le cœur de 130 000 spectateurs. Situé au cœur du quartier de San Marco, plus précisément sur le Campo San Fantin, il abrite également le café Hausbrandt, inauguré le 8 avril dernier lors d'un concert inoubliable, à l'image du lieu où il s'est déroulé: une des salles d'Apollon du Théâtre. Une inauguration qui a réuni de nombreux invités illustres et qui s'est vue accompagner par l'intensité extraordinaire des musiques des plus grands compositeurs: Mozart, Donizetti, Puccini et Verdi. Une inauguration que nous avons



protagonista. É una partnership che ci rende orgogliosi: della nostra filosofia dell'eccellenza, del nostro fare arte attraverso il gusto, del nostro cercare la perfezione e l'emozione attraverso lo sguardo, l'olfatto, il palato. Fare arte significa raggiungere l'espressione più perfetta, quella che arriva al cuore: lo sa bene la Fenice, più che un teatro un luogo che sa parlare agli occhi. Simbolo del Made in Italy, indiscusso e indiscutibile. Siamo orgogliosi di essere nel teatro veneziano che ha conquistato il mondo. E parla al mondo dell'orgoglio di essere italiani.



souhaitée ainsi: à la hauteur de cette présence Hausbrandt qui vient s'ajouter au nombre des partenariats artistiques entre l'entreprise triestine et l'art tout court. Une façon de connaître, au travers d'Hausbrandt, l'art du goût italien: de l'expresso à la bière Theresianer, du bon verre de vin de Case Bianche à celui du domaine Col Sandago. Le café se dresse ici et se présente à la vue tel un havre de saveurs et de fragrances, parfaitement intégré et profondément respectueux de l'architecture majestueuse et esthétique du théâtre. Les matériaux, comme il se doit, se font discrets: par la délicatesse de leurs couleurs naturelles allant du gris tourterelle au beige, qui rehaussent naturellement l'imposant relief du théâtre, le laissant au premier rang pour camper son rôle de protagoniste indéniable. Ce partenariat nous rend fiers: de notre philosophie de l'excellence, de notre façon de faire de l'art au travers du goût, de notre recherche de perfection et d'émotion au travers du regard, de l'odorat et du goût. Faire de l'art signifie atteindre l'expression la plus parfaite, celle qui touche le cœur: la Fenice en est consciente; plus qu'un théâtre, c'est un lieu qui sait parler aux yeux. Symbole indiscuté et indiscutable du "made in Italy". Nous sommes fiers d'être dans le théâtre vénitien qui a conquis le monde et qui parle au monde de notre fierté d'être Italiens.



Da sinistra a destra:
Fabio Cerchiai (Presidente di Fest Servizi Teatrali)
Giorgio Brunetti (Vicepresidente Fondazione Teatro La Fenice)
Martino Zanetti e Cristiano Chiarot (Sovrintendente)

De gauche à droite:
Fabio Cerchiai (Président de Fest Servizi Teatrali)
Giorgio Brunetti (Vice-président de la Fondazione Teatro La Fenice)
Martino Zanetti et Cristiano Chiarot (Directeur)

HAUSBRANDT E CAFFÈ MELETTI: DUE GRANDI STORIE DIVENTANO UNA SOLA. A RACCONTARCELA È PROPRIO IL CAFFÈ CHE BEVIAMO.

HAUSBRANDT ET CAFFÈ MELETTI :
DEUX GRANDES HISTOIRES SE REJOignent POUR
N'EN FORMER QU'UNE. C'EST LE CAFÉ QUE NOUS
DÉGUSTONS QUI NOUS LA RACONTE.

*Dopo il Gran Caffè Ristorante Quadri di Venezia e il Gran Caffè
Giubbe Rosse di Firenze, Hausbrandt diventa partner di un altro caffè
storico d'Italia: siamo ad Ascoli Piceno, assaporate.*

*Après le Gran Caffè Ristorante Quadri de Venise et le Gran Caffè Giubbe
Rosse de Florence, Hausbrandt devient le partenaire d'un autre café
historique d'Italie : nous sommes à Ascoli Piceno, dégustez!.*

Siamo ad Ascoli Piceno: in Piazza del Popolo, uno dei luoghi più suggestivi del suo centro storico.

Caffè Meletti respira da sempre il fascino di questa piazza: è parte della sua storia, della sua eleganza, del suo lusso sussurrato a chiunque abbia modo di passarci, almeno una volta. Caffè Meletti apre le sue porte nel lontano 1907, alle venti e trenta, "con un concorso straordinario di pubblico, che fino a tarda notte affollò lo splendido e ricco salone" ("L'Italia centrale" - 26 maggio 1907). Nel 1981 il Ministero dei beni culturali e ambientali lo dichiara "locale di interesse storico e artistico". Oggi Hausbrandt diventa "il caffè" del Caffè Meletti: Academia e Gourmet, le più pregiate miscele dell'azienda triestina, si intrecciano con gli affreschi, i tavolini, i banconi, il portico di questo antico locale; si assaporano lentamente, come il gusto eccellente di una grande storia.

Hausbrandt non si limita a portare nel Caffè Meletti le sue miscele: vuole sostenere la sua storia, sottolineare a tutti la sua unicità, riportare il suo nome allo splendore con cui è nato. È un progetto importante in cui Hausbrandt crede molto: perchè l'italianità, il gusto e la poesia di un caffè sono ancora oggi un valore senza tempo.



Nous sommes à Ascoli Piceno : sur la Piazza del Popolo, l'un des lieux les plus fascinants de son centre historique.

Le Caffè Meletti respire depuis toujours le charme de cette place : il fait partie de son histoire, de son élégance, de son luxe discret murmuré à l'oreille de tous ceux qui ont le plaisir d'y passer, au moins une fois. Le Caffè Meletti ouvre ses portes il y a bien longtemps, en 1907, à vingt heures trente « par un extraordinaire concours du public qui, jusqu'à tard dans la nuit, se bousculait dans le magnifique et riche salon » (« L'Italia centrale » - 26 mai 1907). En 1981, le Ministère des biens culturels et environnementaux le déclare « établissement d'intérêt historique et artistique ». Aujourd'hui, Hausbrandt devient « le café » du Caffè Meletti : Academia et Gourmet, les mélanges les plus prestigieux de l'entreprise triestine, se mêlent aux fresques, aux tables, aux grands bancs, au portique de cet ancien établissement ; on les déguste lentement, comme la délicieuse saveur d'une grande histoire.

Hausbrandt ne se limite pas à apporter ses mélanges dans le Caffè Meletti : il veut soutenir son histoire, souligner, aux yeux de tous, son caractère unique, redonner à son nom les splendeurs d'antan. La communication sera donc un élément essentiel : de la force imprimée à l'identité de la marque à l'événement qui marquera l'inauguration qui se tiendra en juin, sans oublier la communication publicitaire sur le Web et dans la presse écrite. C'est un projet d'envergure auquel Hausbrandt croit beaucoup : parce que l'italianité, la saveur et la poésie d'un café sont encore aujourd'hui une valeur intemporelle.

COFFEE & *Vinci!* IL CAFFÈ E' UN VIAGGIO INDIMENTICABILE

COFFEE & VINCI:
LE CAFÉ EST UN VOYAGE INOUBIABLE

A Venezia, a bordo del gioiello della flotta MSC, Hausbrandt premia i 4 fortunati vincitori del concorso Coffee & Vinci.

À Venise, à bord du joyau de la flotte MSC, Hausbrandt récompense les 4 grands vainqueurs du concours Coffee&Vinci.

Per due fortunati baristi Hausbrandt e due loro clienti è stata davvero un'avventura magnifica: proprio come il nome della nave che li ha condotti in un indimenticabile viaggio tra i colori del Mediterraneo, il fascino dell'Antico Egitto e l'eleganza della civiltà greca. È stato infatti questo il premio promesso da Hausbrandt ai vincitori del concorso Coffee & Vinci: 4 bellissime crociere per 2 persone sul Mediterraneo a bordo della nave MSC Magnifica, vero gioiello di tecnologia e comfort. Indimenticabile il viaggio, emozionante la premiazione finale: un evento suggestivo che si è svolto lunedì 28 febbraio 2011 a Venezia, proprio a bordo della MSC Magnifica, in presenza dei vertici aziendali di Hausbrandt e MSC Crociere, due importanti realtà portavoce del "Made in Italy" in tutto il mondo. Con il concorso Coffee & Vinci, Hausbrandt ha trasformato il gusto del caffè in un viaggio da sogno: premiando così il barista e il suo lavoro quotidiano di passione, servizio e qualità; ma anche il cliente che, attraverso la Coffee Card Hausbrandt si è fidelizzato al piacere quotidiano di un espresso eccellente.

Deux heureux barmen Hausbrandt et deux de leurs clients ont connu une aventure vraiment formidable, à l'image du nom du navire qui les a emmenés dans un inoubliable voyage à travers les couleurs de la Méditerranée, le charme de l'Égypte ancienne et l'élégance de la civilisation grecque. Le prix promis par Hausbrandt aux vainqueurs du concours Coffee & Vinci était, en effet, 4 fantastiques croisières pour deux personnes sur la Méditerranée à bord du navire MSC Magnifica, véritable merveille de technologie et de confort. Le voyage fut inoubliable, la remise des prix très émouvante, un magnifique événement qui s'est déroulé le lundi 28 février 2011 à Venise, précisément à bord du MSC Magnifica, en présence des plus hauts dirigeants des entreprises Hausbrandt et MSC Crociere, deux porte-parole renommés du « Made in Italy » dans le monde. Avec le concours Coffee & Vinci, Hausbrandt a transformé le goût du café en un voyage de rêve : en récompensant le barman et son travail quotidien fait de passion, de service et de qualité, mais également le client qui, au travers de la Coffee Card Hausbrandt, s'est fidélisé au plaisir quotidien d'un excellent espresso.



*"Assieme allo staff Hausbrandt ed MSC, i vincitori del concorso alla consegna del premio"
"Les lauréats du concours lors de la remise des prix avec l'équipe Hausbrandt et MSC"*

MAXXI, MUSEO NAZIONALE DELLE ARTI DEL XXI SECOLO: HAUSBRANDT VI INVITA AD ASSAPORARE L'ARTE.

MAXXI, MUSÉE NATIONAL DES ARTS DU XXIE
SIÈCLE :

HAUSBRANDT VOUS INVITE À SAVOURER L'ART.

*L'arte è comunicazione, espressione, emozione, intensità, confronto.
L'arte "è" la storia d'Italia. L'arte è il gusto di conoscerla. Proprio qui.
L'art est synonyme de communication, d'expression, d'émotion,
d'intensité, de rencontre. L'art « est » l'histoire d'Italie.
L'art est l'envie de connaître cette histoire. Précisément ici.*

Siamo nel quartiere Flaminio di Roma. Siamo nella sede del MAXXI, il Museo nazionale delle arti del XXI secolo: una sede multifunzionale, progettata dall'architetto Zaha Hadid, che interpreta perfettamente la filosofia di questo luogo. Qui l'arte è veramente ciò che deve essere; un luogo libero ed emozionante che viaggia nei secoli, che unisce città e tempi, che fa incontrare artisti, che sovrappone linguaggi, che sperimenta, crea, comunica. Siamo a Roma, nella capitale d'Italia, il paese dell'arte per definizione. E proprio qui sorge il MAXXI con le sue due istituzioni: il MAXXI arte e il MAXXI architettura, il primo museo d'architettura italiano. Non solo un luogo che accoglie le opere d'arte del passato, ma un luogo in cui l'arte è dialogo, sperimentazione artistica, legame fortissimo che si costruisce davanti ai nostri occhi e che unisce storia e futuro. Il MAXXI parla di noi, dell'italianità e ne parla al mondo intero. Attraverso nomi come Carlo Scarpa, Pier Luigi Nervi, Paolo Soleri, Alessandro Anselmi, Giancarlo De Carlo, Carlo Aymonino, Superstudio; attraverso fotografi come Olivo Barbieri, Gabriele Basilico, Letizia Battaglia, John Davies, Mimmo Jodice, Armin Linke, Guido Guidi, Walter Niedermayr, Massimo Vitali. Sono questi nomi a renderci orgogliosi di questo luogo di quell'italianità che è arte e che da sempre è uno dei valori fondamentali della filosofia Hausbrandt. Ogni giorno in Hausbrandt lavoriamo perché il caffè sia il migliore caffè italiano; ogni giorno creiamo, ricerchiamo, sperimentiamo, forti di una storia che è tutta italiana e di un futuro che vogliamo sia sempre più espressione internazionale della perfezione del gusto. Questa italianità ci ha portati qui, proprio al MAXXI architettura, nell'unico bar presente al suo interno. In questo museo, archivio, biblioteca e mediateca; in questo spazio fisico che vuole accogliere, coinvolgere ed avvicinare persone di tutte le età all'architettura. Hausbrandt è la pausa italiana nel primo luogo che l'Italia dedica all'architettura. Non perdetevi il piacere di assaporare.

Nous sommes dans le quartier Flaminio de Rome, dans le MAXXI; le Musée national des arts du XXIe siècle : un espace multifonctionnel, conçu par l'architecte Zaha Hadid, qui interprète parfaitement la philosophie de l'endroit. Ici, l'art est vraiment ce qu'il doit être : un lieu libre et émouvant qui voyage à travers les siècles, qui unit les villes et les époques, qui met les artistes en contact, qui superpose les langages, qui expérimente, qui crée, qui communique. Nous sommes à Rome, dans la capitale italienne, le pays de l'art par excellence. C'est ici que se dresse le MAXXI avec ses deux institutions : le MAXXI art et le MAXXI architecture, premier musée italien d'architecture. Ce n'est pas uniquement un lieu qui accueille les œuvres d'art du passé mais également un lieu dans lequel l'art est synonyme de dialogue, d'expérimentation artistique, de lien solide qui se construit devant nos yeux et qui unit le passé et le futur. Le MAXXI parle de nous, de l'italianité et il en parle au monde entier. Au travers de noms comme celui de Carlo Scarpa, Pier Luigi Nervi, Paolo Soleri, Alessandro Anselmi, Giancarlo De Carlo, Carlo Aymonino, Superstudio ; au travers de photographes comme Olivo Barbieri, Gabriele Basilico, Letizia Battaglia, John Davies, Mimmo Jodice, Armin Linke, Guido Guidi, Walter Niedermayr, Massimo Vitali. Tous ces noms qui nous rendent fiers de ce lieu, de cette italianité qui est art et qui est, depuis toujours, l'une des valeurs essentielles de la philosophie Hausbrandt. Chaque jour, chez Hausbrandt, nous travaillons afin que le café soit le meilleur café italien; chaque jour nous créons, nous recherchons, nous expérimentons, forts d'une histoire toute italienne et d'un futur que nous souhaitons toujours synonyme d'expression internationale de la perfection du goût. Cette italianité nous a conduit ici, précisément au MAXXI architecture, dans l'unique bar présent. Dans ce musée, dans ces archives, dans cette bibliothèque, dans cette médiathèque; dans cet espace public dont l'ambition est d'accueillir, d'impliquer, de rapprocher de l'architecture des personnes de tous âges. Hausbrandt se présente comme la pause italienne dans le premier lieu que l'Italie dédie à l'architecture. Profitez du plaisir de le déguster.

“PORTE APERTE” ALLA BIRRERIA THERESIANER: UNA QUINTA EDIZIONE SPUMEGGIANTE.

“PORTES OUVERTES” À LA BRASSERIE THERESIANER: UNE CINQUIÈME ÉDITION BIEN PÉTILLANTE

2500 appassionati hanno assaporato la quinta edizione di “Porte aperte” alla birreria Theresianer che si è svolta il 2 e 3 ottobre scorsi a Nervesa della Battaglia (TV).

Visite guidate e degustazioni, hanno permesso ai partecipanti di vivere una “full immersion” nell'affascinante mondo della birra Theresianer. Tra gli ospiti, nomi illustri quali il vice-sindaco di Treviso, avv. Giancarlo Gentilini, l'assessore alle Attività Produttive della Provincia di Treviso, dott. Stefano Bastianetto e i vertici di Assobirra guidati dal Presidente Ing. Piero Perron. Il ritmo giusto dello speciale sabato sera è stato creato dal gruppo musicale dei Red Cadillac mentre il Ristorante Le Castrette di Villorba di Ivano Cendron ha saputo gestire con grande esperienza la parte di degustazione abbinata alle birre e la cena con galletto.

Due giornate a tutta birra, vis-dentro, proprio dentro l'universo Theresianer: per conoscere da vicino la produzione, la lavorazione, l'organizzazione che sono il background di una birra di qualità superiore e di gusto unico.



2500 passionnés ont savouré la cinquième édition des “Portes ouvertes” de la Brasserie Theresianer qui s'est déroulée les 2 et 3 octobre derniers à Nervesa della Battaglia (TV). Visites guidées et dégustations, sous l'égide du spécialiste Tullio Zangrando, ont permis aux participants de vivre une immersion totale dans le monde fascinant de la bière

Theresianer. Parmi les invités, des noms illustres dont l'adjoint au maire de Trévis, Giancarlo Gentilini, l'adjoint aux Activités Productives de la Province de Trévis, Stefano Bastianetto et les hauts dirigeants d'Assobirra avec à leur tête, leur Président, Piero Perron. Le bon rythme de la spéciale du samedi soir a été donné par le groupe de musique les “Red Cadillac” tandis que le restaurant “Le Castrette di Villorba” d'Ivano Cendron est parvenu à mener de main de maître la partie dégustation en accompagnement des bières et le dîner à base de coquelet.

Deux journées de bière à tout-va, vécues de l'intérieur, au sein même de l'univers Theresianer: pour connaître de près la production, le travail, l'organisation qui représentent les coulisses d'une bière de qualité supérieure...et au goût unique!

s u t e



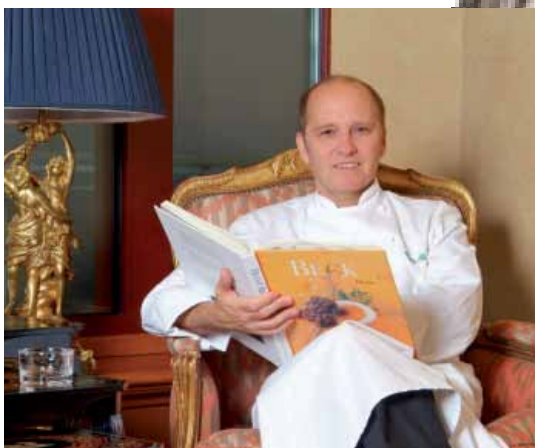
6° Edizione “Birreria porte aperte” 17-18 Settembre 2011
6e Édition “Brasserie Portes Ouvertes” 17-18 septembre 2011

COOKING FOR ART: HAUSBRANDT VI INVITA AD ASSAPORARE LA ROMA RINASCIMENTALE.

COOKING FOR ART: HAUSBRANDT VOUS INVITE À SAVOURER LA ROME DE LA RENAISSANCE

Un'occasione unica per gustare l'arte, in tutte le sue forme: negli oggetti antichi, nelle opere fatte a mano, nelle ricette e nei vini d'autore. È avvenuto a Roma dal 16 al 24 ottobre e Hausbrandt non poteva non esserci come esempio di "eccellenza" in fatto di gusto e di qualità.

Siamo nello splendido spazio del Complesso Monumentale Santo Spirito in Sassia: qui si è svolta la quinta edizione della manifestazione Antiquari nella Roma Rinascimentale. Proprio nel chiostro adiacente e collegato al percorso espositivo degli Antiquari, avveniva in contemporanea un importante evento enogastronomico: Cooking for Art. Organizzato da Witaly, ideato da Lorenza Vitali e condotto da Luigi Cremona, noto giornalista responsabile delle guide del Touring Editore di Alberghi, Ristoranti, Vini, Cooking for Art ha proposto due importanti momenti di Alta Gastronomia: il Premio al Miglior Chef Emergente del Centro Italia e Mete Divine, tre giorni in cui le migliori strutture d'Italia hanno offerto al pubblico un assaggio della loro ricercata cucina. A rendere ancora più prestigioso l'appuntamento con l'arte del palato è stata la presenza di due personalità d'eccezione: Heinz Beck, grande chef di uno dei ristoranti migliori d'Italia, La Pergola del "Rome Cavalieri Hilton", e Antonello Colonna, che a breve aprirà anche un Gourmet Resort nei pressi di Roma.



Lo Chef Heinz Beck
Chef Heinz Beck



Une occasion unique pour goûter à l'art, sous toutes ses formes: dans les objets antiques, dans les œuvres réalisées à la main, dans les recettes et les vins d'auteur. Cet événement s'est tenu à Rome du 16 au 24 octobre 2010 et Hausbrandt ne pouvait manquer ce rendez-vous en qualité d'exemple d'"excellence" en matière de goût et de qualité.

Nous sommes dans le magnifique espace du Complesso Monumentale Santo Spirito in Sassia, théâtre de la cinquième édition de la manifestation "Antiquari nella Roma Rinascimentale". Le cloître adjacent et inscrit dans le parcours d'exposition des Antiquaires accueillait simultanément un important événement oenogastronomique: Cooking for Art. Organisé par Witaly, imaginé par Lorenza Vitali et dirigé par Luigi Cremona, éminent journaliste responsable des guides du Touring Editore di Alberghi, Ristoranti, Vini, Cooking for Art a proposé deux grands moments de haute gastronomie: le Prix du Meilleur Jeune Chef d'Italie centrale et « Mete Divine », trois jours au cours desquels les meilleures structures d'Italie ont proposé au public de goûter leur cuisine recherchée. Deux personnalités d'exception sont venues rehausser de leur présence ce rendez-vous prestigieux avec l'art du palais: Heinz Beck, grand chef de l'un des meilleurs restaurants d'Italie, la Pergola du "Rome Cavalieri Hilton" et Antonello Colonna, qui, très prochainement, ouvrira également un Gourmet Resort dans les environs de Rome.

HAUSBRANDT VI PORTA NEL CUORE DI VIENNA: ENTRATE NEL NUOVO LOCALE WEIN & CO.

HAUSBRANDT VOUS EMMÈNE AU COEUR DE VIENNE: PÉNÉTRÉZ DANS LE NOUVEL ÉTABLISSEMENT WEIN & CO.

Siamo nella Mariahilferstrasse, la via dello shopping nel centro di Vienna. Qui sono presenti tutti i marchi di abbigliamento a livello internazionale: Geox, Zara, H&M, Benetton. Qui, lo scorso novembre, l'importante catena di ristoranti Wein & Co. ha inaugurato un nuovo locale con la collaborazione di Hausbrandt che ha portato nella capitale austriaca la qualità italianissima dei suoi prodotti. Proprietaria di 19 punti vendita nelle principali città austriache (Vienna, Salisburgo, Innsbruck), Wein & Co. ha sempre concentrato la sua attività sulla somministrazione e vendita di vini provenienti da tutto il mondo attraverso un'area retail davvero fornitissima.



WEIN
& CO



Nous sommes dans la Mariahilferstrasse, la rue dédiée au shopping dans le centre de Vienne. Toutes les grandes marques de vêtements de la scène internationale y sont présentes: Geox, Zara, H&M, Benetton. En novembre dernier, l'importante chaîne de restaurants Wein & Co y a inauguré un nouvel établissement avec la collaboration d'Hausbrandt qui a introduit dans la capitale autrichienne l'italianissime qualité de ses produits. Propriétaire de 19 points de vente dans les principales villes autrichiennes (Vienne, Salzbourg, Innsbruck), Wein & Co a toujours concentré ses activités dans la distribution et la vente de vins originaires du monde entier au travers d'un espace de vente au détail particulièrement bien fourni.

SPORT, CAFFÈ E BIRRA: CON HAUSBRANDT E THERESIANER IL GUSTO CORRE LA TREVISO MARATHON.

SPORT, CAFÉ ET BIÈRE: AVEC HAUSBRANDT ET THERESIANER LE GOÛT PREND PART AU MARATHON DE TRÉVISE



Alex Zanardi

27 marzo 2011. Si corre a Treviso, si corre per l'ottava edizione della Treviso Marathon: un tracciato di 42 km che attraversa le più belle zone della Marca Trevigiana. Ci sono tutte le "eccellenze" di questo nostro territorio unico. E c'è l'eccellenza del gusto, rappresentato da due grandi nomi, Hausbrandt e Theresianer, presenti alla maratona proprio a fianco dei corridori per dare più gusto alla loro gara e per dare il perfetto sapore nostrano a questa importante manifestazione sportiva. Qualche numero che è bello ricordare: Treviso Marathon conta 100 mila spettatori; è la 42 km più veloce d'Italia, la quinta per numero di partecipanti e la prima tra le maratone di provincia; gli iscritti all'ultima edizione erano ben 3400. È lo sport a trionfare: lo sostengono Hausbrandt e Theresianer che con il loro caffè e la loro birra hanno accompagnato gli atleti lungo il percorso, deliziando il loro arrivo alla fine della gara e assegnando uno speciale premio Hausbrandt: un premio che quest'anno è andato a tutti i vincitori delle categorie uomini e donne; ad Alex Zanardi, campione nelle handbipartante nel mondo dello sport. nessun sconfitto: ha vinto la terra tico, ha vinto il gusto genuino. della Treviso Marathon? Noi sì.

27 mars 2011. On court à Trévisse, du Marathon de Trévisse: un parcours de 42 km qui traverse les plus beaux paysages de la Marche les "excellences" de notre terroir goût, représenté par deux grands noms, Hausbrandt et Theresianer, présents au marathon pour donner plus de goût à la saveur parfaite de notre terre sportive. Il est bon de rappeler Trévisse rassemble 100 mille spectateurs; c'est le marathon le plus rapide d'Italie; le cinquième en termes de participants et le premier des marathons de province; il a réuni près de 3400 inscrits lors de la dernière édition. C'est le sport qui triomphe: avec le soutien d'Hausbrandt et de Theresianer qui, avec leur café et leur bière, ont accompagné les athlètes tout au long du parcours, en les régaland à leur arrivée dès la fin de la compétition et en leur attribuant un prix spécial Hausbrandt: un prix remporté cette année par tous les vainqueurs des catégories hommes et femmes; par Alex Zanardi, champion de handbipartante dans le monde du sport. Beaucoup ont été récompensés ce 27 mars 2011 et aucun n'a essuyé de défaite: les grands gagnants sont la terre de Trévisse, le sport authentique et le goût naturel. Êtes-vous prêts pour la neuvième édition du Marathon de Trévisse? Nous, nous le sommes!



on court pour la huitième édition cours de 42 km qui traverse les Trévisane. On y retrouve toutes unique, comme l'excellence du ds noms, Hausbrandt et Theresianer, présents au marathon pour donner plus de goût à cette importante manifestation quelques chiffres: le marathon de Trévisse rassemble 100 mille spectateurs; c'est le marathon le plus rapide d'Italie; le cinquième en termes de participants et le premier des marathons de province; il a réuni près de 3400 inscrits lors de la dernière édition. C'est le sport qui triomphe: avec le soutien d'Hausbrandt et de Theresianer qui, avec leur café et leur bière, ont accompagné les athlètes tout au long du parcours, en les régaland à leur arrivée dès la fin de la compétition et en leur attribuant un prix spécial Hausbrandt: un prix remporté cette année par tous les vainqueurs des catégories hommes et femmes; par Alex Zanardi, champion de handbipartante dans le monde du sport. Beaucoup ont été récompensés ce 27 mars 2011 et aucun n'a essuyé de défaite: les grands gagnants sont la terre de Trévisse, le sport authentique et le goût naturel. Êtes-vous prêts pour la neuvième édition du Marathon de Trévisse? Nous, nous le sommes!



Stefano Baldini

2011

29/05
02/10

VENISE / VÉNÉTIE / ITALIE
**Leana Sonnabend.
Un portrait italien.**

Collection Peggy Guggenheim
www.guggenheim-venice.it



10-12/07

WASHINGTON D.C. / U.S.A.
Fancy Food
(Salon de la restauration de prestige)



30/07
7/08

SENIGALLIA / MARCHES / ITALIE
Summer Jamboree
(Rassemblement traditionnel rockabilly)
LA BIÈRE EST UNE MUSIQUE
The Hottest Rockin' Holiday on Earth



27/08

VENISE/ VÉNÉTIE/ ITALIE
“La Traviata”
de Giuseppe Verdi
Théâtre La Fenice www.teatrolafenice.it



17-18/09

NERVESA DELLA BATTAGLIA / VÉNÉTIE / ITALIE
SIÈGE
Brasserie Portes Ouvertes



23-25/09

SEATTLE / U.S.A.
Coffee Fest



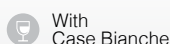
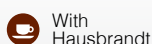
21-25/10

MILAN / LOMBARDIE / ITALIE
HOST - SIC
Salon International du Café



12/10
11/03 2012

ROME / LATIUM / ITALIE
Otolith Group.thoughtform
Musée MAXXI
www.fondazionemaxxi.it



BEVI UN BUON CAFFÈ, E' UN GESTO DI SALUTE: HAUSBRANDT TI SPIEGA PERCHÈ. BOIRE UN BON CAFÉ, EST UN BON GESTE POUR LA SANTÉ: HAUSBRANDT VOUS EXPLIQUE POURQUOI.

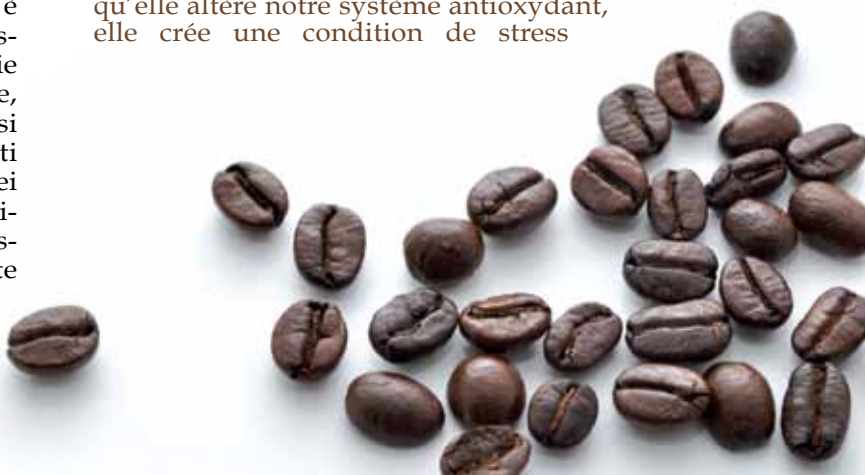
L'Istituto nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione di Roma ci svela il ruolo del caffè: un potente antiossidante perfetto per la nostra dieta. L'Institut national de Recherche pour les Aliments et la Nutrition de Rome nous dévoile le rôle du café: un puissant antioxydant parfait pour notre régime alimentaire.

C'è un dato che fa sicuramente stupire e che non tutti gli appassionati della tazzina sanno. Il dato è questo: secondo uno studio condotto in America, **il caffè è uno tra i 50 prodotti con più contenuto in antiossidanti**. In un lavoro analogo condotto in Italia, nel quale è stata misurata la capacità antiossidante di 34 vegetali, 30 tipi di frutta, 34 tipi di bevande e 6 di olio, il caffè risulta l'alimento con il più alto contenuto in antiossidanti. Un altro recentissimo studio, nel quale sono stati misurati i consumi alimentari di 285 persone, ha messo in evidenza che il gruppo di alimenti "caffè" e "tè" contribuiva per il 32% alla capacità antiossidante della dieta. **Non ce l'aspettavamo che il piacere italianissimo della tazzina fosse anche un gesto di salute.** Ma per capire il significato di questi dati, dobbiamo fare un passo indietro e ricordare cosa accade nel nostro corpo quando avviene un **processo di ossidazione**.

Ogni cellula infatti produce l'energia che le serve per svolgere le sue funzioni attraverso reazioni di ossidazione: si tratta di un percorso che non sempre è perfetto e può portare alla produzione di radicali liberi. Quando la produzione di radicali liberi è tale da soverchiare il nostro sistema antiossidante si viene a creare una condizione di stress ossidativo che è considerata un evento chiave del processo di invecchiamento e di molte malattie cronico-degenerative come ipertensione, diabete, parkinson, alzheimer, sclerosi multipla, cancro. Poiché gli antiossidanti sono in grado di contrastare gli effetti dei radicali liberi e combattere lo stress ossidativo, si ritiene che il loro consumo possa contribuire a ridurre il rischio di queste patologie.

Voici une donnée plutôt étonnante qu'un certain nombre d'amateurs de la petite tasse de café ignorent certainement: selon une étude américaine, le café fait partie des 50 produits contenant le plus d'antioxydants. Une étude similaire réalisée en Italie, au cours de laquelle on a mesuré la capacité antioxydante de 34 végétaux, de 30 variétés de fruits, de 34 types de boissons et 6 sortes d'huile, a démontré que le café est l'aliment contenant le plus grand nombre d'antioxydants. Une autre étude menée tout récemment, portant sur l'évaluation des consommations alimentaires de 285 personnes, a mis en évidence que le groupe d'aliments "café" et "thé" contribuait à hauteur de 32% à la capacité antioxydante du régime alimentaire. Nous n'imaginions pas que le plaisir "italianisme" de la petite tasse de café était également un bon geste pour la santé. Pour comprendre la signification de ces données, nous devons revenir en arrière et rappeler ce qu'il se produit dans notre corps lorsqu'un processus d'oxydation survient.

En effet, chaque cellule produit l'énergie qui lui est nécessaire à exercer ses fonctions au travers de réactions d'oxydation: c'est un parcours qui n'est pas toujours parfait et qui peut engendrer la production de radicaux libres. Lorsque la production de radicaux libres est telle qu'elle altère notre système antioxydant, elle crée une condition de stress



É dunque un ruolo importantissimo il loro, un ruolo che il corpo umano riconosce e in modo intelligente utilizza per difendersi da questa forma di stress. Molte sostanze presenti negli alimenti, specie di origine vegetale, hanno la capacità di reagire con i radicali liberi. Queste sostanze disattivano i radicali ed interrompono le reazioni a catena che portano alla formazione di nuovi radicali ossidandosi al posto delle macromolecole biologiche. Il processo dell'ossidazione di queste reazioni può venire rigenerato dal sistema di difesa antiossidante dell'organismo che si avvale degli antiossidanti endogeni e di quelli esogeni. Tra i più importanti antiossidanti di origine esogena troviamo alcune vitamine (C ed E) e due gruppi di composti di origine vegetale (carotenoidi e composti fenolici). Ed eccoci di nuovo alla nostra amata tazzina di caffè: gli antiossidanti di origine vegetale provengono prevalentemente dalla frutta e dalla verdura e dalle bevande di origine vegetale come vino, tè, succhi di frutta e appunto il nostro caffè. In particolare, il caffè è tra le maggiori fonti alimentari di composti fenolici, un'importante classe di composti idrosolubili che costituiscono dal 6 al 10% del peso secco della sua polvere. Tuttavia, va anche detto che non tutte le miscele hanno lo stesso potere antiossidante. Un confronto tra le diverse miscele ha evidenziato che la varietà robusta ha una capacità antiossidante maggiore di quella arabica, 3 volte superiore a quella del vino e 5 volte a quella del tè. Un motivo in più per vivere con gusto e piacere l'irrinunciabile rito di noi italiani, un rito che tutto il mondo ci invidia.

Fonte: "Antiossidanti e caffè", scritto redatto dall'Istituto nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione di Roma.



oxydatif considéré comme un événement clé du processus de vieillissement et du déclenchement de nombreuses maladies chroniques dégénératives comme l'hypertension, le diabète, la maladie de Parkinson, la maladie d'Alzheimer, les scléroses multiples et le cancer.

Vu que les antioxydants sont en mesure de contrebalancer les effets des radicaux libres et de combattre le stress oxydatif, il est établi que leur consommation peut contribuer à réduire le risque de déclenchement de ces pathologies. Ils remplissent donc un rôle très important que le corps humain reconnaît et qu'il utilise, de manière intelligente, pour se défendre contre cette forme de stress. De nombreuses substances présentes dans les aliments,

issus d'espèces d'origine végétale, ont la capacité de réagir contre les radicaux libres. Ces substances désactivent les radicaux et interrompent les réactions en chaîne qui conduisent à la formation de nouveaux radicaux qui s'oxydent à la place des macromolécules biologiques. Ce processus d'oxydation de ces réactions peut être régénéré par le système de défense antioxydant de l'organisme qui se sert des antioxydants endogènes et exogènes.

Parmi les plus importants antioxydants d'origine exogène, on trouve quelques vitamines (C et E) et deux groupes de composés d'origine végétale (caroténoïdes et composés phénoliques).

Pour en revenir à notre petite tasse de café tant appréciée, les antioxydants d'origine végétale proviennent principalement des fruits et des légumes et des boissons d'origine végétale comme le vin, le thé, les jus de fruits et, précisément, notre café. Plus particulièrement, le café figure parmi les plus importantes sources alimentaires de composés phénoliques, une classe importante de composés hydrosolubles qui représentent entre 6 et 10% du poids sec de sa poudre. Néanmoins, il faut souligner que tous les mélanges n'ont pas le même pouvoir antioxydant. Une comparaison de différents mélanges a mis en évidence que la variété Robusta présente une capacité antioxydante plus importante que celle de l'Arabica, trois fois supérieure à celle du vin et cinq fois supérieure à celle du thé. Une raison supplémentaire pour vivre avec goût et passion l'immanquable rituel italien que le monde entier nous envie.

Sources : "Antioxydants et café", ouvrage rédigé par l'Institut National de Recherche pour les Aliments et la Nutrition de Rome.

NEW YORK

HAUSBRANDT CONQUISTA LA GRANDE MELA

HAUSBRANDT À LA CONQUÊTE DE LA GROSSE POMME

Il più antico marchio italiano di caffè arriva in America: troverete la vostra tazzina preferita anche nei locali più "cool" di New York.

Era un giorno del 2009, in una fredda New York riscaldata da un buon espresso Hausbrandt. Si parlava di caffè italiano, di America e della sua voglia di gusto, di piacere espresso e dell'impegno Hausbrandt di portare l'eccellenza in ogni tazzina. Eravamo al Fancy Food e Mr. Vincent di Carlo, fondatore e presidente della "Di Carlo distributor, inc." nonché grande estimatore di caffè, assaporava con noi la possibilità di portare Hausbrandt alla conquista degli USA. Ci accomunava un sogno: riportare il più antico marchio italiano di caffè nella Grande Mela e da lì farlo approdare nella costa ovest, passando per gli stati centrali. Un grande viaggio perché il gusto del caffè italiano diventasse anche americano. Nel 2010 questo sogno diventa un ambizioso, ma preciso progetto: è il momento di grande svolta per lo sviluppo del marchio Hausbrandt negli USA. L'azienda triestina sigla l'accordo con la "Di Carlo distributor, inc.", iniziando insieme a lei il suo grande successo USA. Le premesse ci sono tutte e sono nei valori che Hausbrandt condivide e riconosce nella Di Carlo: distribuzione capillare, altissima affidabilità, ottima reputazione, numeri da grande dealer. Il 2010 ha confermato queste premesse: la condivisione dei rispettivi obiettivi ha infatti portato alla definizione di una strategia comune per la distribuzione dei prodotti aziendali, con particolare riguardo alle miscele top in grani. L'impegno si è concentrato sul mercato professionale, core business di entrambi i partners: dalle principali città della costa est - in particolare Philadelphia (storica estimatrice del nome Hausbrandt) e New York - fino a tutti gli Stati Uniti attraverso un network di operatori specializzati. Il prossimo appuntamento americano con Hausbrandt e "Di Carlo distributor, inc." è il 12 aprile a New York e poi al Fancy Food 2011. Nel frattempo, se siete a New York, non perdetevi il piacere di assaporare un espresso Hausbrandt in uno dei locali più cool della Grande Mela: vi aspettano la Salumeria Rosi e Di Palo's fine foods. Il gusto è tutto italiano.

La plus ancienne marque de café italienne fait son entrée en Amérique: vous pourrez déguster votre petite tasse préférée également dans les établissements les plus "branchés" de New York

New York, par une froide journée de 2009, réchauffée par un bon espresso Hausbrandt. Nous discutons de café italien, d'Amérique et de son envie de goût, de plaisir exprimé et de l'engagement d'Hausbrandt d'amener l'excellence dans chaque petite tasse. Nous étions au Fancy Food et M. Vincent di Carlo, fondateur et président de la "Di Carlo distributor, inc.", mais également grand amateur de café, savourait en notre compagnie la possibilité d'emmener Hausbrandt à la conquête des États-Unis. Un rêve nous unissait: ramener la plus ancienne marque de café italienne dans la Grosse Pomme et de là, le faire accoster sur la côte Ouest en passant par les États centraux. Un grand voyage afin que le goût du café italien devienne aussi américain. En 2010, ce rêve devient un projet ambitieux, mais non moins précis, qui marque un grand tournant dans le développement de la marque Hausbrandt aux États-Unis. L'entreprise triestine signe l'accord avec la "Di Carlo distributor, inc." et ainsi débute son grand succès américain. Les conditions sont toutes remplies et se retrouvent dans les valeurs qu'Hausbrandt partage et reconstruit chez Di Carlo: un réseau de distribution très dense, une fiabilité à toute épreuve, une excellente réputation, des chiffres de grand leader. L'année 2010 a confirmé ces prémisses: le partage des objectifs respectifs a, en effet, permis de définir une stratégie commune pour la distribution des produits de l'entreprise, en apportant un soin particulier aux mélanges des meilleurs grains. L'engagement s'est concentré sur le marché professionnel, activité principale des deux partenaires: depuis les principales villes de la côte Est - en particulier Philadelphia (fine connaisseuse historique du nom Hausbrandt) et New York - jusqu'au reste des États-Unis au travers d'un réseau d'opérateurs spécialisés. Le prochain rendez-vous américain avec Hausbrandt et "Di Carlo distributor, inc." aura lieu le 12 avril à New York et ensuite au Fancy Food 2011. Entre-temps, si vous êtes à New York, ne perdez pas l'occasion de savourer un espresso Hausbrandt dans l'un des établissements les plus branchés de la Grosse Pomme: la Salumeria Rosi et Di Palo's fine foods vous y attendent. Le goût est tout italien.



ALBANIA

FESTEGGIAMO UN SERVIZIO CHE È UN GUSTO: HAUSBRANDT NATURALMENTE, ANCHE IN ALBANIA. CÉLÉBRONS UN SERVICE SYNONYME DE GOÛT: HAUSBRANDT NATURELLEMENT, ÉGALEMENT EN ALBANIE.

Ottobre 2010, Hausbrandt e Gourmet&Co. celebrano i loro tre anni di "eccellenza insieme".

Octobre 2010, Hausbrandt et Gourmet&Co

célèbrent les trois ans d'un partenariat placé sous le signe de l'excellence.



Per un'azienda nata a Trieste la presenza capillare del vicino mercato dei Balcani è una naturale vocazione. Condividere con questa cultura il gusto, la professionalità, la passione; trasformare questi valori in un piacere da assaporare.

Hausbrandt arriva in Albania così, tre anni fa: iniziando la sua collaborazione con Gourmet&Co e condividendo con questo importante distributore il suo impegno nel fornire un servizio eccellente esattamente come il gusto del suo caffè. L'Albania ama la cultura del caffè italiano: Gourmet&Co ha saputo rispondere a questo crescente interesse con un servizio sempre più capillare, mirato a portare il piacere dell'espresso presso i migliori professionisti Ho.Re.Ca.; dialogando con loro e fornendo loro una consulenza esperta, capace di diffondere la conoscenza delle miscele di migliore qualità. Oggi Hausbrandt è presente in Albania nel segmento più qualificato ed esclusivo del mercato professionale: risultato della qualità del suo espresso, ma anche di una distribuzione puntuale ed efficiente che Gourmet&Co ha saputo garantire grazie alla sua logistica nelle principali città dell'Albania (prime fra tutte la capitale Tirana e la storica città di Durazzo). Un concetto di eccellenza che interessa la distribuzione, così come la formazione: lo staff di Gourmet&Co ha infatti seguito attentamente la formazione predisposta dal training Hausbrandt "Accademia Veneziana del Caffè", riconoscendo in questa formazione il valore aggiunto, la possibilità di garantire a tutti i suoi clienti una certificata ed elevatissima competenza di prodotto. Per Hausbrandt e Gourmet&Co tre anni di collaborazione sono stati un traguardo importante, fatto di successi importanti. Da questa data, da questo ottobre 2010, si guarda ancora una volta avanti, verso un nuovo importante obiettivo: coinvolgere professionisti e appassionati in un percorso di cultura del gusto, che inizia dalla materia e arriva a costruire la migliore esperienza sensoriale che si possa vivere assaporando, in un bar dell'Albania, un caffè Hausbrandt.

Pour une entreprise basée à Trieste, la présence très étendue du marché voisin des Balkans est une vocation naturelle. Partager avec cette culture le goût, le professionnalisme, la passion; transformer ces valeurs en un plaisir à savourer.

Hausbrandt est arrivé en Albanie il y a trois ans: en débutant sa collaboration avec Gourmet&Co et en partageant avec cet important distributeur son engagement à fournir un service d'excellence à l'image du goût de son café. L'Albanie aime la culture du café italien: Gourmet&Co est parvenu à répondre à cet intérêt croissant par un service toujours plus minutieux, destiné à apporter le plaisir de l'espresso auprès des meilleurs professionnels de l'Horeca; en dialoguant avec eux et en leur fournissant un service de conseil professionnel capable de transmettre la connaissance des mélanges de meilleure qualité. Aujourd'hui, Hausbrandt est présent en Albanie et occupe le segment le plus qualifié et le plus exclusif du marché professionnel: résultat de la qualité de son espresso mais également d'une distribution ponctuelle et efficace que Gourmet&Co a su garantir grâce à sa logistique dans les principales villes albanaises (d'abord dans la capitale, Tirana, et dans l'historique ville de Durazzo). Un concept d'excellence qui concerne la distribution ainsi que la formation: le personnel de Gourmet&Co a, en effet, suivi avec attention la formation dispensée par l'équipe d'Hausbrandt, "Academia Veneziana del Caffè", reconnaissant à cette formation sa valeur ajoutée, la possibilité de garantir à tous ses clients une qualité certifiée et très élevée du produit. Pour Hausbrandt et Gourmet&Co, ces trois années de collaboration ont représenté un objectif important et ont été jalonnées de succès considérables. Depuis cette

notre regard se fois vers l'avant, tif d'envergure: nels et passionnés culture du goût tière et parvient à expérience sensorielle en dégustant dans un bar en



tourne une nouvelle vers un nouvel objectif: impliquer professionnels dans un parcours de qui débute par la maélaborer la meilleure rielle que l'on puisse un café Hausbrandt Albanie.

BAR AUTORIMESSA

VENEZIA

RUE	Santa Croce, 497
VILLE	Venezia
PROVINCE	Venezia
TÈL.	0039 041 523 5470
SITE WEB	www.ristoranteautorimessavenezia.blogspot.com



Ci si siede qui, d'estate. A Venezia, la bellissima Venezia, sul patio esterno di questo originale bar che dà su Piazzale Roma. Si assapora la pasticceria veneziana, ci si rinfresca con un gelato, si interrompe l'itinerario tra le calli con un gustoso snack. Si beve un vino pregiato, scelto dalla cantina di 200 etichette. E naturalmente ci si concede il piacere di un caffè italianissimo firmato Hausbrandt. Pensate che questo locale risale al 1930 e prende il suo nome dal garage autorimessa comunale posto proprio di fianco. Il signor Edo Gastaldi ha iniziato qui, da giovane, la sua carriera di barista. E proprio qui è tornato nel 2000: questa volta come proprietario del locale. Ci è tornato con una scommessa: farlo diventare un punto di riferimento per i moltissimi turisti che si trovano a passare per piazzale Roma e per tutti i veneziani. La famiglia di Edo, originaria di Camponogara (Venezia) ma molto conosciuta a Venezia, porta avanti la scommessa con lui: la moglie, Carla Morandin, e anche Devis e Fabio, i figli. Due anni dopo, quando il locale viene completamente restaurato, Hausbrandt diventa il gustoso complice di questa vittoria: nel Bar Autorimessa si beve solo il caffè dell'azienda triestina che conquista Venezia con la sua passione per l'eccellenza condivisa con Edo e i suoi familiari. È un'eccellenza che si vede nel servizio, nel gesto gentile, nell'ordine che piacevolmente caratterizza questo locale; si vede nello staff, composto da 25 persone, assolutamente formate, specialmente su caffè e vino. E si vede nelle originali iniziative, come quella di offrire, fin dai primi giorni di aprile, serate di degustazioni vino organizzate con le cantine e dedicate agli amanti del buon bere. La scommessa di Edo e dei suoi familiari è vinta. Con Hausbrandt.

On s'y assied en été. À Venise, la magnifique, sur le patio extérieur de ce bar original qui donne sur le Piazzale Roma. On y déguste la pâtisserie vénitienne, on s'y rafraîchit en savourant une glace, on y interrompt sa balade au travers des venelles pour un succulent en-cas. On y boit un vin réputé, sélectionné parmi les 200 étiquettes dont recèle la cave. Et bien évidemment, on s'octroie le plaisir d'un café italianissime signé Hausbrandt. Imaginez que cet établissement date de 1930 et tire son nom du garage communal qui le jouxtait. C'est ici qu'Ego Gastaldi a commencé, tout jeune, sa carrière de garçon de café et où il a fait son retour en 2000: cette fois comme propriétaire de l'établissement. Il y est revenu avec, en tête, un pari: en faire un point de référence pour les très nombreux touristes qui traversent le Piazzale Roma et pour tous les Vénitiens. La famille d'Edo, qui est originaire de Camponogara (Venise) mais qui est très connue à Venise, l'aide à réaliser son pari: son épouse, Carla Morandin, mais aussi Devis et Fabio, ses fils. Deux ans plus tard, lorsque l'établissement est enfin entièrement rénové, Hausbrandt devient le délicieux complice de cette victoire: le Bar Autorimessa ne propose que le café de l'entreprise triestine qui conquiert Venise avec sa passion pour l'excellence partagée par Edo et sa famille. L'excellence est perceptible dans le service, dans les petits gestes attentionnés, dans l'ordre agréable qui règne dans cet établissement et surtout au sein du personnel, composé de 25 personnes, brillamment formées, en particulier en café et en vin. Cette excellence est également visible dans les initiatives originales comme celle de proposer, dès les premiers jours d'avril, des soirées de dégustation de vins organisées avec les caves et dédiées aux amateurs de bons vins. Le pari d'Edo et de sa famille est un véritable succès... avec Hausbrandt!

PASTICCERIA BIDO

VENEZIA

RUE	Piazza Ferretto, 3
VILLE	Mestre
PROVINCE	Venezia
TÈL.	0039 041 961841
E-MAIL	info@bidovenezia.com
SITE WEB	www.bidovenezia.com



La famiglia Bido è una famiglia di gelatieri, di quelle che con la loro storia hanno scritto anche un pezzo di storia del gelato. Undici anni fa, in Germania, i tre fratelli Alvaro, Sandro e Diego iniziano la loro attività, proprio come gelatieri. Passano solo tre anni e decidono di tornare nello loro Italia, con l'obiettivo di trovare una gelateria nella zona di Abano. E' il destino invece a guidarli fino a Mestre, dove vedono e si innamorano della pasticceria più antica della città: proprio in piazza Ferretto, la piazza storica. Il papà, bancario, suggerisce loro di prenderla in gestione, ma ad una condizione: "la prendiamo solo se uno di voi diventa pasticcere". A soli 24 anni, Alvaro inizia così la sua attività di pasticcere. Ben presto diventa lui il pasticcere ufficiale della pasticceria che ha preso il nome della sua famiglia: Pasticceria Bido. Certo, qui il gelato è il pezzo forte, ma, grazie ad Alvaro e alla sua visione moderna dell'arte pasticceria, anche questa specialità diventa qualcosa di unico: fondata sulla catena del freddo, la sua pasticceria è sottoposta a tecniche e sistemi di stoccaggio così raffinati che permettono di conservarla per giorni e giorni freschissima. Dalla pasticceria secca e fresca alle torte e dolci nuziali; dalla cioccolateria alle colombe e uova pasquali fino alle marmellate di nicchia, prodotte soprattutto durante le festività. Poi c'è il capolavoro, quello che li ha resi famosi, quello a cui nessuno, proprio nessuno saprebbe resistere: è la bavarese a 2 cioccolati. Una vera opera d'arte del gusto. Con il loro staff di 15 persone, la famiglia Bido è oggi fornitore ufficiale di Orient Express e Molino Stucky a Venezia. C'è un'altra data storica, che amano ricordare: è l'anno 2008, quando la famiglia Bido ha ricevuto la visita del Presidente della Repubblica che, nel suo programma di visita a Venezia e dintorni, aveva previsto anche un "caffè presso Pasticceria Bido". Ma c'è un sogno nel cassetto? "vincere i mondiali di pasticceria che si tengono nel 2013 a Lione". E stando a quello che abbiamo assaporato, non lo consideriamo un sogno così lontano da questa storica pasticceria di Mestre.

La famille Bido fait partie de ces familles de glacières qui, avec leur propre histoire, ont rédigé un pan d'histoire de la glace. Il y a onze ans, en Allemagne, les trois frères, Alvaro, Sandro et Diego débutent leur activité de glacières. Trois ans plus tard, ils décident de retourner en Italie, avec l'objectif de trouver une glacerie aux alentours d'Abano. Mais le destin les mène jusqu'à Mestre, où ils vont tomber amoureux de la plus ancienne pâtisserie de la ville: située en plein cœur de la Piazza Ferretto, la plus ancienne place de la ville. Leur père, employé de banque, leur suggère d'en devenir les gérants, mais à une condition: "nous la prenons uniquement si l'un de vous devient pâtissier". A tout juste 24 ans, Alvaro débute ainsi son métier de pâtissier. Il devient très vite le pâtissier officiel de la pâtisserie qui porte désormais le nom de sa famille: Pasticceria Bido. Certes, la glace y est un point fort mais, grâce à Alvaro et à sa vision moderne de l'art de la pâtisserie, cette dernière devient elle aussi une spécialité unique: fondée sur la chaîne du froid, sa pâtisserie bénéficie de techniques et de systèmes de stockage tellement perfectionnés qu'ils lui permettent de conserver toute sa fraîcheur pendant des jours et des jours. De la pâtisserie sèche à la pâtisserie fraîche et des tartes aux gâteaux de mariage; des chocolats aux colombe et œufs de Pâques en passant par les confitures spéciales, en vente principalement durant les fêtes. Ensuite, il y a le chef d'œuvre, celui qui a fait leur renommée, celui auquel personne, vraiment personne, ne peut résister: le bavarois aux 2 chocolats. Une véritable œuvre d'art gustative. Avec ses 15 salariés, la famille Bido est aujourd'hui le fournisseur officiel de l'Orient Express et du Molino Stucky à Venise. Ils aiment se souvenir d'une autre date importante: l'année 2008, lorsque la famille Bido a reçu la visite du Président de la République qui, dans son programme de visite à Venise et alentours, avait également prévu "un café à la Pasticceria Bido". Mais ils ont un rêve secret: "remporter les championnats du monde de pâtisserie qui se tiendront à Lyon en 2013". Et au vu de ce que nous avons savouré, ce rêve ne nous semble pas si éloigné de cette ancienne pâtisserie de Mestre.

PASTICCERIA BASSO E BELVEDERE



VENEZIA

RUE	Via Varotara, 41 / A
VILLE	Zianigo di Mirano
PROVINCE	Venezia
TÉL.	0039 041 5700680
E-MAIL	info@dolcitraddizionibasso.com
SITE WEB	www.dolcitraddizionibasso.com



Oggi Zianigo è baciata dal sole di primavera. Zianigo è una piccola frazione immersa nel verde di Mirano, in provincia di Venezia: la "terra del Tiepolo", la chiamano tutti. Qui Andrea Basso ci accoglie nella sua pasticceria. È proprio qui, nel panificio di suo padre pasticciere, Andrea impara fin da piccolo l'arte della pasticceria. La pasticceria Basso di Zianigo è sua, oggi. La sua nascita risale al 2002, proprio sotto il periodo pasquale. Fu all'inizio che una preziosa collaboratrice di Andrea trovò per caso degli angioletti, impressi in una carta intestata, proprio lì, in quel negozio. Quegli angioletti diventano il simbolo della pasticceria e sono ritratti sul soffitto del locale, arredato in stile liberty. Andrea Basso è un uomo simpatico, pacato e molto sorridente: un personaggio intenso, che crede nei valori di una volta e che vuole ritrovarli nel gusto della sua mitica crema. "Faccio fatica ad adeguarmi ai surrogati e ai semi lavorati che ormai si trovano ovunque - racconta Andrea - Sai, la mia crema è fatta con uova e latte fresco e il miele delle mie focaccine è biologico e lo compro proprio qui a Zianigo". Andrea ama parlare delle sue scelte e della sua specialità: la pasticceria veneziana, soprattutto i lievitati come la focaccia e la colomba che produce con ingredienti selezionatissimi e impasta ancora a mano come le pasticcerie di una volta. Ogni giorno, nella sua pasticceria, Andrea produce circa 3500 paste. Ci lavorano 20 persone e con Andrea collabora il fratello minore, Stefano: tutti uniti dalla stessa passione per il gusto di una volta, per le mani che impastano con amore, per la loro irresistibile colomba che si assapora appena sfornata, quando si scioglie in bocca e il palato non le resiste più. Ma non c'è solo la pasticceria Basso, nella vita e nel cuore di Andrea. E c'è la pasticceria caffetteria Belvedere che, grazie anche alla collaborazione con i soci Andrea e Vania, è un punto di riferimento nella bellissima piazza di Mirano. Anche qui, lo stile è liberty, con divani e sedie in rosso veneziano; il pavimento è quello originale di 100 anni fa, antico come la bellissima colonna e il bancone di marmo rosso. Si entra ogni giorno, fino alle 24: per un prodotto della qualità Basso, per un aperitivo, per uno stuzzichino, per un caffè Hausbrandt. Buonissimo, lo dice Andrea.

Zianigo, aujourd'hui baignée par un doux soleil printanier, est une petite commune blottie dans la campagne de Mirano, dans la province de Venise: la "terra del Tiepolo", comme on l'appelle communément ici. C'est ici qu'Andrea Basso nous accueille dans sa pâtisserie où, depuis tout petit, dans la boulangerie de son père pâtissier, il a appris l'art de la pâtisserie. Il en est aujourd'hui le propriétaire. Elle a vu le jour en 2002, précisément à la période de Pâques. C'est dans cette boutique que l'une de ses précieuses collaboratrices découvrit par hasard des angelots imprimés sur du papier à en-tête. Ces petits anges sont devenus le symbole de la pâtisserie et sont aujourd'hui représentés au plafond de l'établissement, décoré en style liberty. Andrea Basso est un homme sympathique, paisible et très souriant: un personnage vrai, attaché aux valeurs d'autrefois et qui souhaite les retrouver dans le goût de sa crème mythique. "J'ai du mal à me faire aux produits de substitution et aux produits semi-finis que l'on trouve désormais partout - explique Andrea - vous savez, ma crème se compose d'œufs et de lait frais et mes fougasses sont à base de miel biologique que j'achète ici à Zianigo". Andrea aime parler de ses choix et de ses spécialités: la pâtisserie vénitienne, surtout les gâteaux à pâte levée comme la fougasse et la colombe qu'il réalise avec des ingrédients soigneusement sélectionnés et qu'il pétrit encore à la main comme on le faisait jadis. Chaque jour, Andrea réalise près de 3500 pâtisseries. Il emploie 20 personnes et collabore avec son frère cadet, Stefano: tous unis par une même passion pour le goût d'autrefois, pour les mains qui pétrissent avec amour et pour leur irresistible colombe que l'on déguste à peine sortie du four, lorsqu'elle fond en bouche et que notre palais ne peut plus lui résister. La pâtisserie Basso n'est pas la seule à remplir la vie et à faire battre le cœur d'Andrea, la pâtisserie salon de thé Belvedere, grâce également à la collaboration de ses associés Andrea et Vania, est un point de référence sur la splendide place de Mirano. Décorée, elle aussi, en style Liberty, avec des fauteuils et des chaises de couleur rouge vénitien; le sol ancien, qui a plus de cent ans, est encore celui d'origine, tout comme la magnifique colonne et le grand banc de marbre rouge. On y passe tous les jours, jusqu'à 24 heures: pour un produit de la qualité Basso, pour déguster un apéritif, un amuse-bouche ou un café Hausbrandt...qui est excellent, c'est Andrea qui le dit!

Hausbrandt Trieste 1892 SpA
Via Foscarini, 52
31040 Nervesa della Battaglia - Treviso - Italia
T. 0422 8891 - F. 0422 889260

www.hausbrandt.com

www.theresianer.com

www.colsandago.com

www.casebianche.it



*Antica Birreria
di Trieste 1766*



**PREMIO ALLA BUONA
TRADIZIONE ITALIANA**



Wit e Bock vincono al DLG di Francoforte.

UNA MEDAGLIA D'ORO E UNA MEDAGLIA D'ARGENTO:

DUE PRESTIGIOSI RICONOSCIMENTI CHE PREMIANO ANCORA UNA VOLTA L'AMORE PER
LA QUALITÀ E LA PASSIONE PER LA TRADIZIONE DELLE BIRRE ARTIGIANALI THERESIANER.

www.theresianer.com