3 latte d'autore per i 70 anni di Goppion Caffè

edizione-limitata-2018-300474b9

Goppion Caffè presenta la dodicesima versione della sua Edizione Limitata. La torrefazione trevigiana, che festeggia i 70 anni di attività, ha scelto ancora una volta Alex Miles per illustrare le sue latte da collezione. L'artista australiana è già autrice del calendario Goppion 2018, dove ha reinterpretato alcune delle fotografie di famiglia; tre di queste, corrispondenti alle immagini di febbraio, giugno e dicembre, sono state riprese nelle latte dedicate agli amanti del caffè.

Una tradizione, quella dell'Edizione Limitata, che parte nel 2006 e che quest'anno è caratterizzata da uno sfondo colori vivaci e grafiche che ricordano la Pop Art e la tecnica del puntinato Ben-Day. In primo piano, in bianco e nero, tre immagini che hanno fatto la storia della torrefazione.

"La prima latta – spiega **Paola Goppion**, Responsabile Marketing dell'azienda – *è dedicata ad Angelo Goppion, fondatore dell'azienda, fotografato ad Addis Abeba nel 1936, dopo la campagna militare e all'inizio della sua attività di barista. La macchina da caffè ritratta accanto a lui è una delle prime mai realizzate: un sistema rivoluzionario che trasformerà il modo di bere il caffè in tutto il mondo. La foto è scattata in Etiopia, tutt'ora produttore di uno dei caffè più buoni al mondo, ed è li che è nata la nostra storia: Angelo, appena tornato in Italia, ha dato vita alla Torrefazione Trevigiana del Caffè di Goppion assieme ai fratelli."*

Le altre due latte dell'Edizione Limitata n°12 raffigurano, invece, la prima latta di caffè prodotta da Goppion nel 1960 e una réclame del 1962 e la prima latta di caffè prodotta da Goppion nel 1960, con il marchio della torrefazione rilevata dalla nostra famiglia, la Trevigiana Caffè, e uno spaccato di Piazza dei Signori, un omaggio alla città di Treviso.

Le tre latte da collezione saranno disponibili dal 20 marzo e il loro blend è composto al 100% da Arabica selezionati, con una forte componente di Etiopia Sidamo, dal sapore fruttato, floreale e cioccolatato. Una caffè che arriva dal Paese dove, settant'anni fa, è iniziata la storia della torrefazione Goppion.