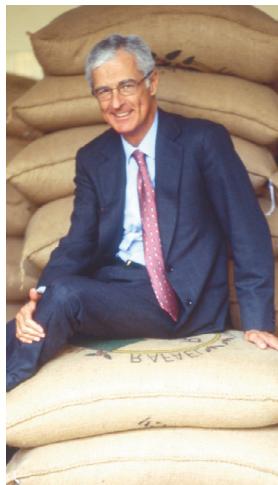


# DRINKIN

*experience the world of Martino Zanetti*

*appunti da bere*





Hausbrandt Trieste 1892 S.p.A. presenta il nuovo Drink In, rinnovato nei contenuti, nella grafica e nello stile.

Drink In è il nostro modo di offrire informazione ed approfondimento, un progetto editoriale che si propone di avvicinarci ancora di più ai nostri collaboratori e al mondo che ci sta vicino, instaurando con tutti un canale di dialogo diretto, aperto quindi alle osservazioni e alle iniziative.

In Hausbrandt vogliamo interpretare il mercato e le sue evoluzioni con uno spirito dinamico e attento, per avanzare da protagonisti lungo lo stesso percorso di crescita culturale che tutti noi siamo chiamati ad affrontare in un mondo sempre più competitivo.

Crescita culturale significa vivere le evoluzioni ed i cambiamenti, sapendone cogliere sempre gli slanci per progredire. Tanto più in momenti storici non facili come quelli che stiamo vivendo, ci proponiamo di rispondere alle indicazioni del mercato, anticipandone

le tendenze e i desideri.

All'interno di Drink In avrete modo di scoprire tutte le novità del mondo Hausbrandt e di confrontarvi con esso dando il Vostro contributo.

C'è spazio per tutto, per esprimersi e confrontarsi, per fare di ogni numero un compagno piacevole, ricco di contenuti e di informazioni pratiche.

Buona lettura!

---

*Hausbrandt Trieste 1892 S.p.A. présente le nouveau Drink In, nouveau dans ses contenus, dans le graphisme et dans le style.*

*Drink In est notre façon d'offrir information et approfondissement, un projet éditorial qui se propose de se rapprocher encore plus de nos collaborateurs et du monde qui les entoure, en instaurant avec tous un canal direct de dialogue, et donc ouvert aux observations et aux initiatives.*

*Chez Hausbrandt, nous voulons en effet interpréter le marché et ses évolutions avec un esprit dynamique et attentif, pour avancer en protagonistes tout au long du parcours de la croissance culturelle que nous tous sommes appelés à affronter dans un monde toujours plus compétitif. Croissance culturelle signifie vivre les évolutions et les changements, en sachant profiter continuellement des élans pour progresser. En particulier dans les moments historiques difficiles comme celui que nous sommes en train de vivre, nous nous proposons de répondre aux indications du marché, en anticipant les tendances et les désirs.*

*A l'intérieur de Drink In, vous aurez la possibilité de découvrir toutes les nouveautés du monde Hausbrandt, et de vous confronter avec elles en donnant votre contribution.*

*Il y a de la place pour tout, pour s'exprimer et se confronter, pour faire de chaque numéro un agréable compagnon, riche en contenus et en informations pratiques.*

*Bonne lecture!*

Il Presidente  
Le Président  
Martino Zanetti

Inviate le Vostre notizie a  
Envoyez vos nouveautés à  
[news@hausbrandt.com](mailto:news@hausbrandt.com)



In copertina  
la nuova Creatività di Hausbrandt  
servizio a pagina 8

*En couverture  
la nouvelle créativité de Hausbrandt  
service à la page 8*



## 2 Editoriale | Editorial



## 4 Novità | Nouveauté

La Colomba Delice | *La Colombe Délice*  
La Nuova Caffee Card | *Nouvelle Coffee Card*  
Il Nuovo sito | *Nouvelle web site*



## 8 Parliamo di... | Parlons de...

La nuova immagine Hausbrandt  
*La nouvelle Hausbrandt*



## 9 Hausbrandt lab | Hausbrandt lab

La filiera produttiva del caffè  
*La filière productive du Café*



## 12 Dal mondo Hausbrandt | Du monde Hausbrandt

Tradizione e Qualità in trasferta a Mosca  
*Tradition et qualité italienne en déplacement à Moscou*  
Al Museo Guggenheim | *Musée Guggenheim*



## 15 Dall' estero | De l'étranger

Parliamo di Sam Moka  
*Sam Moka*

Informativa ai sensi dell'art.13 del D.lgs. 196/2003 sul trattamento dei dati personali  
HAUSBRANDT TRIESTE 1892 SPA. – Titolare del trattamento – ha estratto i Suoi dati personali dal proprio archivio clienti. I dati, di cui non è prevista la diffusione, sono trattati con procedure automatizzate e manuali solo dai dipendenti designati incaricati del trattamento, per fini promozionali e commerciali.  
Potrà rivolgersi a HAUSBRANDT TRIESTE 1892 SPA via Foscarini, 52 NERVESA DELLA BATTAGLIA (TV) per avere piena informazione di quanto dichiarato, per esercitare i diritti previsti dall'art.7 del D.lgs. 196/2003, e perciò consultare, modificare e cancellare i dati od opporsi al loro utilizzo nonché per conoscere l'elenco dei Responsabili del trattamento.

Information selon l'art.13 du D.lég. 196/2003 sur le traitement des données personnelles  
HAUSBRANDT TRIESTE 1892 SPA. – Titulaire du traitement - a extrait vos données de son propre archive clients. Les données, dont la diffusion n'est pas prévue, sont traitées selon des procédures automatisées et manuelles uniquement par des employés désignés chargés du traitement, à des fins promotionnelles et commerciales.  
Vous pourrez contacter HAUSBRANDT TRIESTE 1892 SPA via Foscarini, 52 NERVESA DELLA BATTAGLIA (TV) pour avoir une information complète de ce qui est déclaré, pour exercer les droits prévus par le D.lég. 196/2003, et donc consulter, modifier et effacer les données pour s'opposer à leur utilisation ainsi que pour connaître la liste des Responsables du traitement.

# La Colomba Delice



Con l'avvicinarsi della Pasqua, una nuova delizia in casa Hausbrandt contribuirà ad addolcire la festività: la Colomba Delice, un prodotto artigianale che interpreta al meglio l'eccellente tradizione dolciaria Italiana.

La tradizionale festività della Pasqua si esalta così con i nuovi colori e i delicati profumi di questo tipico dolce primaverile.

Gli ingredienti impiegati sono tutti naturali e semplici, tali da formare un impasto soffice e fragrante impreziosito da un gustoso aroma di arancio e vaniglia. E per finire un'invitante glassa di nocciole, arricchita da croccanti mandorle tostate, che ricopre il dolce e aggiunge un tocco di golosità ai momenti di festa a cui questo dolce tradizionalmente si lega.

Aromi freschi e delicati, profumi e colori che sanno di gioia, di giorni festivi, di primavera...

La Colomba Delice è racchiusa in un'elegante confezione da pasticceria, nei toni raffinati



del bianco e del lilla che si intervallano tra spensierate linee e pois, ricordando le prime confezioni pasticcere. Veri e propri cofanetti dai colori delicati e romantici che, un tempo, custodivano torte con glasse colorate e deliziose praline.

Colomba Delice è un'eccellente idea per un regalo da fare a parenti ed amici! Inoltre la scatola potrà essere utilizzata come contenitore milleusi da tenere in casa, tra gli scaffali dei ricordi...

Un pensiero Hausbrandt per dei momenti felici!

## *La Colombe Délice*

*A l'approche de Pâques, un nouveau délice de la maison Hausbrandt contribuera à adoucir les fêtes: la Colombe Délice, un produit complètement artisanal qui interprète au mieux l'excellente tradition pâtissière italienne.*

*La traditionnelle fête de Pâques, s'exalte ainsi avec les nouvelles couleurs et les parfums délicats de ce dessert typique de printemps.*

*Les ingrédients utilisés sont tous naturels et simples, formant une pâte souple et parfumée enrichie d'un arôme au goût d'orange et vanille. Et pour finir, un appétissant glaçage à la noisette, enrichi d'amandes grillées croquantes, recouvrant le dessert, ajoute une touche de gourmandise aux moments de fête auxquels cette douceur est traditionnellement liée. Une association d'arômes frais et délicats, de parfums et couleurs remplis de joie, de jours de fête, de printemps...*

*La Colombe Délice est présentée dans une boîte de pâtisserie élégante, aux tons raffinés de blanc et de lila qui s'alternent entre des lignes amusantes et insouciantes et des pois, rappelant les premières boîtes de pâtisserie. De vrais petits coffrets aux couleurs délicates et romantiques qui, auparavant, cachaient des tartes avec des glaçages colorés et de délicieuses pralines.*

*Colombe Délice est une excellente idée pour un cadeau à faire à des parents et aux amis! De plus, la boîte pourra être utilisée comme récipient aux mille usages à tenir à la maison, sur les étagères des souvenirs ...*

*Une attention Hausbrandt pour accompagner les moments heureux!*

# Hausbrandt Coffee Card

Coffee Card è la proposta di Hausbrandt per aiutare il barista a fidelizzare, incuriosire e “cocolare” i suoi clienti.

Uno strumento pratico e versatile, valido per 10 o 20 caffè, per consolidare l'abitudine del cliente a concedersi ogni giorno il piacere di un espresso perfetto, con in più un utile omaggio:

un undicesimo caffè, con l'acquisto della Card 10, un barattolo da 250 gr di caffè macinato, con la Card 20.

Per il lancio dell'iniziativa, è prevista una promozione, valida fino al 31/10/2009, che prevede ogni 2 kg di caffè in barattolo, Moka, Espresso o Decaffeinato, 1 kg in omaggio e il regalo di un'elegante espositore da banco dedicato alla Coffee Card!



## Nouvelle Coffee Card

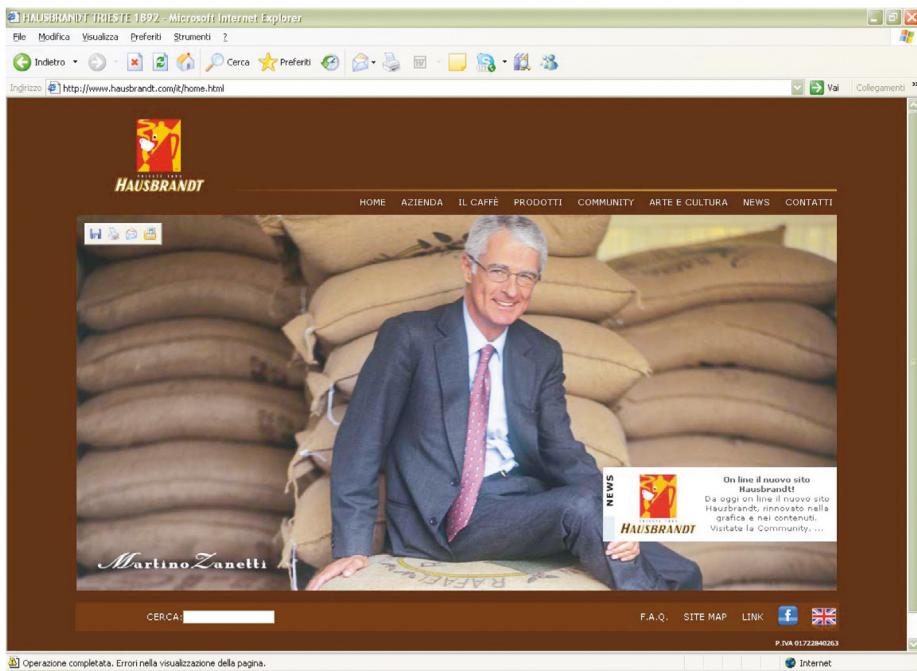
*La qualité associée à un prix avantageux*  
*Coffee Card est la proposition de Hausbrandt pour aider le cafetier à fidéliser, intéresser et “gâter” ses clients.*

*Un instrument pratique et versatile, valable pour 10 ou 20 cafés, pour consolider l'habitude du client de se concéder chaque jour le plaisir d'un expresso parfait, avec en plus un cadeau utile: un onzième café, à l'achat de la Card 10. une boîte de 250 gr de café moulu, avec la Card 20.*

*Pour le lancement de l'initiative, il y a une promotion, valable jusqu'au 31/10/2009, qui prévoit pour 2 kg de café en boîte, Moka, Espresso ou Décaféiné, 1 kg en cadeau et un élégant présentoir de comptoir consacré à la Coffee Card!*



# Il nuovo sito Hausbrandt:



"You have to run faster to stay in the same place" questo è il pensiero di Philip Kotler, ed è proprio lo spirito di Hausbrandt per continuare a esplorare un mondo che è in continua evoluzione e che non si ferma mai...il web!

E', infatti, on-line il nuovo sito di Hausbrandt! Con una nuova veste grafica e arricchito con nuove informazioni, il sito supera il concetto della semplice vetrina di prodotti e diventa interprete del Web 2.0, creando una sinergia diretta ed immediata con i net surfers, sempre più protagonisti nei processi di comunicazione.

Nell'aprire una finestra all'interno di **Facebook**, il social network per antonomasia, il nuovo sito si fa scenario di un mondo condivisibile e palcoscenico per una platea di spettatori ed interpreti.

Condivide filmati, racconti ed esperienze, dialoga con il tempo e abbraccia gli sguardi dei navigatori; questo rende il sito adatto sia ad un pubblico adulto che più giovane, che utilizza in maniera sempre maggiore la rete per navigare.

Nella sezione "**Community**", infatti, gli utenti hanno la possibilità di inviare i propri racconti sul caffè e vederli pubblicati, ma anche di condividere foto e filmati grazie al collegamento con YouTube, il sito più popolare della rete. Una

sezione viva, animata e aperta a chiunque, costruita con l'apporto di tutti coloro che vorranno parteciparvi ed arricchirla con la propria creatività.

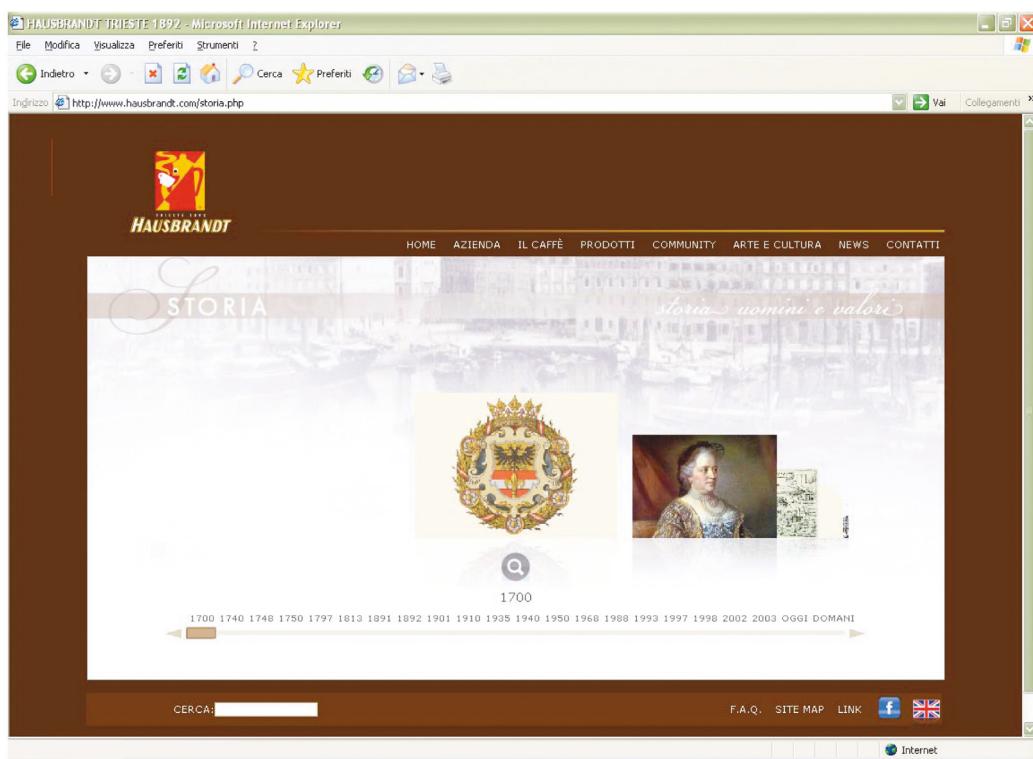
Il nuovo sito non è solo uno spazio virtuale, ma uno strumento pratico per accedere a tutte le novità dal mondo Hausbrandt e per interagire direttamente con l'azienda. Ampie sezioni con contenuti sempre aggiornati, notizie, eventi, curiosità, consigli e ricette completano le tradizionali sezioni dedicate alla storia e alle novità di prodotto.

La sezione **prodotti**, sempre ricca ed aggiornata, contiene schede tecniche ed approfondimenti utili per gli operatori del settore e gli appassionati del buon caffè. La sezione **news** permette di essere sempre informati sulle iniziative e gli appuntamenti da non perdere. Inoltre è possibile ripercorrere la storia dell'azienda, resa vivace ed interessante con l'introduzione di immagini storiche, pubblicità e manifesti, che mostrano l'evoluzione di questo marchio storico e ricco di tradizioni da conservare, ma sempre proiettato verso il futuro.

Un punto di riferimento indispensabile non solo per i clienti, baristi e ristoratori, ma per tutti coloro che amano bere un espresso italiano di qualità.

Con **www.hausbrandt.com** il mondo del caffè è alla portata di un semplice click.





Dans la section “Community”, en effet, les utilisateurs ont la possibilité d’envoyer leurs propres histoires sur le café et de les voir publiées, mais aussi de partager des photos et des films grâce à la liaison avec YouTube, le site le plus populaire du réseau. Une section vive, animée et ouverte à tous, construite avec l’apport de tous ceux qui voudront y participer et l’enrichir avec leur propre créativité.

## Nouveau site Hausbrandt

*“You have to run faster to stay in the same place” c'est la pensée de Philip Kotler, et c'est justement l'esprit de Hausbrandt pour continuer à explorer un monde qui est en évolution continue et qui ne s'arrête jamais ...le web!*

Le nouveau site de Hausbrandt est, en effet, on-line! Avec une nouvelle présentation graphique et enrichie de nouvelles informations, le site dépasse le concept de la simple vitrine de produits et devient interprète du Web 2.0, en créant une synergie directe et immédiate avec les net surfers, toujours plus protagonistes dans les processus de communication.

En ouvrant une fenêtre à l'intérieur de Facebook, le social network par définition, le nouveau site se fait scénario d'un monde à partager et scène d'un plateau de spectateurs et interprètes.

Il partage des films, des histoires et des expériences, dialogue avec le temps et embrasse les regards des navigateurs ; ceci rend le site adapté tant à un public adulte que plus jeune, qui utilise de façon toujours importante le réseau pour naviguer.

Le nouveau site n'est pas seulement un espace virtuel, mais un instrument pratique pour accéder à toutes les nouveautés du monde Hausbrandt et pour interagir directement avec la société. De vastes sections avec des contenus toujours mis à jour, informations, événements, curiosités, conseils et recettes complètent les sections traditionnelles consacrées à l'histoire et aux nouveautés de produit.

La section **produits**, bien fournie et mise à jour, contient des fiches techniques et des approfondissements utiles pour les opérateurs du secteur et les passionnés du bon café. La section **news** permet d'être toujours informés sur les initiatives et les rendez-vous à ne pas perdre. De plus, il est possible de repartir l'histoire de la société, vivante et intéressante par l'introduction d'images historiques, publicité et affiches, qui montrent l'évolution de cette marque historique et riche en traditions à conserver, mais toujours tournée vers le futur. Un point de référence indispensable non seulement pour les clients, cafetiers et restaurateurs, mais pour tous ceux qui aiment boire un expresso italien de qualité.

Avec **www.hausbrandt.com** le monde du café est à la portée d'un simple click.

# La nuova immagine Hausbrandt



*Gourmet*

Aroma agrumato e caldi richiami alle spezie.

Dolce, prezioso, irripetibile.

L'ECCELLENZA IN UNA TAZZINA.



Nuova immagine ed uno stile più moderno ed avvincente per le tre miscele Top Hausbrandt. Assieme ad una concezione più elegante del colore: il blu per Gourmet, il rosso per Academia, il Giallo per H. Hausbrandt, si rafforza l'identità delle tre linee con uno stile personale e riconoscibile.

Un nuovo mondo fatto di sensazioni e di emozioni; di eleganza, evocata dal Blu, di passione dal Rosso, di storia, come solo il Giallo oro può sottolineare.

Il tutto racchiuso dalla simbologia della Rosa, un mix di romanticismo e di passione, come quella che ogni giorno Hausbrandt mette nella cura per proporre una tazzina di espresso al Top.

Atmosfere forti, esperienze sensoriali che "avvolgono" aroma e corpo. Un ritorno alla semplicità delle cose naturali, all'intensità di un attimo prezioso, come il piacere di una tazzina di caffè.

*La nouvelle image Hausbrandt*

*Nouvelle image et nouveau style plus moderne et captivant pour les trois mélanges Top Hausbrandt. Avec une conception plus trendy de la couleur: le Bleu pour Gourmet, le Rouge pour Academia, le Jaune pour H. Hausbrandt, on renforce l'identité des trois lignes avec un style personnel et reconnaissable.*

*Un nouveau monde fait de sensations et d'émotions ; d'élegance, évoquée par le Bleu, de passion par le Rouge, d'histoire, comme seul le jaune or peut la souligner.*

*Le tout enfermé dans le symbolisme de la Rose, un mélange de romantisme et de passion, comme celle que Hausbrandt met chaque jour dans le soin pour proposer un tasse d'expresso au Top.*

*Fortes atmosphères, expériences sensorielles qui "entourent" arôme et corps. Un retour à la simplicité des choses naturelles, à l'intensité d'un moment précieux, comme le plaisir d'une tasse de café.*



# La filiera produttiva del Caffè Hausbrandt



## La coltivazione

Il caffè cresce nelle zone tropicali dove la temperatura media è tra i 18 e i 24°C

Grazie a questo clima costante, le fioriture avvengono a più riprese nell'arco dell'anno ma le piante diventano produttive dopo solo 4/5 anni e lo saranno per altri venti.

Da ogni fioritura alla piena maturazione del frutto passano circa sette mesi dopo i quali si passa alla raccolta. Esistono due sistemi di raccolta del caffè: il picking e lo stripping.

Il picking è un sistema manuale mentre lo stripping avviene tramite macchinari. E' da preferire il primo che, anche se molto più lungo e costoso, assicura un caffè di miglior qualità.

## I Paesi produttori

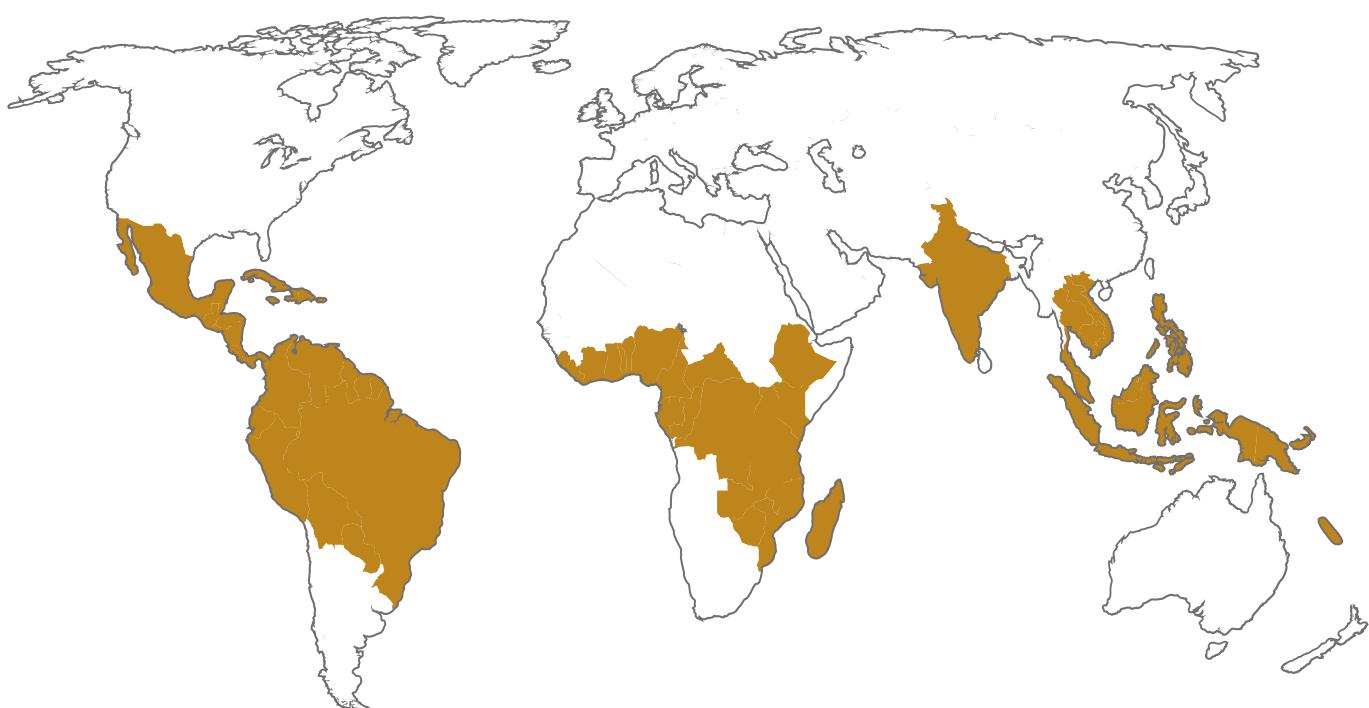
I principali Paesi produttori di caffè possono essere raggruppati in quattro zone geografiche: America Centrale e Caraibica, Sud America, Africa e Asia, con una produzione mondiale media di 91 milioni di sacchi l'anno (il peso medio di ogni sacco è di 60 kg).

## La selezionatura

Una sempre maggiore produzione di caffè porta ad un'inevitabile abbassamento degli standard qualitativi. Nonostante il caffè sia uno dei prodotti più controllati è quasi impossibile eliminare alla fonte una certa quantità di chicchi difettosi in ogni partita. Gran parte delle aziende di torrefazione non dispone di strumenti idonei per valutare correttamente la qualità del caffè importato e accetta quindi a scatola chiusa.

Non è il caso di Hausbrandt, azienda torrefattrice evoluta e all'avanguardia che ha adottato sistemi di verifica, di controllo e cura della qualità.

Ancora prima di introdurre i chicchi nei silos si procede alla rimozione dei corpi estranei al caffè per ottenere un prodotto pulito ed omogeneo, si procede poi analizzando i chicchi con delle fotocellule che eliminano con un getto d'aria i chicchi immaturi, legnosi e fermentati che rovinano la miscela; a seguire infine il lavaggio e la spazzolatura dei Robusta che garantiscono una maggior pulizia in tazza.



## La miscela



Oltre cento anni di storia danno ad un'azienda come Hausbrandt la certezza di essere detentrice di una profonda cultura del buon caffè. Il segreto di chi fa questo lavoro da generazioni sta nella capacità di rispettare un concetto guida semplice ed immutabile: vendere sempre una tazzina di espresso perfetta.

Questo è costantemente un risultato ed un obiettivo.

La pienezza del gusto, la fragranza dell'aroma, la rotondità del corpo si ottengono soltanto dall'equilibrata miscela di tipi diversi di caffè e dalla sapiente dosatura di differenti qualità di arabica che sono sempre e comunque in quantità predominante, con la giusta quantità dei migliori robusta.

## La tostatura

Il caffè verde per diventare commestibile deve essere torrefatto. L'operazione consiste nell'introdurre i chicchi in una macchina composta da un cilindro rotante, riscaldato da una fonte di calore. Sono 15 minuti di fondamentale importanza che daranno al caffè sostanza ed aroma ottimali.

In questa fase il chicco perde il 20% di peso ed

acquista il 60% di volume. La quantità di caffeina rimane invece praticamente invariata.

La fase più delicata della tostatura è quella del raffreddamento; è necessaria infatti una rapida interruzione del calore (oltre 240°C) per evitare che i chicchi si carbonizzino.

Per questa operazione Hausbrandt utilizza moderne tecnologie computerizzate anche se il ruolo dell'uomo è assolutamente insostituibile perché solo l'esperienza può controllare che il livello di cottura e colore dei chicchi siano perfetti.

A questo punto la miscela è pronta per essere avviata prima ai silos dove il caffè deve riposare per almeno 6 ore e successivamente al confezionamento.

**Adesso il compito di offrire una tazzina di espresso perfetta è affidato alla perizia del barista!**

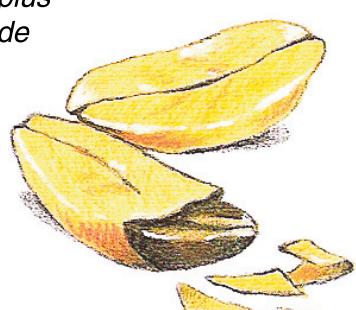
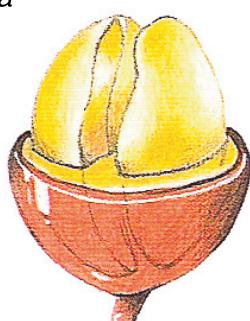
## *La filière productive du Café Hausbrandt*

### *La culture*

*Le café pousse dans des zones tropicales où la température moyenne se trouve entre 18 et 24°C. Grâce à ce climat constant, les floraisons sont lieu plusieurs fois par an mais les plantes deviennent productives seulement après 4/5 ans et le seront pendant 20 années.*



*De chaque floraison à la maturation complète du fruit, sept mois s'écoulent après lesquels a lieu la récolte. Il existe deux systèmes de récolte du café : le picking et le stripping. Le picking est un système manuel tandis que le stripping se fait avec des machines. Il faut préférer le second qui, même s'il est plus long et plus coûteux, assure un café de meilleure qualité.*



## Les pays producteurs

Les principaux pays producteurs de café peuvent être regroupés en quatre zones géographiques : Amérique Centrale et Caraïbes, Amérique du Sud, Afrique et Asie, avec une production mondiale moyenne de 91 millions de sacs par an (le poids moyen de chaque sac est de 60kg).

## La sélection

Une production de café toujours plus importante entraîne une baisse inévitable des standards de qualité. Malgré que le café soit un des produits les plus contrôlés, il est quasi impossible d'éliminer à la source une certaine quantité de grains défectueux dans chaque lot. La grande partie des entreprises de torréfaction ne disposent pas d'instruments adaptés pour évaluer correctement la qualité du café importé et accepte donc tout à sac fermé.

Ce n'est pas le cas de Hausbrandt, entreprise de torréfaction évoluée et à l'avant-garde qui a adopté des systèmes de vérification, de contrôle et de soin de la qualité.

Avant même d'introduire les grains dans les silos, on effectue l'enlèvement des corps étrangers au café pour obtenir un produit propre et homogène, on continue ensuite en analysant les grains avec des photo-cellules qui éliminent avec un jet d'air les grains non murs, ligneux et fermentés qui abîment le mélange ; après, on effectue le lavage et le brossage des Robusta qui garantit un meilleur nettoyage dans le godet.



## Le mélange

Plus de cent ans d'histoire donnent à une société comme Hausbrandt la certitude d'être détentrice d'une culture approfondie du bon café. Le secret de celui qui fait ce travail depuis des générations réside dans la capacité de respecter un concept guide simple et immuable : vendre toujours une tasse d'expresso parfaite.

C'est constamment un objectif et un résultat. La plénitude du goût, le parfum de l'arôme, la rondeur du corps s'obtiennent seulement par le mélange équilibré de différents types de café et du savant dosage de différentes qualités d'arabica qui sont toujours en quantité prédominante, avec la juste quantité des meilleurs robusta.

## La torréfaction

Le café vert pour devenir comestible doit être torréfié. L'opération consiste en l'introduction de grains dans une machine composée d'un cylindre tournant, réchauffé par une source de chaleur. Il s'agit de 15 minutes d'une importance fondamentale qui donneront au café substance et arôme optimaux.

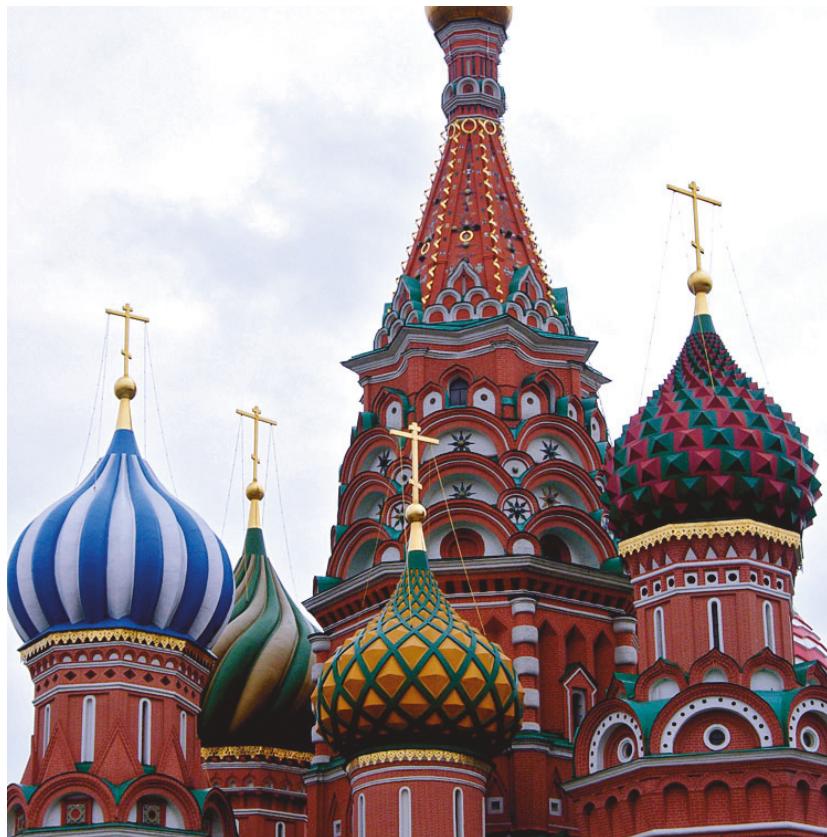
Durant cette phase, le grain perd 20% de poids et prend 60% de volume. La quantité de caféine reste au contraire pratiquement inchangée.

La phase la plus délicate de la torréfaction est celle du refroidissement ; une rapide interruption de la chaleur (de plus de 240°C) est en effet nécessaire pour éviter que les grains ne carbonisent.

Pour cette opération, Hausbrandt utilise des technologies modernes informatisées même si le rôle de l'homme est absolument irremplaçable car seule l'expérience peut contrôler que le niveau de cuisson et la couleur des grains soient parfaits.

Le mélange est alors prêt pour être acheminé d'abord aux silos où le café doit reposer pendant au moins 6 heures et ensuite à l'emballage.

# Tradizione e qualità in trasferta a Mosca



Cremlino | Kremlin

I luoghi più rappresentativi di Mosca, i **magazzini GUM**, centro dello shopping di alta qualità, il **Teatro Bolshoj** simbolo della danza nel mondo e il **Cremlino** hanno un'esclusiva in comune: il caffè Hausbrandt.

I **magazzini GUM**, simbolo del boom economico della nuova Russia, sono oggi il luogo d'incontro più frequentato dai moscoviti e dai turisti dove i prodotti Hausbrandt fanno parte della la miglior selezione del Made in Italy, all'interno della più grande e specializzata gastronomia di Mosca. Hausbrandt sa trasmettere passione e competenza, anche sulla scena internazionale, raggiungendo sempre più ambiziosi traguardi dal Baltico al Mar Caspio, da Mosca al mar del Giappone.

In una vetrina personalizzata, le specialità Hausbrandt dal caffè in barattolo a quello in cialda, dai panettoni alle confezioni regalo per finire con thè e cioccolate stimolano l'interesse e la golosità di un pubblico sempre più raffinato.

Lo stesso pubblico che nelle serate mondane e culturali si trasferisce al **Teatro Bolshoj**, per godere e apprezzare la bravura del corpo di ballo e delle sue ètoile, massima espressione della danza classica da Giselle al Don Chisciotte.

Così come può apprezzare, durante l'intervallo, una buona tazzina di caffè Hausbrandt!

La soddisfazione per il successo ottenuto in questo grande paese ha spinto la proprietà e il management aziendale, verso la fine di gennaio, a trascorrere tre interessanti giornate a Mosca con una visita privata al **Cremlino**, per vedere le sale degli incontri ufficiali, dei pranzi e delle ceremonie del Presidente, dove ogni giorno viene servito il caffè Hausbrandt. Oggi la partnership commerciale con **Alef Coffee&Tea**, il distributore russo che, nel tempo e con grande professionalità, ha saputo introdurre il Hausbrandt e portarlo in una posizione di leadership nel settore

Ho.Re.Ca, si pone un importante obiettivo: maggiore visibilità e migliore percezione del marchio in tutto il paese, grazie alla professionalità e alla passione di chi giorno per giorno cerca di rendere ogni tazza di caffè Hausbrandt un momento di piacere unico e irripetibile.



Mosca, gennaio 2009. Da sin. | *Moscou, janvier 2009. De la gauche* Fabrizio Zanetti (Hausbrandt), Olga (Retail Manager Alef), Elena Terzariol (Hausbrandt), Alberto Maguolo (Hausbrandt), Anna (Personal Assistant of President Alef)



Magazzini GUM | Magasins GUM

## *Tradition et qualité italienne en déplacement à Moscou*

Les lieux les plus représentatifs et névralgiques de Moscou, les **magasins GUM**, centre du shopping de haute qualité, le **Théâtre Bolshoj**, symbole de la danse dans le monde et le **Kremlin** ont une exclusivité en commun, le café Hausbrandt.

Les magasins GUM, symbole du boom économique de la nouvelle Russie, sont aujourd’hui le lieu de rencontre le plus fréquenté par les moscovites et les touristes, et c'est une satisfaction que les produits Hausbrandt fassent partie de la meilleure sélection du Made in Italy, à l'intérieur de la plus grande gastronomie spécialisée de Moscou. La marque de Trieste sait transmettre passion et compétence, sur la scène internationale également, en rejoignant toujours des objectifs plus ambitieux, de la mer Baltique à la mer Caspienne, de Moscou à la mer du Japon. Dans une vitrine personnalisée, les spécialités Hausbrandt, du café en boîte à celui en dosettes, des panetones aux confections

cadeau, pour finir avec thé et chocolat, stimulent l'intérêt et la gourmandise d'un public toujours plus raffiné.

De même, dans les soirées mondaines et culturelles, on va au Théâtre Bolshoj, pour profiter et apprécier la bravoure du corps de ballet et de ses étoiles, dans l'expression maximale de la danse classique de Gisèle à Don Quichotte.

Ainsi, vous pouvez apprécier, durant l'entracte, une bonne tasse de café Hausbrandt!

La satisfaction pour le succès obtenu dans ce grand pays a poussé la propriété et le management de la société, vers la fin janvier, à passer trois journées intéressantes à Moscou, grâce également à une visite privée au Kremlin, pour voir les salles des rencontres officielles, des repas et des cérémonies du Président, où chaque jour est servi le café Hausbrandt.

Aujourd’hui, le partnership commercial avec Alef Coffee&Tea, le distributeur russe qui, au fil du temps et avec grande professionalité, a su introduire la marque de Trieste et l'amener à une position de leadership dans le secteur Ho.Re.Ca, se pose un objectif important: une plus grande visibilité et perception de la marque dans tout le pays, grâce à la professionnalité et à la passion de qui, jour après jour, cherche de rendre chaque tasse de café Hausbrandt un moment de plaisir unique et irrépétable.



Teatro Bolshoi | Théâtre Bolshoj

# Al Museo Guggenheim



Ph: Andrea Sarti/CAST1466

La partnership con il Guggenheim Intrapresae segna un ulteriore legame tra Martino Zanetti e il mondo dell'immagine e dell'arte.

Da anni HTS 1892 S.p.A. è vicina alle iniziative Peggy Guggenheim Collection, una partnership senz'altro in sintonia con la tradizione dell'azienda, legata alla cultura della qualità e alle sue più significative manifestazioni - e con la sua filosofia, tesa a promuovere, accanto alla cultura, anche l'arte dell'accoglienza e il buon gusto dell'ospitalità e della convivialità.

Due le proposte da non perdere:

## TEMI & VARIAZIONI

### DALLA GRAFIA ALL'AZZERAMENTO

**21 marzo – 17 maggio 2009**

L'esposizione abbraccia un arco temporale che dall'inizio del XX secolo accompagna attraverso le avanguardie del secondo dopo guerra fino ad arrivare alla contemporaneità. La mostra esplora le variazioni del segno come codice, riferimento, alfabeto ed espressione, approdando all'azzeramento: il monocromo, l'apparente vuoto. Ad interpretare questo grado zero della pittura è stato invitato l'artista britannico Jason Martin.

### ROBERT RAUSCHENBERG: GLUTS

**30 maggio – 20 settembre 2009**

Presentazione di circa 40 sculture provenienti da istituzioni e collezioni private americane e non solo. Rauschenberg concentra il proprio interesse artistico sull'esplorazione delle proprietà visive del metallo. Assemblando oggetti vari, soprattutto materiali di scarto, l'artista texano crea altorilievi e sculture che ricordano i suoi primi Combines. Nasce così la serie di Gluts, lavori scultorei che vanno dal 1986 al 1995.  
[www.guggenheim-venice.it](http://www.guggenheim-venice.it)

*Le partnership avec le Guggenheim Intrapresae signe un lien supplémentaire entre Martino Zanetti et le monde de l'image et de l'art.*

*Depuis des années, d'ailleurs, HTS 1892 SpA est proche des initiatives de la société Peggy Guggenheim Collection, un partenariat sans aucun doute en syntonie avec la tradition de la société, liée à la culture de la qualité et à ses manifestations les plus significatives – et avec sa philosophie, visant à promouvoir, à côté de la culture, l'art de l'accueil et le bon goût de l'ospitalité et de la convivialité.*

*Deux propositions à ne pas manquer:*

## THEMES & VARIATIONS

### DE LA GRAPHIE A LA MISE A ZERO

**21 mars – 17 mai 2009**

*L'exposition recouvre un arc temporel qui, du début du XX siècle, accompagne à travers les avant-gardes de l'après deuxième guerre mondiale, jusqu'à arriver à la contemporanéité. L'exposition explore les variations du signe comme code, référence, alphabet et expression, abordant la mise à zéro: le monochrome, le vide apparent. L'artiste britannique Jason Martin a été invité à interpréter ce degré zéro de la peinture.*

### ROBERT RAUSCHENBERG: GLUTS

**30 mai – 20 septembre 2009**

*Présentation d'environ 40 sculptures provenant d'instituts et de collections privées américaines et pas seulement. Rauschenberg concentre son propre intérêt artistique sur l'exploration des propriétés visuelles du métal. En assemblant des objets divers, surtout des matières de déchet, l'artiste texan crée des hauts-reliefs et des sculptures qui rappellent ses premiers Combines. La série de Gluts apparaît ainsi, travaux de sculpture qui vont de 1986 à 1995.*

[www.guggenheim-venice.it](http://www.guggenheim-venice.it)

# SAM MOKA



## Quindici anni di successi in Costa Azzurra (Anniversary 1994 - 2009)

Durante il mese di Gennaio del prossimo anno l'azienda festeggerà un importante anniversario. Era il 1994 quando Martino Zanetti decise di far meglio conoscere i prodotti di Hausbrandt Trieste 1892 S.p.A. al di fuori dei confini del Bel Paese. Mercati di riferimento erano già quelli dell'Est Europa, dove l'azienda esporta fin dagli esordi. Bisognava perciò allargare la visibilità del brand verso ovest. Soluzione naturale al problema è stata l'acquisizione della prima sede operativa estera, nel cuore del Principato di Monaco, adatta a diffondere la cultura ed il consumo del miglior Caffè Espresso Italiano in tutta la Costa Azzurra. In breve tempo i più prestigiosi hotel, ristoranti e club tra Cannes e Saint Tropez sono diventati clienti dell'azienda di Martino Zanetti, trasformandosi in un portentoso veicolo per tutto il territorio Francese, e non solo.

Oggi l'azienda opera in un elegante e funzionale edificio in Place D'Armes, disponendo di tre piani tra uffici e magazzini, per un totale di 450 mq. Da questa sede sono state coordinate le attività commerciali che, a distanza di quindici anni, garantiscono la presenza del brand "Caffè Hausbrandt" in tutta la Francia, e che hanno visto l'azienda protagonista come partner ufficiale nel Campionato Mondiale Offshore ed in altri grandi eventi internazionali.



## *Quinze ans de succès à la côte d'Azur (Anniversary 1994 - 2009)*

*Durant le mois de janvier de l'année prochaine, la société fêtera un anniversaire important. En 1994, Martino Zanetti décida de faire mieux connaître les produits de Hausbrandt Trieste 1892 S.p.A. en dehors des frontières du Beau pays.*

*Les marchés de référence étaient ceux de l'Europe de l'Est, où la société exportait depuis les débuts. Il fallait donc élargir la visibilité du brand vers l'ouest. La solution naturelle au problème a été l'acquisition du premier siège opérationnel étranger, au cœur de la Principauté de Monaco, parfaite pour lancer la culture et la consommation du meilleur Café expresso sur toute la Côte d'Azur. Rapidement, les hôtels, les restaurants et les clubs les plus prestigieux entre Cannes et Saint Tropez sont devenus des clients de la société de Martino Zanetti, en se transformant en un véhicule de propagande porteuse pour tout le territoire français, et pas uniquement.*

*Aujourd'hui, la société opère dans un bâtiment élégant et fonctionnel à la Place D'Armes, disposant de trois étages entre bureaux et magasins, pour un total de 450 mq. De ce siège ont été coordonnées toutes les activités commerciales qui, à distance de quinze ans, garantissent la présence du brand "Caffè Hausbrandt" dans toute la France, et qui ont vu l'entreprise protagoniste comme partenaire officiel du Championnat du Monde Offshore et d'autres grands événements internationaux.*



Dal 1892 siamo al servizio della Qualità per offrirvi il piacere dell'Espresso perfetto.



**HAUSBRANDT**