



TRIESTE 1892

HAUSBRANDT







TRIESTE, PALAZZO CARCIOTTI
LUNGO L'OMONIMA RIVA, OGGI RIVA III NOVEMBRE
1840 CIRCA

TRIESTE, PALAZZO CARCIOTTI
ON THE BANK OF THE CARCIOTTI RIVER, AN AREA NOW KNOWN AS RIVA III NOVEMBRE
C. 1840

1700

NASCE LA CITTÀ DEL CAFFÈ.
THE CITY OF COFFEE IS BORN.



Siamo agli albori del secolo della Rivoluzione Francese quando, a Trieste, approda per la prima volta il caffè. Sin dal XIV secolo, sotto la protezione del Duca d'Austria, Trieste conserva una certa autonomia, rafforzata nel 1719, anno in cui, Carlo VI d'Austria, la nomina porto franco. Ha inizio l'Età dell'Oro del principale approdo sul Mediterraneo di quello che diventerà l'Impero Austriaco, e la sua pluricentenaria tradizione nel commercio e lavorazione del caffè.



“LA PROCLAMAZIONE DEL PORTO FRANCO DI TRIESTE”
CESARE DELL'ACQUA, 1855

“THE PROCLAMATION OF THE FREE PORT OF TRIESTE”
CESARE DELL'ACQUA, 1855

L'IMPERATRICE MARIA TERESA D'AUSTRIA
JEAN-ÉTIENNE LIOTARD, 1762
EMPRESS MARIA THERESA OF AUSTRIA
JEAN-ÉTIENNE LIOTARD, 1762

At the dawn of the eighteenth century, the same century in which the French Revolution took place, coffee arrived in Trieste for the first time. Since the fourteenth century, Trieste had enjoyed a certain degree of autonomy under the protection of the Duke of Austria. This autonomy was reinforced in 1719, when Charles VI of Austria made the city a free port. Thus began the Golden Age of what would one day become the Austrian Empire's primary Mediterranean seaport, and its centuries-old tradition of coffee trading and processing.

ANTON MARIA ZANETTI, NOBILE VENEZIANO
 SIMBOLO DEL MOVIMENTO CULTURALE
 NATO INTORNO ALLE CAFFETTERIE
 CHE HA ISPIRATO CARLO GOLDONI
 NELLA STESURA DE "IL RICCO INSIDIATO"
 E "LA BOTTEGA DEL CAFFÈ"
 ANTON MARIA ZANETTI, VENETIAN NOBLEMAN
 SYMBOL OF THE CULTURAL MOVEMENT
 THAT CENTRED AROUND THE CAFES
 AND INSPIRED CARLO GOLDONI'S
 COMPOSITIONS "THE SOUGHT AFTER RICH MAN"
 AND "THE COFFEE SHOP"



ABITI DE' VENEZIANI - NOBILI AL CAFFÈ
 CODICE GRADENIGO
 ILLUSTRATO DA GIOVANNI GREVEMBROCH
 SECOLO XVIII
 VENETIAN COSTUME - ARISTOCRATS AT THE CAFE
 GRADENIGO CODEX
 ILLUSTRATED BY GIOVANNI GREVEMBROCH
 EIGHTEENTH CENTURY

Pochi decenni dopo, nel 1740, a seguito della morte di Carlo IV, succede al trono la giovane Maria Teresa d'Asburgo che, grazie ad un'attenta politica economica, permette a Trieste di diventare uno dei principali porti d'Europa. Ed è sull'onda di una rinnovata vitalità che apre, nel 1748, la prima bottega del caffè, avviata a diventare simbolo della società colta dell'epoca e ispiratrice, nella vicina Venezia, di alcune delle più riuscite opere di Carlo Goldoni. Ma la fiorente dominazione Asburgica deve presto cedere all'avanzata delle truppe imperiali di Napoleone che, nel 1797, dopo aver invaso la capitale della Repubblica Serenissima, occupa Trieste.



A few decades later, in 1740, the young Maria Theresa of Austria, a Habsburg, succeeded to the throne following the death of Charles VI. Her shrewd economic policies enabled Trieste to become one of Europe's principal ports. It was during this wave of renewed vitality that the first coffee shop opened in 1748, which was destined to become a symbol of the cultured society of the era, as well as a source of inspiration, in nearby Venice, for some of Carlo Goldoni's most successful operas. However, the flourishing Hapsburg rule then succumbed to the advance of Napoleon's imperial army, which occupied Trieste in 1797 after having invaded the capital of the Most Serene Republic of Venice.



1800

DALLE PRIME TORREFAZIONI
ALLA NASCITA DELLA SPECIALITÀ CAFFÈ HAUSBRANDT.
FROM THE FIRST ROASTING BUSINESSES
TO THE INCEPTION OF SPECIALITÀ
CAFFÈ HAUSBRANDT.

Ritornata agli Asburgo nel 1813, la città conobbe un nuovo periodo di fioritura fino a diventare, alla fine del secolo, la terza realtà urbana dell'Impero Austro-Ungarico. Ed è in questo animato contesto di sviluppo che nasce, nel 1892, il marchio “Specialità Caffè Hausbrandt”, quando il Comandante della Marina Mercantile Austriaca Hermann Hausbrandt comincia la sua avventura nel mondo del caffè, avviando un’attività di commercio e torrefazione a Trieste.

TRIESTE, VEDUTA DI PIAZZA GRANDE
ATTRIBUITO A GIUSEPPE BERNARDINO BISON
TRIESTE, VIEW OF PIAZZA GRANDE
ATTRIBUTED TO GIUSEPPE BERNARDINO BISON



In 1813 the Habsburgs regained control of Trieste, initiating another prosperous period for the city, which would eventually become the Austro-Hungarian Empire’s third most important city at the end of the century. In this animated period of development, in 1892, the “Specialità Caffè Hausbrandt” brand was started when the Austrian Merchant Marine Commander Hermann Hausbrandt began his adventures in the world of coffee by opening a coffee trading and roasting business in Trieste.



VELIERI CARICHI DI CAFFÈ ACCOSTATI ALLE SPONDE DEL CANAL GRANDE DI TRIESTE
E IL PONTE ROSSO IN PRIMO PIANO
SHIPS CARRYING COFFEE APPROACHING THE BANK OF THE GRAND CANAL IN TRIESTE
WITH THE PONTE ROSSO IN THE FOREGROUND

L'iniziativa ebbe subito successo grazie all'utilizzo delle più moderne tecnologie disponibili al tempo che consentirono la consegna di un prodotto sempre fresco, pronto al consumo e di qualità superiore. Ed è grazie alle tecniche ed ai macchinari introdotti da Hausbrandt che la tostatura del caffè si avvia a divenire un processo industriale di qualità sostituendosi, pian piano, alla consuetudine, piuttosto difficile, di tostare il caffè in casa, artigianalmente. L'azienda si caratterizza dunque, sin dalla fondazione, come realtà fortemente innovatrice, offrendo per prima alla clientela prodotti già confezionati, totalmente lavorati e sigillati all'interno dello stabilimento, in appositi contenitori metallici per preservarne intatte le caratteristiche organolettiche ed il profumo: una vera rivoluzione, che fa della "Specialità Caffè Hausbrandt" la prima vera industria di torrefazione nel Bel Paese.

This business was an immediate success thanks to its use of the most modern technology available at the time, which enabled the company to deliver a superior-quality product that was always fresh and ready to consume. As a result of the techniques and machinery introduced by Hausbrandt, coffee roasting became a high-quality industrial process that gradually replaced the rather difficult practice of roasting coffee at home. The company was a highly-innovative business from the very beginning and was the first to offer its customers pre-packaged products, which were processed entirely at the company's facilities and sealed in suitable metal containers to preserve the coffee's organoleptic characteristics and aroma - a true revolution that made "Specialità Caffè Hausbrandt" the first coffee roasting industry in Italy.



IL COMANDANTE HERMANN HAUSBRANDT
FONDATORE DELL' AZIENDA
COMMANDER HERMANN HAUSBRANDT
FOUNDER OF THE COMPANY





RIVA DEL MANDRACCHIO
CON IL VECCHIO PALAZZO DEL GOVERNO MARITTIMO
RIVA DEL MANDRACCHIO
WITH THE HISTORICAL PALAZZO DEL GOVERNO MARITTIMO

1900

GLI ANNI DELLO SVILUPPO.

THE EARLY YEARS OF THE COMPANY'S DEVELOPMENT.

QUOTAZIONI DELLE FORNITURE
PER I NEGOZIANI DI CAFFÈ
SUPPLIERS' PRICES
FOR COFFEE DEALERS

È il 10 Novembre 1900 quando, con una lettera commerciale, Hermann Hausbrandt presenta il sistema di tostatura brevettato Grevenbroich, basato su un motore elettrico ed un impianto di raffreddamento meccanizzato, in grado di ottenere un risultato perfetto, salvaguardando l'aroma del caffè.

PREZZO CORRENTE

Caffè tostato (abbrustolito)
col sistema Grevenbroich.

N.º	FFFFF	Portorico, Menado, Mocca	Cat.	2.40
"	FFF	Ceylon, Portorico, West India	"	2.20
"	000	Costarica, Menado, Portorico	"	2.10
"	00	Menado, Guatemala, West India	"	1.95
"	0	Salvador, Domingo, Portorico	"	1.85
"	I	Guatemala, West India	"	1.75
"	II	Caracas, Domingo	"	1.65
"	III	Santos lav.	"	1.65
"	IV	Santos sup.	"	1.55
"	V	Santos	"	1.34

Prezzo in Corone per 1/2 Chilo franco stazione, bordo e domicilio Trieste, verso cassa pronta, netto.

La scelta del Caffè da sottoporre alla tostatura viene fatta colla più grande semplicità, giacchè può garantirsi per tutto la qualità il gusto assolutamente puro.

Tutti i Caffè vengono forniti cacciati dai seminatori, estrazione e distillazione, come sopra, nessuno, polverino ecc.

NB. Ricorda, grazie al tuo impegno metodo di raffreddamento i tuoi caffè tostati mantengono il loro aroma per parecchio tempo, al tempo che i tuoi clienti sono sempre forniti di Caffè di fresca tostatura ed ha organizzato il lavoro in modo che anche piccolissime quantità possano essere consegnate prontamente dietro ordinazione o voce, in iscritto od in via telefonica.



LETTERA COMMERCIALE DI PRESENTAZIONE
DELLO STABILIMENTO PER LA TOSTATURA
DEL CAFFÈ HAUSBRANDT
BUSINESS LETTER OF INTRODUCTION
FOR CAFFÈ HAUSBRANDT'S
ROASTING PLANT

In a business letter dated 10 November, 1900, Hermann Hausbrandt introduced the patented Grevenbroich roasting system, which featured an electric motor and automated cooling equipment that produced a perfect result while also protecting the coffee's aroma.

H. HAUSBRANDT - TRIESTE

Telegrammi

L. 498 NOSTRA (da parte nostra) H. H.

L. 498 NOSTRA (da parte nostra) H. H.

Trieste, il 10. Dicembre 1907

P. C.

Con la presente mi prego partecipare la mia offerta in Due L. H.
Baroni S. S. S.

Stabilimento per la Tostatura del Caffè

col sistema patentato Grevenbraich.

che mi permette raccomandarsi.

Il sistema ha un abbozzo per tostare (abbronzare) il Caffè, è reputato dagli intenditori e dalle autorità competenti, come il più perfezionato che oggi esiste. Il prodotto con esso ottenuto risulta più volte migliorato nel massimo grado.

Lo stabilimento, a motore elettrico, è organizzato col sistema dei grandi impianti del genere più esistenti da alcuni anni nel massimo successo in Inghilterra, in Germania e recentemente anche nelle città principali dell'Austria e dell'Italia.

È intelligenza supponente, comprendo facilmente che nessuno può sottrarsi al apparsi alle esigenze del tempo moderno e che solo nel suo proprio interesse è introdurre un sistema, il quale verrà sempre più richiesto e che lascia inoltre un discreto margine di guadagno.

Confermo inoltre materialmente dalla garanzia che dal tutto non farei nulla se non fosse stato necessario in modo irraggiungibile, avendo già dato prove sufficienti che mi sia sempre a cuore il raccomandare i miei clienti e opere quindi nel massimo interesse che mi fornendo del nostro appoggio anche in questa nostra mia impresa.

Con distinte saluti

H. Hausbrandt.

LO STABILIMENTO HAUSBRANDT A TRIESTE
INTORNO AGLI ANNI QUARANTA
THE HAUSBRANDT COMPANY IN TRIESTE
IN APPROXIMATELY THE 1940S

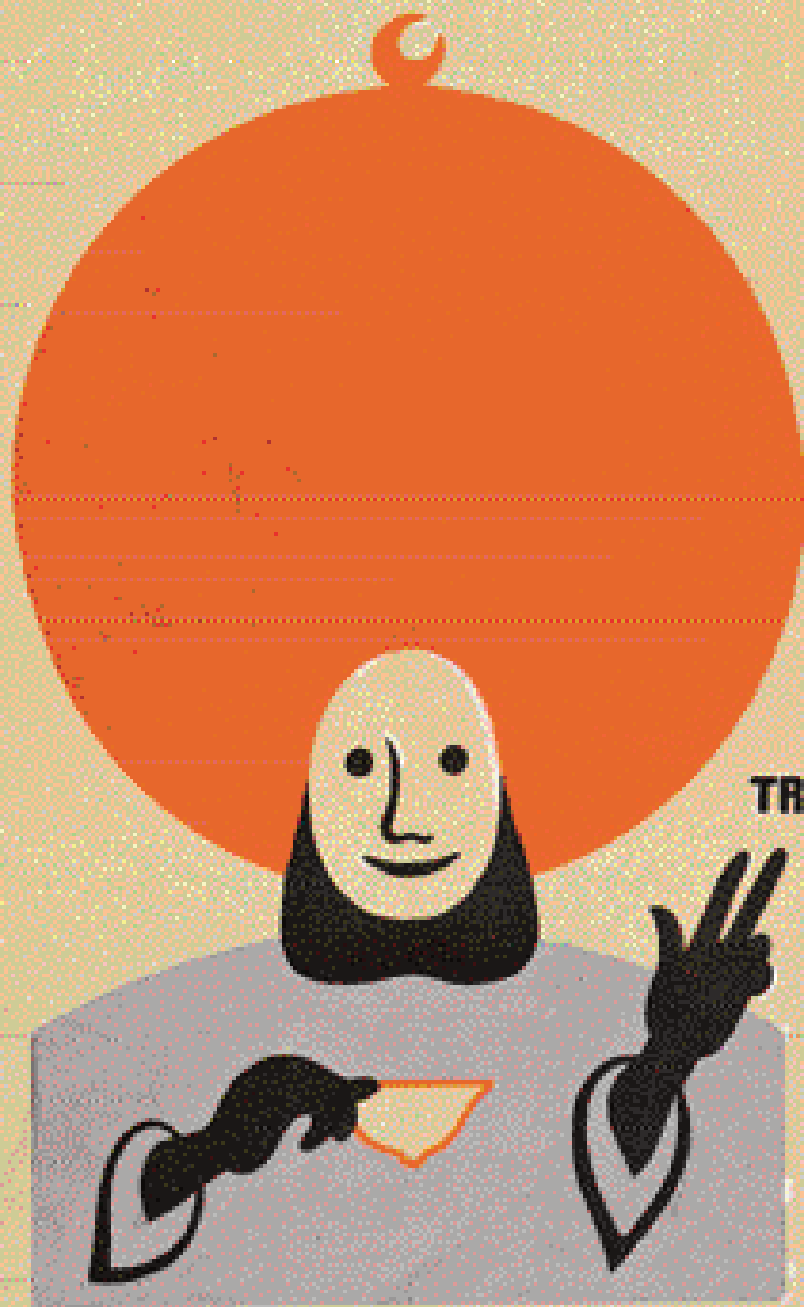
Nel 1935 l'azienda, per prima in assoluto, sviluppa una linea di tazze di design che riportano il marchio e lo slogan aziendale, già famoso da oltre mezzo secolo: "Specialità Caffè Hausbrandt". Ancora oggi è possibile sorseggiare la prestigiosa miscela Gourmet 100% Arabica nella linea di tazzine ispirata dalla progenitrice nata nel 1935. Ma un'altra dinastia si è nel frattempo affermata nel mondo del caffè, e presto porterà il marchio Hausbrandt ad un riconoscimento internazionale.



UNO DEI PRIMI MANIFESTI PUBBLICITARI
DELLA SPECIALITÀ CAFFÈ HAUSBRANDT
ONE OF SPECIALITÀ CAFFÈ HAUSBRANDT'S
FIRST ADVERTISING POSTERS

In 1935, Hausbrandt was the first company ever to develop a line of cups that displayed the logo and company slogan, "Specialità Caffè Hausbrandt", which had already been famous for more than half a century. Today, it is still possible to sip Hausbrandt's prestigious 100% Arabica Gourmet blend from a line of cups inspired by this 1935 progenitor. In the meantime, a new dynasty was also making a name for itself in the world of coffee, and before long it would bring the Hausbrandt brand international recognition.





TRE PAROLE

SPECIALITÀ CAFFÈ
HAUSBRANDT

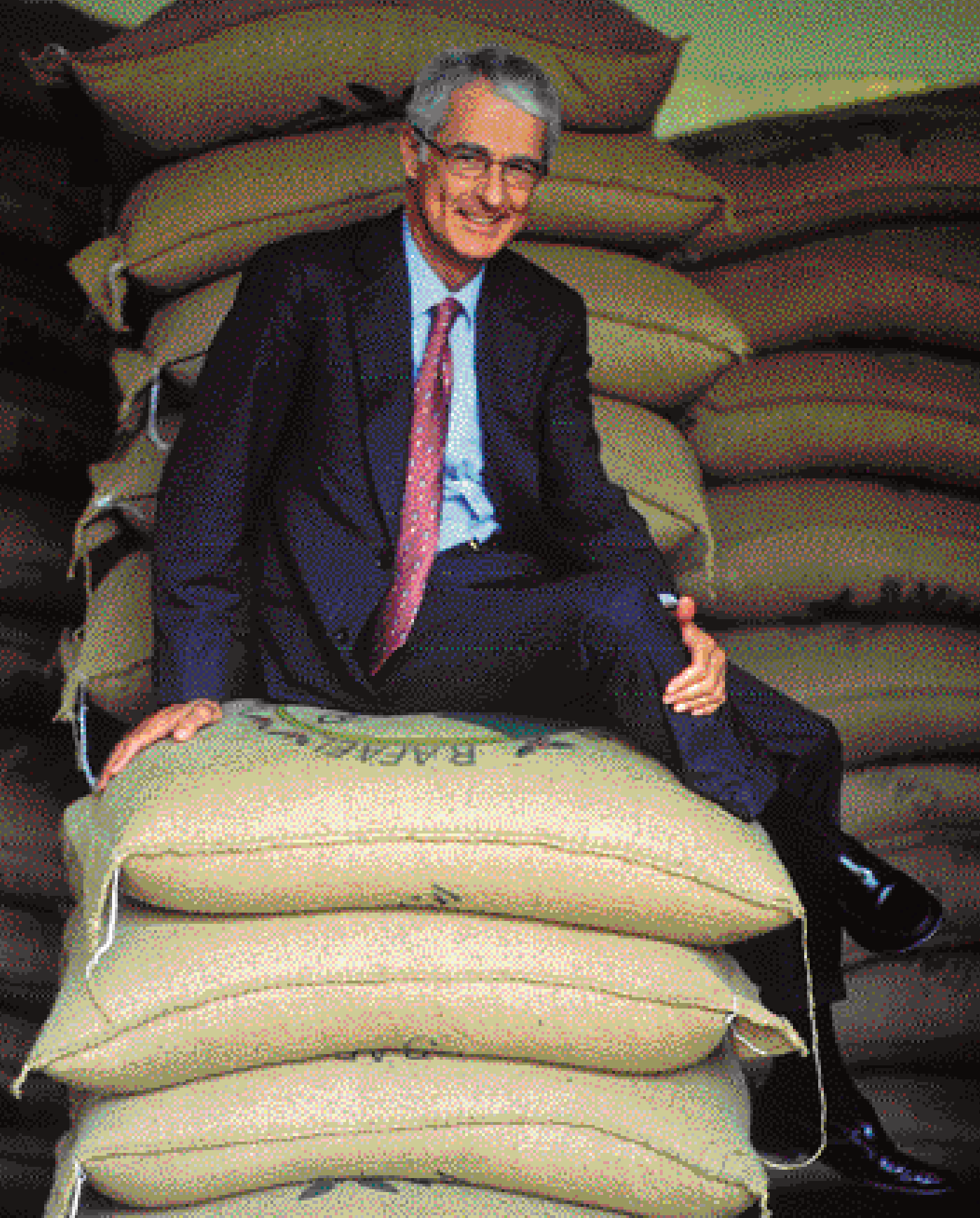


Nel Secondo Dopoguerra, Virginio Zanetti, geniale finanziatore della moderna industria italiana del caffè, è avviato a diventare il più affermato importatore di caffè verde. Virginio annovera tra i propri clienti la maggior parte delle realtà industriali caffèicole nazionali, con una rotazione costante di circa 100.000 sacchi di materia prima nei propri magazzini del porto di Trieste. Un successo che prosegue ininterrotto e che ispira, negli anni Sessanta, il talento del figlio, Martino Zanetti. Dopo un'esperienza come Ufficiale degli Alpini, Martino decide di dedicarsi ad un'iniziativa imprenditoriale del tutto indipendente dal resto della famiglia, volta alla valorizzazione di selezioni caffèicole di tipo gourmet, cercando di conquistare una fascia di consumatori alla ricerca di prodotti raffinati, nicchia del mercato globale tuttora in enorme sviluppo.

During the post-World War II period, Virginio Zanetti, a brilliant financial backer of the modern coffee industry, emerged as the most successful green coffee importer. Virginio's clients included the majority of the companies in the Italian coffee industry, with a continual turnover of approximately 100,000 sacks of raw material in their warehouses at the Port of Trieste. This success continued uninterrupted and inspired the commercial talents of his son, Martino Zanetti, in the 1960s. After serving as an officer in the Alpini (mountain troops), Martino Zanetti decided to start his own independent company without any involvement from the rest of the family. This new company aimed to enhance the value of gourmet coffee selections by targeting a consumer segment that preferred a refined product, a global niche market that is still experiencing significant development.



VIRGINIO ZANETTI,
CAPOSTIPITE DELLA ATTUALE PROPRIETÀ,
CON LA CONSORTE
VIRGINIO ZANETTI,
FOUNDER OF THE CURRENT COMPANY,
WITH HIS WIFE



MARTINO ZANETTI
 PRESIDENTE DI HAUSBRANDT TRIESTE 1892 S.p.A.
 MARTINO ZANETTI
 PRESIDENT OF HAUSBRANDT TRIESTE 1892 S.p.A.



LA SEDE DELLA PRIMA ATTIVITÀ DI TORREFAZIONE
 DI MARTINO ZANETTI
 THE SITE OF MARTINO ZANETTI'S FIRST
 ROASTING BUSINESS

Si presenta così al giovane imprenditore, la possibilità di affittare una piccola, ma qualificata, attività di torrefazione con sede nella Marca Trevigiana, primo embrione di una grande avventura. A seguito di una decennale opera di sviluppo, arriva all'acquisizione della prestigiosa azienda Triestina. Nel pieno rispetto dello spirito con cui è nata, il nome della società celebra il luogo di origine e la persona che ha dato il via alla grande cultura industriale triestina del caffè: Hausbrandt Trieste 1892 S.p.A.. Chiudono questo secolo straordinario due attività che testimoniano l'impegno dell'Azienda nella promozione e tutela del gusto e della cultura: la partnership con Castalimenti, centro di formazione d'eccellenza in Italia nei principali settori della pasticceria gourmet e dell'alimentazione, è il supporto alla creazione del Centro Studi Ricerche Ligabue che ha permesso la scoperta delle piramidi di Sipan e lo scavo dell'imponente complesso architettonico della civiltà dei Moche in Perù.

The young entrepreneur was able to rent a small, but well-equipped, roasting business in the March of Treviso, setting the stage for the great adventure to come. After developing his enterprise for a decade, Zanetti acquired the prestigious Trieste-based company. Respecting the spirit in which the company was established, the corporate name commemorates the place of origin and the person who paved the way for the great coffee culture in Trieste: Hausbrandt Trieste 1892 S.p.A. The century closed with two extraordinary initiatives that attest to the company's dedication to the promotion and safeguarding of taste and culture: the establishment of a partnership with Castalimenti, a prestigious Italian centre offering training in the primary culinary and gourmet pastries sectors, and supporting the creation of the Centro Studi Ricerche Ligabue (Ligabue Research Centre), which led to the discovery of the Sipan pyramids and the excavation of the impressive Moche architectural complex in Peru.

OGGI

TRADIZIONE ORIENTATA AL FUTURO.
TODAY TRADITION WITH A VIEW TOWARDS THE FUTURE.

Seguendo le indicazioni e lo sviluppo tecnologico promosso da Martino Zanetti, l'Azienda ha portato all'eccellenza l'intero processo di selezione e lavorazione del caffè. Una sensibilità per il gusto e la ricerca del perfetto equilibrio dell'attività quotidiana che non trascura il mondo dell'arte: nasce, infatti, nel 2002 la partnership con Intrapresae Collezione Guggenheim con l'obiettivo di sostenere i programmi della Fondazione Peggy Guggenheim Collection di Venezia. Oggi Hausbrandt, con sede in provincia di Treviso e filiali estere in Francia, nel Principato di Monaco ed in Slovenia, oltre ad una serie di partner operanti in più di sessanta nazioni, ha la possibilità di toccare con i propri prodotti ogni parte del globo.

VEDUTA AEREA
DELLO STABILIMENTO HAUSBRANDT, OGGI
AERIAL VIEW
OF THE PLANT HAUSBRANDT, TODAY



By following Martino Zanetti's lead and continuing the technological development he promoted, the company raised the entire process of selecting and processing coffee to a level of excellence. The company's sensitivity to taste and search for a perfect balance in daily life also extends to the realm of art: in 2002 a partnership with Guggenheim Collection Intrapresae was established with the objective of supporting the programmes of the Peggy Guggenheim Collection Foundation in Venice. Today Hausbrandt, with headquarters in the province of Treviso and foreign branches in France, Monaco and Slovenia, as well as a series of partners operating in more than sixty countries, has the ability to reach every part of the globe with its products.

HAUSBRANDT



TRIESTE 1892

ESPRESSO
HAUSBRANDT

CAFFÈ IN GRANI



IL MASTRO TORREFATTORE
THE MASTER ROASTER

Ogni giorno oltre cinquecento persone collaborano, direttamente o indirettamente, ad un progetto che Martino Zanetti ha trasformato da sogno imprenditoriale a successo concreto. Il gruppo d'impresa ricopre una posizione di rilievo nel mondo del caffè, in ambito italiano ed internazionale, selezionando solo referenze di qualità elevata per una costante ricerca dell'eccellenza. Il successo commerciale è evidente: il brand Hausbrandt Trieste 1892 conta oltre 20.000 clienti tra ristoranti, caffetterie e bar, e vende più di 4.000 tonnellate di caffè tostato ogni anno, per un totale di circa 600 milioni di tazzine di Espresso.



Every day more than five hundred people collaborate, directly or indirectly, on a project that Martino Zanetti transformed from an entrepreneurial dream into a solid success. This group of companies holds a prominent position in the world of coffee, both in Italy and internationally, and chooses only the highest quality products in a continuous pursuit of excellence. Their commercial success is readily apparent: the Hausbrandt Trieste 1892 brand has more than 20,000 clients, including restaurants, cafes and bars, and sells more than 4,000 tonnes of roasted coffee every year, for a total of approximately 600 million cups of espresso.

Caffè Tostato



CHE DE

H. HAUSBRANDT TRIESTE.



ELIZIA!

IDENTITÀ DI UN'IMPRESA. THE COMPANY'S IDENTITY.

La missione che muove l'Azienda è coltivare una storia di passione ed eccellenza, per riempire di piacere ogni singola tazzina di caffè. Un traguardo raggiungibile solo attraverso la cultura della qualità totale, la volontà e la ricerca della perfezione in ogni dettaglio, in un insieme di tradizione e modernità.

Essere riconosciuti in Italia e nel mondo per questa eccellenza prevede innanzitutto l'utilizzo di tecniche agronomiche avanzate, dell'attenta selezione e miscela delle varietà più pregiate di caffè, di una tostatura tradizionale, lenta, monitorata da modernissimi sistemi digitali. Martino Zanetti e l'intero team dell'Azienda Hausbrandt sono, però, consapevoli che questo processo qualitativo non si esaurisce negli accorgimenti tecnici, ma ha un altro grande protagonista, la mano dell'uomo. È, infatti, grazie alla formazione ed all'esperienza dei professionisti che è possibile realizzare una preparazione perfetta, deliziando il palato con un inebriante caffè, un originale Caffè Hausbrandt.

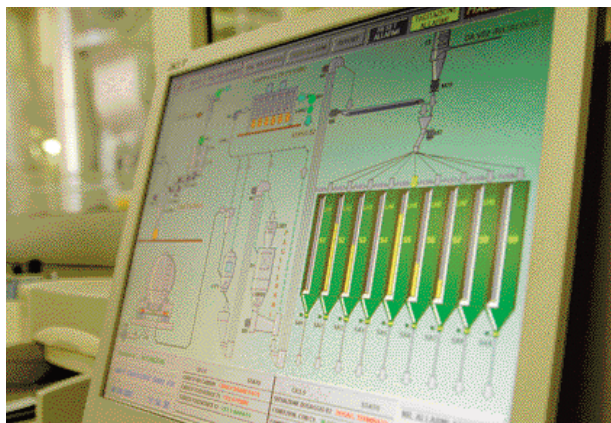
The company is driven by a mission to cultivate a legacy of passion and excellence, to fill every single cup of coffee with enjoyment. This objective can only be reached through determination, complete dedication to quality and the pursuit of perfection in every detail, combined with both tradition and modernity. Recognition of this excellence in Italy and abroad requires the employment of advanced agronomic techniques, the careful selection and blending of the most prized varieties of coffee and slow, traditional roasting that is monitored with the most advanced digital systems. However, Martino Zanetti and the entire Hausbrandt team realize that this quality-control process requires more than the use of technological devices; it must involve another important aspect – the human touch. In fact, it is thanks to the training and experience of professionals that a perfect serving can be prepared that delights the palate with an intoxicating coffee, an authentic Hausbrandt coffee.

“LE IMPRESE NASCONO DA UN’IDEA CHE SI RIVELA VINCENTE QUANDO È COSTANTEMENTE ALIMENTATA DALLA PASSIONE”.

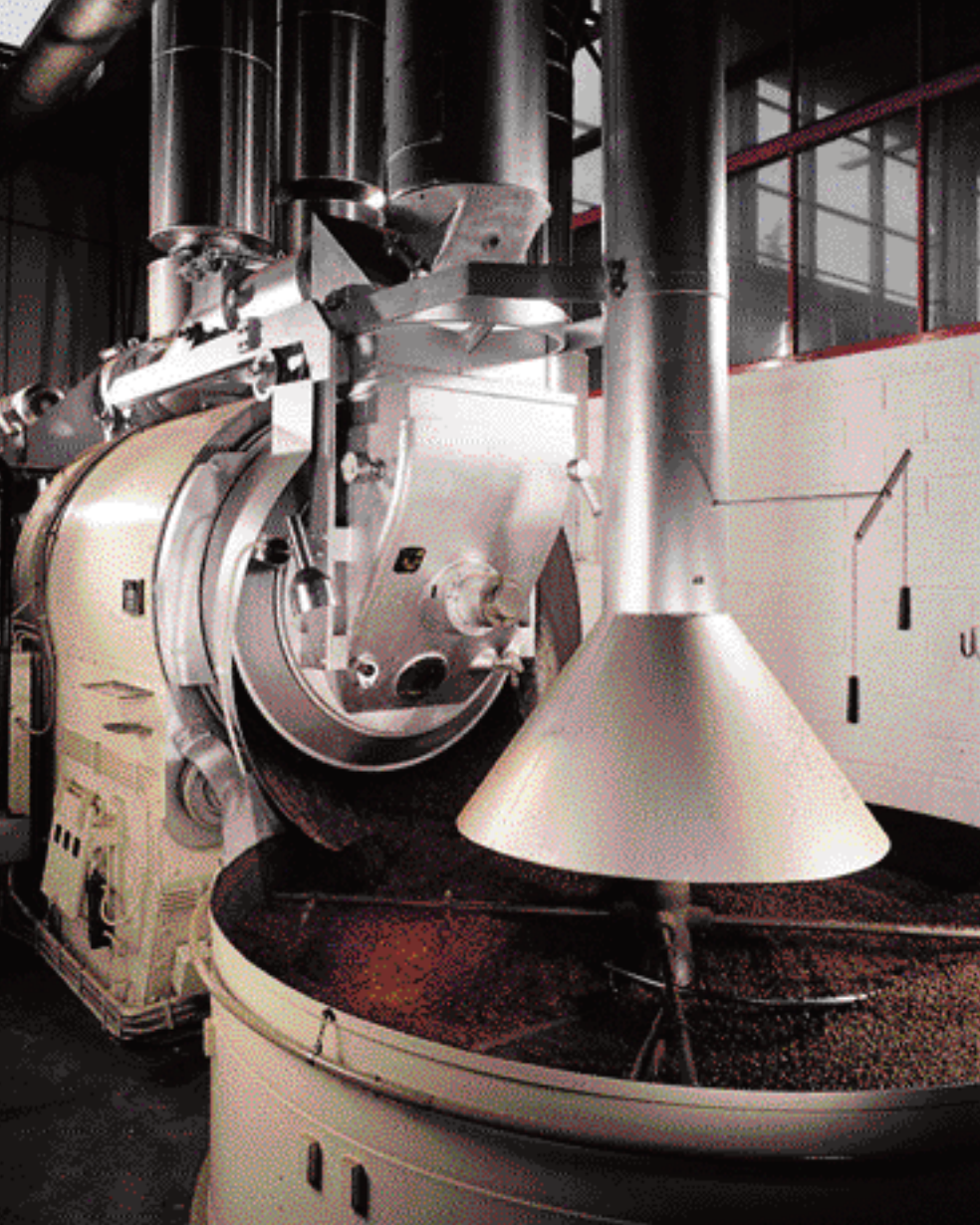
MARTINO ZANETTI

“BUSINESSES ARE CREATED FROM AN IDEA THAT BECOMES SUCCESSFUL WHEN IT IS CONTINUALLY NURTURED WITH PASSION”.

MARTINO ZANETTI



IMPIANTO E SISTEMA DI CONTROLLO
PER LA TOSTATURA
EQUIPMENT AND CONTROL SYSTEM
FOR ROASTING





LA STRATEGIA COMMERCIALE.
LA QUALITÀ PASSA DA MANI ESPERTE.
THE COMMERCIAL STRATEGY.
QUALITY IN THE HANDS OF EXPERTS.

Sono le macchine professionali, la maestria di barman preparati e assistiti in ogni loro esigenza e l'ascolto costante del cliente a creare i presupposti di una perfetta degustazione e di un successo commerciale globale. Quando i locali scelgono di servire il Caffè Hausbrandt Trieste 1892, ne condividono lo spirito che da oltre un secolo anima l'azienda, rispecchiandosi in un modo di pensare che li coinvolge profondamente e li porta ad eccellere.



The prerequisites for a perfect taste experience and worldwide commercial success are professional machines, skilful barmen who are trained and assisted with all their needs, and attention to the client. When an establishment decides to serve Hausbrandt Trieste 1892 coffee, it shares in the spirit that has guided the company for more than a century, a spirit evident in a way of thinking that thoroughly engages the establishment and encourages it to excel.



Ogni gestore sa di poter contare su di una linea completa di prodotti: dall'orzo al decaffeinato, al tè, in vari gusti e selezionato nelle migliori zone d'origine. Un unico interlocutore per prodotti diversi, che soddisfano necessità diverse, con la garanzia di qualità e puntualità delle consegne. La capacità di gestire ambiti diversi, mantenendo come denominatore comune la qualità, rende così, stagione dopo stagione, più riconoscibile il prestigio del marchio Hausbrandt Trieste 1892.



Managers know that they can count on a complete line of products that includes such items as barley coffee, decaffeinated coffee and tea in various flavours, with selections from the best tea-growing regions. A single source for a variety of products that satisfy different needs, all with quality and prompt deliveries guaranteed. The ability to cater to different types of establishments while maintaining quality as a common denominator enhances, year after year, the Hausbrandt Trieste 1892 brand's reputation.

DISTRIBUZIONE
DISTRIBUTION

24	DEPOSITI PERIFERICI IN TUTTA ITALIA WAREHOUSES THROUGHOUT ITALY
20.000	LOCALI SERVITI SERVING ESTABLISHMENTS
70	PAESI NEL MONDO COUNTRIES IN THE WORLD

A più di cento anni dalla fondazione il Caffè Hausbrandt Trieste 1892 viene servito in oltre 20.000 locali sparsi nei cinque continenti, dagli Stati Uniti alla Polinesia, dalla Danimarca al Sudafrica. Grazie ad una rete distributiva e gestionale ben strutturata, l'azienda ha saputo costruire una solida credibilità in termini di efficienza, velocità, rispetto dei tempi di consegna, servizio costante al cliente.



More than a hundred years after the company was founded, Hausbrandt Trieste 1892 coffee is served in more than 20,000 establishments scattered over five continents: from the United States to Polynesia, from Denmark to South Africa. Thanks to its well-structured distribution and management network, the company has been able to build a solid reputation in terms of efficiency, speed, respecting delivery schedules, and continuous customer service.





LO STORICO CAFFÈ DEGLI SPECCHI A TRIESTE
THE HISTORICAL CAFFÈ DEGLI SPECCHI IN TRIESTE

IL CAFFÈ HAUSBRANDT
IN ITALIA E NEL MONDO
HAUSBRANDT COFFEE IN ITALY
AND THROUGHOUT THE WORLD

MUSEO GUGGENHEIM, VENEZIA
TEATRO BOLSHOI, MOSCA
CREMLINO, MOSCA
GALLERIA DEGLI UFFIZI, FIRENZE
CAFFÈ GIUBBE ROSSE, FIRENZE
CAFFÈ DEGLI SPECCHI, TRIESTE
PALAZZO CHIGI, ROMA
CAMPIDOGLIO, ROMA
ANTICA CAFFETTERIA DEGLI SPECCHI, ROMA
GELATERIA AL TODARO, VENEZIA
BAR MADONNINA, MILANO
FABIOS, VIENNA
HOTEL SHERATON, TEL AVIV
CENTRO VELA OLIMPICO, QINGDAO
PASTICCERIA MARCHINI, VENEZIA
MAGAZZINI GUM, MOSCA
AEROPORTO MONACO DI BAVIERA
AEROPORTO VENEZIA



AEROPORTO ROMA FIUMICINO
PARADISE ISLAND RESORT, MALDIVE
FORMULA 1, AUTODROMO, MONZA
FORTE VILLAGE RESORT, SARDEGNA
CA' REZZONICO, VENEZIA
PASTICCERIA VENETO, BRESCIA
MUSEO CA' PESARO, VENEZIA
CAFFETTERIA CULTO, ABU DHABI
PALAZZO DUCALE, VENEZIA
TEATRO LA FENICE, VENEZIA
MUSEO NAZIONALE DELLE ARTI DEL XXI SEC., ROMA
TEATRO OPERA, ROMA
CAFFE' MELETTI, ASCOLI PICENO
MUSEO CORRER, VENEZIA
DI PALO'S FINE FOOD, NEW YORK
SALUMERIA ROSI, NEW YORK
PUBLIC, ATENE





LA SCIENZA DELLA QUALITÀ.
THE SCIENCE OF QUALITY.

Il lungo processo di lavorazione necessario ad ottenere una tazzina di caffè espresso perfetta, muove Hausbrandt Trieste 1892 S.p.A. ad un controllo costante di tutte le singole fasi produttive. Il primo passo è l'attenta selezione delle migliori qualità agricole di Coffea Arabica e Robusta, che vengono acquistate dai principali Paesi esportatori di caffè, del Centro e Sud America, dell'Africa e dell'Asia. È infatti dalle loro coste che salpano le navi che approderanno al porto di Trieste, dove verrà conservato il caffè prima della lavorazione in torrefazione. I chicchi di caffè crudo affrontano un lungo viaggio per arrivare al consumatore finale: il percorso che porta ad avere un prodotto di assoluta eccellenza ha inizio con una operazione chiave, riassumibile nel termine "Selezionatura". Viene così spedito in azienda un campione di prodotto dall'origine, da migliaia di chilometri di distanza dallo stabilimento di torrefazione. Ogni partita viene valutata se idonea anticipatamente all'eventuale spedizione, essendo analizzata dallo staff tecnico di Hausbrandt Trieste 1892 S.p.A., seguendo un meticoloso processo.

The long processing system required to obtain a perfect cup of espresso has led Hausbrandt Trieste 1892 S.p.A to continually supervise each and every production step. The first step is the careful selection of the highest-quality Coffea Arabica and Coffea Robusta, which are acquired from the major coffee-exporting countries in Central and South America, Africa and Asia. In fact, it is from these coasts that ships set sail for the Port of Trieste, where the coffee is stored before it is roasted.

The raw coffee beans undergo a long voyage before reaching the final consumer - the pathway that leads to a product of the absolute highest quality begins with a key step that can be summed up with the word "selecting". The company receives a sample of the product from its place of origin, sent from a site located thousands of kilometres away from the roasting plant. Every lot is tested for suitability before shipment, undergoing a meticulous analysis process conducted by Hausbrandt Trieste 1892 S.p.A. technicians.

DETTAGLIO DELLA LINEA DI PRODUZIONE
DETAIL OF THE PRODUCTION LINE



La qualità del prodotto viene quindi verificata dal laboratorio analisi con controlli visivi ed organolettici, oltre che attraverso appositi strumenti (tasso di umidità, ecc.). I controlli organolettici si svolgono sia con metodo ad infusione, sia con il metodo “Espresso”. Solo al termine di questi test il caffè potrà salpare alla volta del porto di Trieste. All’arrivo del carico, un altro campione viene spedito in azienda per verificarne la corrispondenza con quello esaminato al “pre-imbarco”, e la presenza di eventuali alterazioni dovute al trasporto. Al superamento di questo secondo controllo, il caffè, se approvato, viene trasportato presso lo stabilimento di selezione e torrefazione, dove viene sottoposto nuovamente a test visivi, analitici ed un’analisi esterna che ne certifichi la perfetta qualità scientifica.

Una volta che il caffè viene tostato nel tradizionale impianto a tostatura lenta di Nervesa della Battaglia, il laboratorio analisi compie nuovamente una serie di controlli tra cui la valutazione del colore e l’ultima verifica tramite assaggio. Ulteriori campioni di caffè tostato vengono spediti ad un laboratorio esterno per controllare l’eventuale presenza di residui metallici, così come la carica microbica. Questi innumerevoli passaggi, controlli, verifiche e test, sono fasi indispensabili per garantire al cliente un prodotto perfetto che, come tale, esprima nella classica tazzina tutta la sua personalità, il suo aroma persistente e un gusto unico, costante, assolutamente Hausbrandt Trieste 1892.

The quality of the product is verified by laboratory analyses, such as visual inspections and organoleptic tests, as well as tests requiring special instruments (humidity level, etc.). The organoleptic tests are carried out with samples prepared as both infusions and espressos. It is only after these tests have been performed that the coffee can set sail for the Port of Trieste. Once the shipment arrives, another sample is sent to the company to verify that the cargo corresponds to the “pre-shipment” sample and to determine if alterations due to the transport have occurred. Once this second examination has been conducted, the coffee, if approved, is transported to the selecting and roasting plant, where it once again undergoes visual and analytical tests, and an external analysis to scientifically certify the coffee’s perfect quality.

Once the coffee has been roasted in the traditional slow-roasting plant in Nervesa della Battaglia, the analytical laboratory conducts another series of tests, including an evaluation of the colour and a final taste test.

Additional samples of the roasted coffee are sent to an external laboratory to test for any metallic residues, as well as microorganisms. This series of countless steps, examinations, verifications and tests is indispensable for ensuring that the customer receives a perfect product that, as such, expresses in a classic espresso cup the personality, lingering aroma and unique flavour that are the hallmark of Hausbrandt Trieste 1892.



IL CAFFÈ PRIMA E DOPO LA TOSTATURA
COFFEE BEFORE AND AFTER ROASTING

LA MISCELA THE BLEND

Da oltre cent'anni in Hausbrandt tradizione e cultura sposano l'innovazione tecnologica per dare vita ad un profondo ed autentico paradigma del buon caffè. Le perfette combinazioni di monorigini, e le differenti dosature di qualità Arabica e Robusta, sanno creare quelle giuste miscele capaci di offrire pienezza del gusto, fragranza dell'aroma e rotondità del corpo, ossia gli elementi essenziali per un caffè senza eguali.

Il segreto delle miscele Hausbrandt Trieste 1892 è sicuramente la loro composizione. Alcune miscele celano il segreto dell'espresso perfetto da decenni, come ad esempio la miscela H. Hausbrandt, la cui composizione fu ideata dal fondatore dell'azienda, il generale Hermann Hausbrandt. Ancora oggi questo prodotto viene preparato con la stessa "ricetta", un'alchimia che sa regalare un caffè corposo, dolce, con un gusto che danza sulle note di nocciola e cacao, così, da oltre cent'anni.

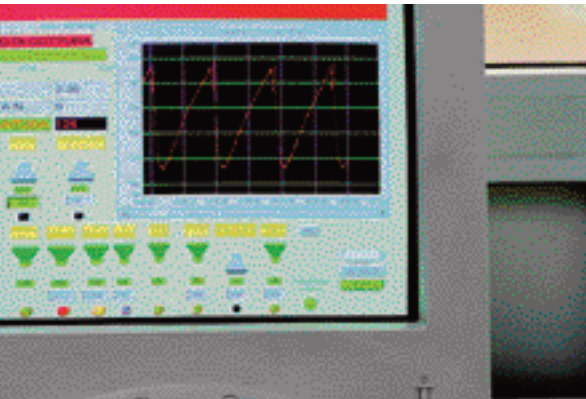


For more than one hundred years, Hausbrandt has combined tradition and culture with innovation and technology to create a profound and authentic paradigm of good coffee. The perfect combinations of single origin beans and the different amounts of Arabica and Robusta varieties create perfect blends that offer full flavour, fragrant aroma and rounded body – the essential elements for a truly exceptional coffee.

The secret of the Hausbrandt Trieste 1892 blends undoubtedly lies in their composition. Some blends have been a closely guarded secret for the perfect espresso for decades, including the composition of the H. Hausbrandt blend, which was invented by the company's founder, General Hermann Hausbrandt. This product is still prepared with the same "recipe" today, an alchemy that produces a full-bodied and sweet coffee, whose flavour contains notes of hazelnut and cocoa – as it has for more than a century.

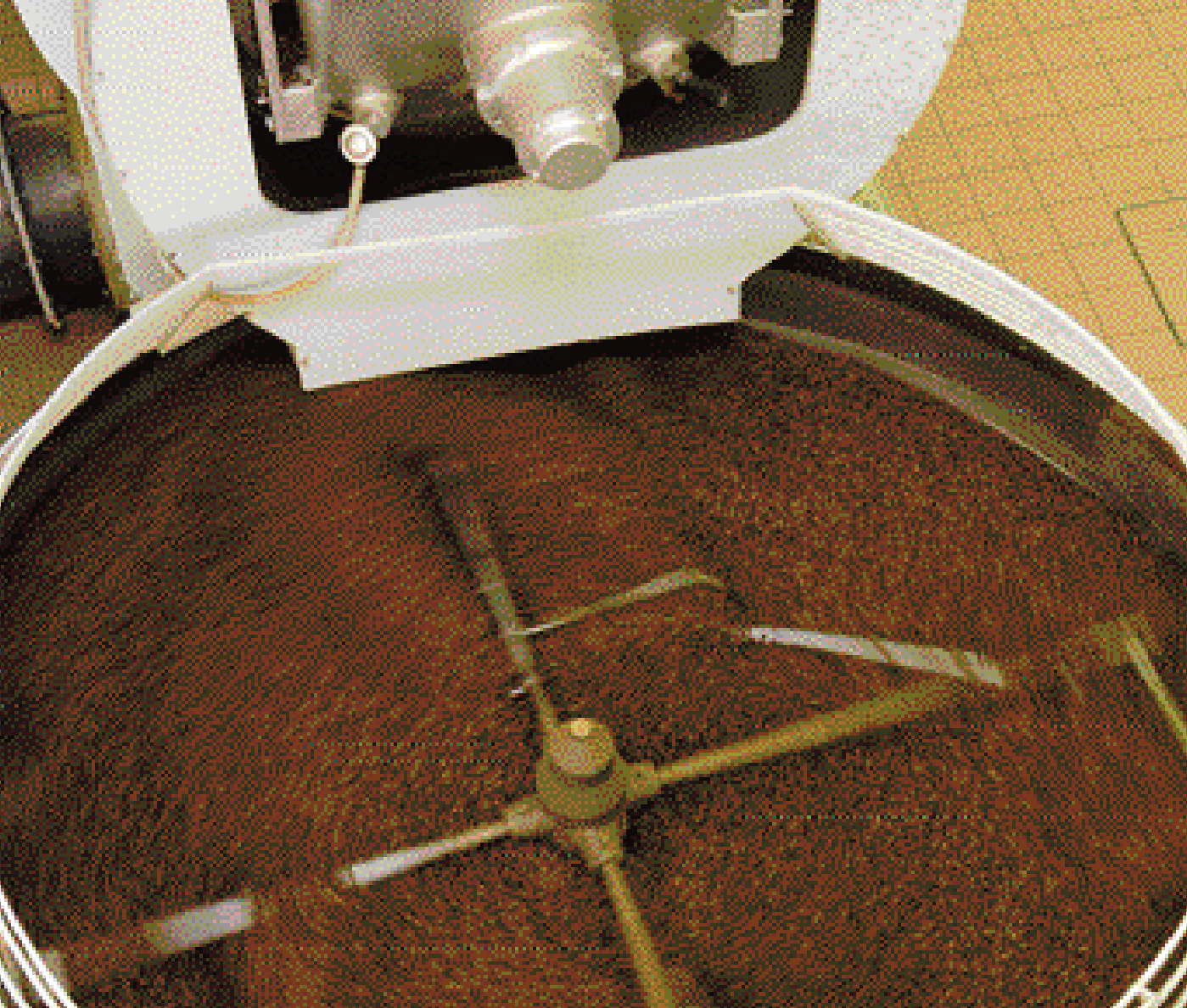
LA LAVORAZIONE PROCESSING

Dopo l'accurata selezione in più fasi, si entra nel cuore del processo di lavorazione del caffè. Innanzitutto la tostatura, momento in cui il caffè subisce la sua prima vera trasformazione. L'azienda Hausbrandt Trieste 1892 S.p.A. utilizza un metodo tradizionale, definito a tostatura lenta, durante il quale, grazie a sonde termiche ed un complesso controllo digitale, avviene un costante monitoraggio della curva di calore. Al termine del processo di tostatura, i chicchi vengono immediatamente raffreddati allo scopo di bloccarne il naturale processo d'autocombustione. Una volta tostato, il caffè necessita di un periodo di riposo in appositi silos in acciaio, così da eliminare taluni residui di CO₂, sostanza naturalmente prodotta dallo stesso caffè nella fase di tostatura. Solo a questo punto può essere confezionato, sottovuoto, in barattoli o in sacchi, adatti a preservarne perfettamente tutte le caratteristiche organolettiche e sensoriali.



CONTROLLI COSTANTI
IN OGNI FASE DELLA LAVORAZIONE
CONTINUAL CONTROLS
DURING EACH PROCESSING PHASE

After the careful, multi-step selection process, the crucial coffee processing phase is then reached. The coffee undergoes its first true transformation when it is roasted. Hausbrandt Trieste 1892 S.p.A. uses a traditional process known as slow roasting, during which the heat curve is constantly monitored with thermal probes and advanced digital control. At the end of the roasting process, the beans are immediately cooled to halt the natural process of combustion. Once roasted, the coffee must be stored for a period of time in special steel silos to remove any residual CO₂, a substance naturally produced during roasting. Only at this point can the coffee be packaged, under vacuum, in canisters or bags that perfectly preserve the product's organoleptic and sensory properties.



IL CAFFÈ HAUSBRANDT DA SEMPRE PRODOTTO CON IL SISTEMA A TOSTATURA LENTA
HAUSBRANDT COFFEE HAS ALWAYS BEEN PRODUCED USING A SLOW ROASTING PROCESS

LE 4 M,

REGOLA PER UNA PERFETTA PREPARAZIONE DEL CAFFÈ.

RULES FOR PREPARING A PERFECT CUP OF COFFEE.

M | MACINADOSATORE
 THE GRINDER-DISPENSER
 MACCHINA
 THE ESPRESSO MACHINE
 MANO
 EXPERTISE
 MANUTENZIONE
 MAINTENANCE

Sono quattro le fondamentali e imprescindibili regole per ottenere un buon Caffè Espresso. L'Azienda Hausbrandt Trieste 1892 S.p.A. non si accontenta di fornire una miscela di qualità estremamente elevata, ma, cosciente dell'importanza del lavoro e della professionalità del barista, offre consulenza e formazione affinché ogni momento del processo di preparazione dell'Espresso sia frutto di conoscenza del prodotto e dei macchinari migliori, sempre efficienti e puliti. È dunque necessario saper utilizzare correttamente il Macinadosatore, la macchina per la frammentazione dei chicchi torrefatti e per gestire un perfetto dosaggio di polvere per singolo caffè. La Macchina per l'erogazione dell'Espresso, la cui pressione e temperatura dovranno sempre rientrare nei giusti valori, oltre ad essere mantenuta pulita e funzionale in ogni sua parte. La Mano del Barista che, come quella del direttore d'orchestra, deve essere in grado di gestire accuratamente ogni fase della preparazione, dalla scelta della miscela al servizio. Infine, la Manutenzione, perché la cura del prodotto e delle apparecchiature sono condizioni imprescindibili se si vuole offrire un Espresso Perfetto.



There are four fundamental and essential rules for obtaining a good espresso. Hausbrandt Trieste 1892 S.p.A.'s commitment to producing the perfect coffee does not end with providing a high-quality blend: aware of the important work and professionalism of the barman, the company offers consulting and training so that every step of the espresso's preparation is the result of accurate product knowledge and the absolute best machines, which are always efficient and clean. Therefore the barman must understand how to correctly use the grinder-dispenser, the machine used to grind the roasted beans and measure just the right amount of coffee for a single cup. The espresso machine must be kept clean, with all its parts in working order, and its pressure and temperature must be maintained at the correct levels. The barista, like the conductor of an orchestra, must be able to accurately handle each step of the preparation, from selecting the blend to serving the coffee. Finally, careful handling of the coffee and maintenance of the equipment are essential for serving a perfect espresso.



LA STORICA CAFFETERIA HAUSBRANDT GALLERY, NELL'ANTICO CENTRO DI TREVISO
THE HISTORICAL CAFFETERIA HAUSBRANDT GALLERY, IN TREVISO'S HISTORIC CENTRE







I COFFEE-MEN HAUSBRANDT HAUSBRANDT “COFFEE MEN”

RICEVIMENTO VENEZIANO, PARTICOLARE
MICHELANGELO MORLAITER
PALAZZO GRASSI, VENEZIA
(Pag. Precedente)
VENETIAN RECEPTION, DETAIL
MICHELANGELO MORLAITER
PALAZZO GRASSI, VENICE
(Previous page)



“IL SERVO MORO CON IL VASSOIO”
GIAN DOMENICO TIEPOLO
VILLA VALMARANA AI NANI, VICENZA
“MOORISH SERVANT WITH TRAY”
GIAN DOMENICO TIEPOLO
VILLA VALMARANA AI NANI, VICENZA

Martino Zanetti e l'intero team di Hausbrandt Trieste 1892 S.p.A., seguendo un decennale impegno in ogni processo qualitativo, vocato all'assoluta eccellenza, sanno che solo con un servizio perfetto è possibile conquistare e mantenere la fiducia dei propri clienti. Un ruolo centrale è svolto dai Coffee-Men Hausbrandt, personale esperto in materia di caffè: origine e gestione del prodotto, dalla coltivazione fino all'estrazione nella tazzina, corretto utilizzo delle attrezzature e manutenzione delle stesse, oltre ad una puntuale formazione per una costante attenzione alle necessità del cliente. I Coffee-Men Hausbrandt forniscono ai gestori dei locali non solo i prodotti, ma tutta l'assistenza di cui hanno bisogno, dalla manutenzione delle macchine al metodo per servire un caffè davvero indimenticabile.

After more than a decade of dedication to excellence and commitment to quality-control, Martino Zanetti and the entire Hausbrandt Trieste 1892 S.p.A. team know that offering perfect service is the only way to attract and maintain a loyal clientele. A central role is played by the Hausbrandt “Coffee Men”, who are experts in all matters relating to coffee: from its origins to proper handling of the product, from its cultivation to its final preparation, and from the correct usage and maintenance of equipment to training that ensures that the customer's needs are met. In addition to supplying the establishments with products, these experts also offer assistance that ranges from espresso machine maintenance to advice on how to serve a truly unforgettable coffee.



L'ACCADEMIA VENEZIANA DEL CAFFÈ
THE ACADEMIA VENEZIANA DEL CAFFÈ

Hausbrandt Trieste 1892 S.p.A. si è distinta, da ormai quasi centovent'anni, per l'attenzione ad ogni evoluzione nello stile di vita del Bel Paese, ma con lo sguardo rivolto anche al di là dei confini, alle nuove idee provenienti da ogni parte del mondo. L'Azienda ha così creato "L'Eccellenza del Caffè", il programma di diffusione della preziosa cultura del Caffè, in collaborazione con diverse figure interne di riferimento, che da tanti anni sono protagoniste del successo globale del marchio Hausbrandt Trieste 1892. Il contributo di esperti di varie istituzioni, centri di formazione ed università prestigiose, è stato però ulteriore motore per la ricerca di studi ed innovazioni, al fine di aprire il proprio centro di formazione: "L'Accademia Veneziana del Caffè". Martino Zanetti è da sempre consapevole che il passato, la memoria storica, rappresenti la più preziosa delle fonti d'ispirazione per progettare il futuro, ed è per questo che ha immaginato e realizzato "L'Accademia Veneziana del Caffè". Questo progetto propone di recuperare, in chiave moderna, lo spirito del caffè della Venezia settecentesca, coinvolgendo i migliori operatori del settore. Un centro di formazione moderno, che nasce per stimolare la ricerca della qualità assoluta, l'arte dell'accoglienza e il buon gusto nell'ospitalità per far riscoprire al consumatore un momento prezioso e magico, un piacevole e insostituibile rito. Questo progetto è pensato per supportare barman, esercenti ed operatori del settore, ma è destinato anche a tutti gli amanti della cultura del buon vivere, che vogliano diventare ambasciatori della grande tradizione del Caffè Hausbrandt Trieste 1892.

For almost 120 years, Hausbrandt Trieste 1892 S.p.A has distinguished itself by paying attention to the changing lifestyle in Italy, as well as changes occurring beyond Italy's borders and new ideas originating from throughout the world. The company has therefore created "L'Eccellenza del Caffè", a programme designed to promote coffee culture, in collaboration with several important in-house figures who, for many years, have played important roles in the Hausbrandt Trieste 1892 brand's international success. In addition, contributions from experts at various institutions, educational centres and prestigious universities represented a driving force for research and innovation that resulted in the opening of a training centre: "L'Accademia Veneziana del Caffè" (The Venetian Coffee Academy). Martino Zanetti has always been aware that history, the past, is the most precious source of inspiration for planning the future, and it was for this reason that he envisioned and created "L'Accademia Veneziana del Caffè". This project, which involves the finest operators in the sector, endeavours to recapture, in a modern way, the spirit of eighteenth-century Venetian coffeehouses. This modern training centre was created to stimulate research on quality, the art of welcoming guests and refined hospitality, allowing the customer to rediscover a precious and magical moment, a pleasant and irreplaceable ritual. The project was designed to support baristas, restaurant and cafe owners and operators in the sector, but is also intended for all those who enjoy the finer things in life and want to become ambassadors for the great tradition of Hausbrandt Trieste 1892 coffee.

IL CAFFÈ ORIENTALE SULLA RIVA DEGLI SCHIAVONI
FOTOGRAFIA DI CARLO NAYA, 1875 CIRCA
THE CAFFÈ ORIENTALE ON THE RIVA DEGLI SCHIAVONI
PHOTOGRAPH OF CARLO NAYA, C. 1875

IGINIO MASSARI
MAESTRO PASTICCIERE E PARTNER STORICO
DELLA HAUSBRANDT TRIESTE 1892 S.p.A.

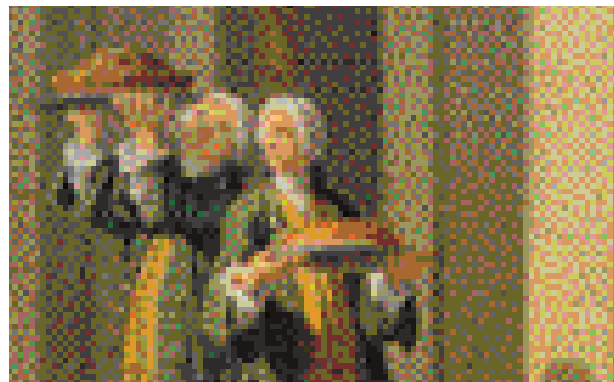


IGINIO MASSARI
MASTER PASTRY CHEF AND HISTORICAL PARTNER
OF HAUSBRANDT TRIESTE 1892 S.p.A.

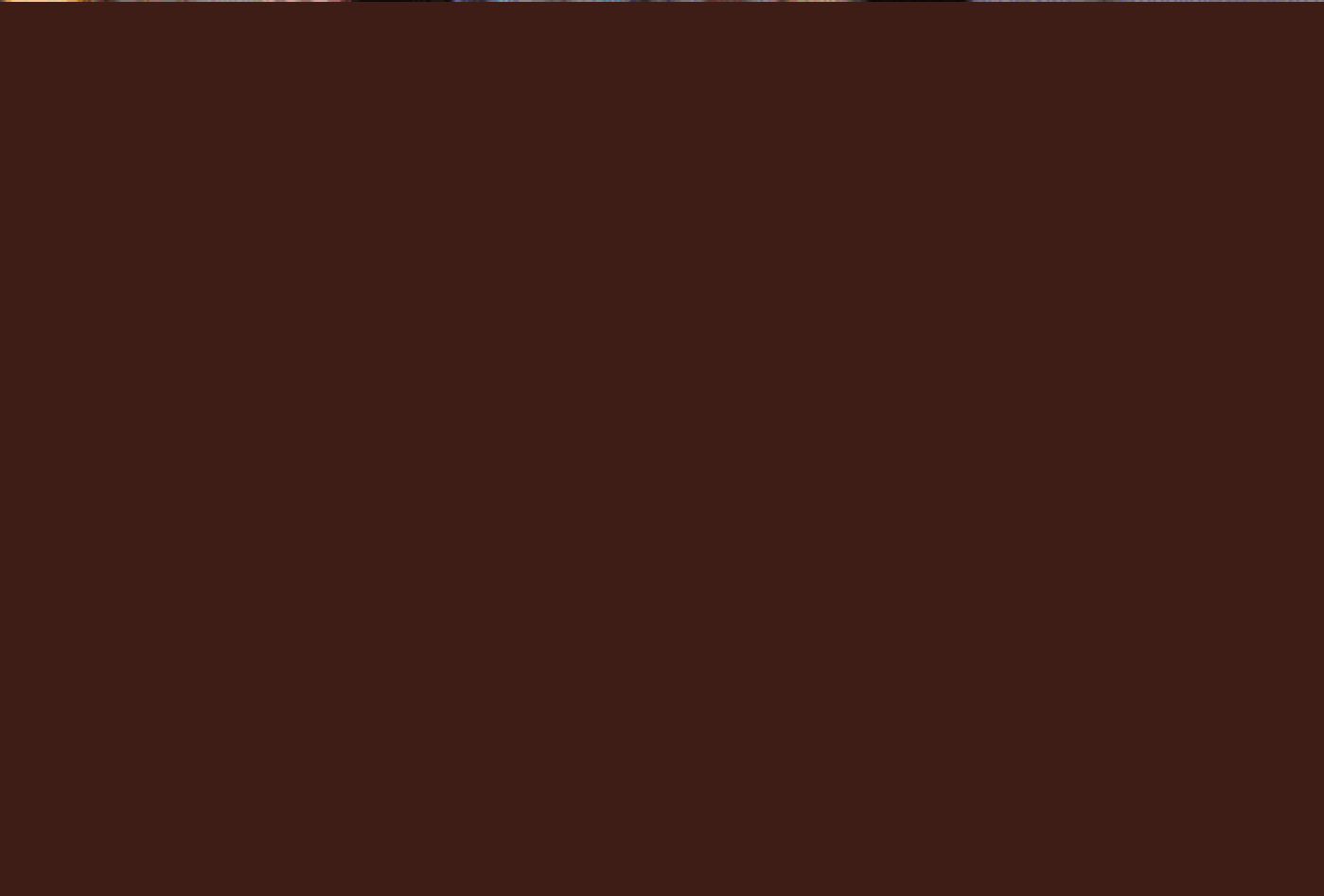
HAUSBRANDT E IGINIO MASSARI,
INSIEME PER L'ECCELLENZA
HAUSBRANDT AND IGINIO MASSARI
JOIN FORCES TO DELIVER EXCELLENCE

L'attenzione e la volontà di Hausbrandt di offrire al mondo Ho.Re.Ca. un'alternativa basata sulla qualità e la differenziazione dai competitor, ha spinto l'azienda a stringere importanti e affidabili partnership. Manifesto di questa attitudine è la collaborazione decennale con Iginio Massari, autentica icona internazionale della pasticceria italiana. Una collaborazione che non solo ha rafforzato il marchio, ma soprattutto ha dato buoni frutti con la creazione di due raffinate tipologie di panettone. Un dolce della tradizione, distribuito durante le festività natalizie, creato appositamente per soddisfare i palati più esigenti, caratteristica della clientela che sceglie l'eccellenza Hausbrandt e che ha manifestato un ampio gradimento di questa produzione speciale.

Hausbrandt's dedication and determination to offering the Ho.Re.Ca. sector an alternative based on quality and differentiation from competitors, has led the company to forge important, reliable partnerships. A prime example of this policy is its ten-year partnership with Iginio Massari, a veritable international icon of Italian patisserie. The partnership has not only strengthened the brand, but above all has proved very fruitful, resulting in the creation of two exquisite types of panettone. This traditional cake, distributed during the Christmas period, is created to cater to the most demanding palates, exigency being a trait shared by those who choose Hausbrandt for excellence and who have expressed appreciation for this special product.



GIUSEPPE ZOCCHI
IL MEZZOGIORNO, 1753. PARTICOLARE
GIUSEPPE ZOCCHI
"IL MEZZOGIORNO", 1753. DETAIL



INTRAPRESÆ COLLEZIONE GUGGENHEIM
GUGGENHEIM COLLECTION INTRAPRESÆ



PH. ANDREA SARTI/CAST 1466

PALAZZO VENIER DEI LEONI
SEDE DELLA COLLEZIONE PEGGY GUGGENHEIM
VENEZIA
PALAZZO VENIER DEI LEONI
HOME OF THE PEGGY GUGGENHEIM COLLECTION
VENICE

Dal 2002 Martino Zanetti ed Hausbrandt Trieste 1892 S.p.A. aderiscono ad Intrapresæ Collezione Guggenheim di Venezia, associazione di interesse culturale che raccoglie alcune delle più prestigiose aziende italiane, riunite per sostenere i programmi della Fondazione Peggy Guggenheim Collection. La stretta partnership che in questi anni ha legato l'azienda e la Fondazione ha permesso la realizzazione di attività continuative con la più importante realtà museale europea e statunitense. Peggy Guggenheim continua ad essere l'icona dell'avanguardia, del gusto e dello stile, una realtà che si rinnova ogni giorno con progetti dedicati al design ed alla ricerca.

In 2002, Martino Zanetti and Hausbrandt Trieste 1892 S.p.A. joined the Guggenheim Collection Intrapresæ in Venice, a cultural association that supports the programmes of the Peggy Guggenheim Collection Foundation and brings together some of Italy's most prestigious companies. The close partnership between Hausbrandt and the foundation in recent years has allowed for ongoing activities to be established with the most important European and American museums. The Peggy Guggenheim Collection continues to be an icon of the avant-garde, of taste and style, a position that is continually renewed through projects dedicated to design and research.

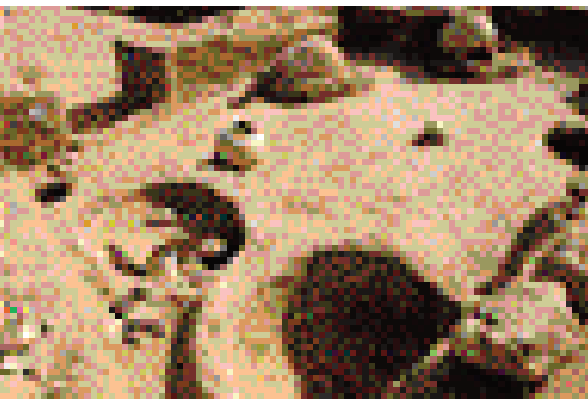


L'ANGELO DELLA CITTÀ
MARINO MARINI, BRONZO 1948
VENEZIA, COLLEZIONE PEGGY GUGGENHEIM
THE ANGEL OF THE CITY
MARINO MARINI, BRONZE 1948
VENICE, PEGGY GUGGENHEIM COLLECTION



MASCHERA MAYEKE - I MILLENNIO A.C.
MAYEKE MASK - FIRST MILLENNIUM BC

GLI SCAVI A SIPÀN THE EXCAVATIONS AT SIPAN



SCAVI MEDIO ORIENTE - II MILLENNIO A.C.
EXCAVATIONS IN THE MIDDLE EAST - SECOND MILLENNIUM BC

Prosegue dal 1997 la collaborazione tra Hausbrandt, il Centro Studi Ricerche Ligabue e il Dr. Walter Alva del Museo Archeologico Nacional Bruning di Lambeyeque in Perù. L'iniziativa sostiene la campagna di scavi nel famoso complesso di piramidi a Sipàn, uno dei più grandi ritrovamenti archeologici del secolo. In virtù di questa alleanza sono già stati recuperati migliaia di pezzi d'oro, argento, e di pietre preziose provenienti dalla tomba del "Signore di Sipàn", individuate nuove aree di scavo, anche grazie all'impiego di sofisticate tecnologie di ricerca messe a disposizione dall'Università di Trieste.

Since 1997, Hausbrandt has collaborated with the Centro Studi Ricerche Ligabue (Ligabue Research Centre) and Dr. Walter Alva of the Bruning National Archaeological Museum in Lambayeque, Peru. This project supports the excavation campaign in the famous pyramid complex in Sipan, one of the most important archaeological finds of the century. This collaboration, as well as the use of sophisticated research technologies made available by the University of Trieste, has resulted in the recovery of thousands of gold, silver and precious stone artefacts originating from the tomb of the "Lord of Sipan", and the identification of new areas to excavate.







VEDUTA DI UNA GRANDE PIANTAGIONE DI CAFFÈ
VIEW OF A LARGE COFFEE PLANTATION



CAFFÈ, LA PIANTA PIÙ BEVUTA NEL MONDO
COFFEE: THE MOST CONSUMED PLANT-BASED BEVERAGE
IN THE WORLD



MARTINICA, 1750 CIRCA,
AVVIO DELLE PRIME COLTIVAZIONI DI CAFFÈ
MARTINIQUE, C. 1750
THE START OF COFFEE CULTIVATION

Al mondo esistono oltre 60 specie di caffè, ma le bacche utilizzate per la preparazione del caffè vengono estratte solamente dalla *Coffea Arabica*, originaria dell'Etiopia e dalla *Coffea Robusta*, tipica delle zone tropicali ed equatoriali. La pianta del caffè è un arbusto sempreverde con foglie verde lucido scure ed appuntite e dall'infiorescenza bianca che ricorda, per forma e profumo intenso, quelle del gelsomino. I frutti, verdi e dalla forma di ciliegia, mutano il colorito in rosso quando raggiungono la completa maturazione e contengono ciascuno due chicchi.

There are more than 60 different species of coffee in the world, but the berries used to make coffee come only from *Coffea arabica*, which originated in Ethiopia, and *Coffea robusta*, which is typical of tropical and equatorial zones. The coffee plant is an evergreen shrub with shiny, dark-green, pointed leaves and white blossoms that have an intense perfume reminiscent of jasmine. The green, cherry-shaped fruit turn red when they have fully ripened; each berry contains two beans.

LE ZONE DI PRODUZIONE THE PRODUCTION ZONES

La principale area di produzione delle piantagioni di caffè è quella denominata “regione caffèicola” che si estende tra il 30° parallelo nord e il 30° parallelo sud. Questa fascia del pianeta risulta la più idonea perchè la temperatura media varia tra i 18 ed i 24°C, eliminando così ogni possibile rischio di gelate o elevato calore. Un altro elemento fondamentale per lo sviluppo della pianta è l'altitudine. La qualità Arabica cresce ad un'altitudine compresa tra i 900 ed i 2000 metri, mentre la Robusta si sviluppa tra i 200 ed i 600 metri.



The principal production area for coffee cultivation is known as the “coffee-growing region” and lies between the 30th parallel north and the 30th parallel south. This part of the planet is the most suitable location because the average temperature ranges between 18 and 24°C, thereby eliminating the threats of frost or excessive heat. Another important factor for the plant’s cultivation is altitude. The Arabica variety grows at an altitude of between 900 and 2,000 metres, while the Robusta variety grows at altitudes ranging from 200 to 600 metres.



AREA CLIMATICA IDEALE PER LA COLTIVAZIONE DEL CAFFÈ
IDEAL CLIMATIC AREA FOR COFFEE CULTIVATION



AL MONDO ESISTONO OLTRE 60 SPECIE DI CAFFÈ,
 MA LE BACCHE UTILIZZATE
 PER LA PREPARAZIONE DEL CAFFÈ
 VENGONO ESTRATTE SOLAMENTE DALLA COFFEA ARABICA
 E DALLA COFFEA ROBUSTA
 THERE ARE MORE THAN 60 DIFFERENT SPECIES
 OF COFFEE IN THE WORLD,
 BUT THE BERRIES USED
 TO MAKE COFFEE
 COME ONLY FROM COFFEA ARABICA
 AND COFFEA ROBUSTA.

COLTIVAZIONE CULTIVATION



Un'eccellente tazzina di caffè è il frutto di un lungo ed attento lavoro che prende il via già dalle primissime fasi della crescita della pianta. Prima che la pianta diventi produttiva devono trascorrere circa 3 o 4 anni, periodo in cui vengono potate e irrigate molto frequentemente. I piccoli germogli, dopo essere stati piantati in terreni profondi, permeabili e neutri, o leggermente acidi, richiedono costanti ed attente cure.

An excellent cup of coffee is the result of a long and careful process that begins with the very first phases of the plant's growth. The plants do not begin producing until they are three or four years old; during these early years they are pruned and irrigated frequently. After the coffee seedlings are planted in deep, permeable and neutral or slightly acidic soil, they require constant, attentive care.

RACCOLTA THE HARVEST

Esistono due sistemi di raccolta: il picking e lo stripping. Il primo, completamente manuale, consiste nel raccogliere dalla pianta del caffè solo le ciliegie rosse, e quindi completamente mature. È un metodo molto costoso, ma che garantisce una qualità media del prodotto decisamente elevata. Lo stripping consiste, invece, in una manovra molto più rapida che va a sgranare a mano, o con apposite macchine, gli interi grappoli giunti a maturazione. Una volta a terra, i chicchi vengono raccolti e riposti nei cesti. Con lo stripping è, dunque, più consistente il rischio di recuperare anche chicchi acerbi o troppo maturi. Una volta raccolti, i chicchi vengono separati dalla polpa con sistemi a secco o a umido per essere poi inviati alla selezionatura.

There are two harvesting methods: picking and stripping. The first method, which is completely manual, consists of harvesting only the red, and therefore completely ripe, cherries from the coffee plant. This method is very expensive but it guarantees a decidedly high average quality for the product. Stripping, on the other hand, consists of a much faster process in which entire clusters of ripened berries are removed, either by hand or with appropriate machinery. Once on the ground, the beans are collected and placed in baskets. There is therefore a greater risk of gathering unripe or overripe beans with the stripping method. Once harvested, the beans are separated from the pulp, using either the dry method or the wet method, and then undergo the selection process.





PICKING, SELEZIONE E RACCOLTA MANUALE DEI FRUTTI MATURI DEL CAFFÈ
PICKING, SELECTING AND MANUAL HARVESTING OF THE MATURE COFFEE BERRIES



BACCHE DEL CAFFÈ IN PIENA MATURAZIONE
FULLY RIPENED COFFEE BERRIES

SELEZIONATURA SELECTION

La qualità del caffè è il principale elemento distintivo dell'azienda Hausbrandt Trieste 1892 S.p.A., per questo adotta elevati sistemi di verifica e controllo. Molti sono, infatti, gli interventi mirati a garantire i massimi livelli di qualità, uno fra tutti la selezionatura ottica bicromatica. In un tratto di soli 10 cm, ogni singolo chicco viene analizzato ben 30 volte tramite fotocellule in grado di riconoscere ed eliminare i chicchi immaturi, legnosi o fermentati che potrebbero compromettere la qualità del prodotto finito. A questo seguono lavaggio, spazzolatura e la selezione con cui si vanno ad eliminare i gusti estranei, legnosità e difetti che potrebbero alterare le caratteristiche di corposità del caffè. Uno staff di tecnici di Hausbrandt Trieste 1892 S.p.A. è costantemente impegnato a monitorare ogni singola fase della selezione, perchè solo i caffè migliori giungano in condizioni ottimali alla torrefazione.

As the quality of the coffee is the primary feature that distinguishes Hausbrandt Trieste 1892 S.p.A., the company has adopted a rigorous inspection and quality control system. The company has many mechanisms in place to guarantee the highest level of quality, including bi-chromatic sorting. Over a distance of just 10 cm, every single bean is analyzed 30 times by photocells that can recognize and remove unripe, tough or fermented beans that could compromise the quality of the final product. This is followed by washing, polishing, and selection, which eliminate foreign tastes, toughness and defects that could alter the characteristics of the coffee's body. Hausbrandt Trieste 1892 S.p.A. technicians constantly monitor every single step of the selection process so that only the very best coffee beans, in excellent condition, go on to be roasted.



PRIME FASI DI LAVORAZIONE
SUI LUOGHI DI RACCOLTA
INITIAL PROCESSING PHASES
AT THE SITES WHERE THE BERRIES ARE HARVESTED

MIGLIORE TAZZINA DI CAFFÈ ESPRESSO
BEST CUP OF ESPRESSO COFFEE

Vicenza, 1998

In occasione
dell'XI Simposio dell'Accademia Maestri Pasticcieri Italiani
che riunisce i massimi esponenti nazionali del settore,
Hausbrandt Trieste 1892 ha ricevuto la medaglia d'oro
“Per la migliore tazzina italiana di caffè espresso “.
Il riconoscimento è stato assegnato all'azienda
con voto unanime
dopo oltre 1 anno di ricerche e sondaggi.

On the occasion of
the XI Symposium of the Italian Academy of Master Pastry Makers,
which brings together Italy's greatest proponents of the sector,
Hausbrandt Trieste 1892 received a gold medal for
“the best Italian cup of espresso coffee”.
The company was awarded this recognition
by unanimous vote
after more than a year of research and surveys.

HAUSBRANDT TRIESTE 1892 S.p.A.
VIA FOSCARINI, 52
31040 NERVESA DELLA BATTAGLIA (TV)
ITALY

TEL. +39 0422 8891
FAX: +39 0422 889260
E-MAIL: INFO@HAUSBRANDT.COM
WWW.HAUSBRANDT.COM