



“EATALY INCONTRA CAFFÈ VERGNANO ALLA MOLE ANTONELLIANA” SI INAUGURA OGGI IL NUOVO LOCALE ALL’INTERNO DEL MONUMENTO SIMBOLO DI TORINO

Si rinnova e cambia gestione la caffetteria del Museo Nazionale del Cinema

6 Ottobre 2014 – Squadra che vince non si cambia: nel monumento più prestigioso e famoso di Torino, si inaugura “Eataly incontra Caffè Vergnano alla Mole Antonelliana”, in cui è riproposta la vincente partnership tra Eataly e Caffè Vergnano.

Il locale si sviluppa su una superficie totale di 700 m², di cui 550 m² interni e 150 m² di dehors, mantenendo l'occupazione originaria degli storici spazi dedicati alla caffetteria, con la possibilità di ospitare sino a 170 coperti in totale. L'arredo è stato completamente rinnovato dal Design Team di Caffè Vergnano in collaborazione con Eataly con l'obiettivo di ospitare i visitatori del Museo Nazionale del Cinema e i cittadini di Torino in un luogo moderno, accogliente ed elegante.

L'offerta attorno al banco di 18 m è suddivisa in tre aree: una caffetteria nello stile tipico dei Coffee Shop 1882 Caffè Vergnano, un'area centrale che vede protagonista il vino con il progetto VINOLIBERO e una terza zona dedicata alla ristorazione di qualità firmata Eataly. Tutto intorno comode sedute, aree conviviali e piccoli salottini che creano un ambiente intimo e riservato.

Alla cucina, completamente rimodernizzata, sono destinati 70 m², altri 40 m² sono occupati dal banco somministrazione e 35 m² dalla vendita di prodotti tipici del territorio piemontese e affini agli ingredienti utilizzati nella ristorazione. In questo modo il visitatore avrà la possibilità di portarsi a casa un ricordo della sua esperienza culinaria e della grande tradizione enogastronomica torinese. La suddivisione degli spazi riflette l'intenzione di creare un ambiente adatto al monumento simbolo di Torino, che ospita uno dei musei più importanti al mondo per la ricchezza del patrimonio e per la molteplicità delle attività scientifiche e divulgative, con l'obiettivo di proporre un'offerta moderna in linea con le tendenze dei grandi musei europei e mondiali.

A Caffè Vergnano è stato affidato il compito di scegliere il gestore della caffetteria e l'azienda ha deciso di affidare il nuovo locale ad un “uomo di fiducia”, Silvio Paterno, che vanta un'esperienza più che consolidata: Best Barista Vergnano nel 2011, è responsabile del Coffee Shop 1882 presso “Eataly incontra... Caffè Vergnano” in via Lagrange e del Coffee Shop 1882 in Corso Vittorio Emanuele II, entrambi a Torino e in forte sviluppo.

“Siamo davvero felici di annunciare la nascita di un nuovo locale all'interno del monumento più famoso della città: un progetto che ci tocca da vicino sia come torinesi che in qualità di produttori di uno dei marchi storici piemontesi e del Made in Italy”, ha così commentato questa nuova iniziativa Enrico Vergnano, Responsabile Commerciale Italia di Caffè Vergnano. “Questo progetto, che rappresenta una nuova sfida sul territorio piemontese, ci rende davvero orgogliosi e richiede tutta la nostra abilità per gestirlo al meglio”.

“Il sodalizio con Caffè Vergnano continua in uno dei luoghi simbolo di Torino, con l’obiettivo di offrire prodotti di qualità non solo ai visitatori del museo, ma anche ai torinesi” racconta Francesco Farinetti, amministratore delegato di Eataly.

"Siamo lieti che il Museo Nazionale del Cinema si arricchisca di una nuova, preziosa collaborazione con due marchi di eccellenza del nostro territorio - sottolinea Alberto Barbera, Direttore del Museo Nazionale del Cinema - in grado di offrire ai visitatori un servizio di altissima qualità in linea con quanto il Museo stesso rappresenta in termini di prestigio e innovazione".

La caffetteria sarà aperta tutti i giorni dalle 8.00 alle 22.30 (lunedì compreso).

LINK UTILI

www.caffevergnano.com

www.eataly.it

www.museocinema.it

Ufficio stampa Caffè Vergnano:

Guardans Cambo
Via Caradosso 6
20123 Milano
Tel. 02 43.99.01.59
Email: info@guardanscambo.com

Ufficio stampa Eataly:

Simona Milvo
Via Nizza, 230/14
10126 Torino
Tel. 011 19506801
Email: press@eataly.it

Ufficio stampa Museo del Cinema:

Veronica Geraci
Tel. 011 8138509 - Mob. 335 1341195
Email: geraci@museocinema.it



SCHEDA INFORMATIVA

“EATALY INCONTRA CAFFÈ VERGNANO ALLA MOLE ANTONELLIANA”

Il locale (via Montebello 20, Torino) vuole diventare il luogo di incontro per i cittadini di Torino, offrendo un servizio di eccellenza a tutti i turisti e visitatori del Museo.

AGEVOLAZIONI PER RAGAZZI UNIVERSITARI

Gli universitari che presenteranno la tessera, non dovranno pagare il servizio al tavolo.

EVENTI

Si organizzano feste di compleanno o di laurea ed eventi aziendali su prenotazione.

GITE SCOLASTICHE AL MUSEO

Sono previsti menù ad hoc per le classi che prenotano una visita al museo. Il menù comprende: sandwich con affettato a scelta, succo di frutta o acqua minerale da ½ l, crostatina alla frutta di G. Cova incartata singolarmente. Prezzo: 7,50€.

KIT REGALO/TURISTA

Saranno disponibili scatole regalo in cui inserire prodotti a scelta oppure kit turista già pronti con all'interno prodotti di qualità del territorio piemontese.

CONTATTI: Silvio Paterno 011 8123565/340 4649867 s.paterno@eataly.it

ORARI DI APERTURA: tutti i giorni dalle 8.00 alle 22.30

WIFI: accessibile gratuitamente

PAGINA FACEBOOK: Coffee Shop 1882 "Eataly incontra Caffè Vergnano alla Mole"

<https://www.facebook.com/pages/Coffee-Shop-1882-Eataly-incontra-Caff%C3%A8-Vergnano-alla-Mole/1533219826906433?fref=ts>



CAFFÈ VERGNANO: UN SUCCESSO MADE IN ITALY

Caffè Vergnano è nata nel 1882 e, da allora, di sfide ne ha intraprese e vinte moltissime. Le generazioni che si sono succedute hanno sempre guardato al futuro, per cogliere nuove esigenze e anticipare i cambiamenti.

Le origini

Il bisnonno Domenico, sull'onda dei successi dei "caffè" torinesi, aprì l'ormai storica torrefazione a Chieri, mentre il nonno Enrico, tra le due Guerre, capì che per offrire qualità non si poteva delegare. Decise quindi di acquistare una piantagione in Kenya occupandosi personalmente della raccolta delle preziose bacche rosse.

I fratelli Carlo e Franco Vergnano industrializzarono il processo di produzione, pur restando fedeli all'accurata selezione delle materie prime e alla torrefazione lenta tradizionale, per offrire la migliore qualità di caffè.

Èspresso1882

Negli anni 2000 la quarta generazione entra in azienda. I Vergnano seguono con attenzione l'evolversi del mercato capsule, un settore ancora di nicchia, con grandi potenzialità. E da quel momento la volontà di creare anche un'alternativa di qualità alla moka, diventerà il principale obiettivo di tutta la famiglia Vergnano.

Dopo anni di studi, 10 milioni di euro di investimenti, la registrazione del nuovo brand a livello globale, si decide ancora una volta di rischiare, di lanciarsi nella sfida più importante della storia dell'azienda, con l'intenzione di vincerla!

Nel 2011 Caffè Vergnano lancia sul mercato **Èspresso1882**, prima linea di capsule in Italia destinata alla grande distribuzione compatibile con le macchine ad uso domestico a marchio Nespresso®*. Èspresso1882 è il vero caffè italiano: la capsula trasparente mette in mostra il caffè e ne fa apprezzare l'aroma. Oggi il sistema Èspresso1882 è completato dalla TRÈ, la macchina progettata interamente da Caffè Vergnano.

Coffee Shop 1882

Il 2000 ha visto crescere un altro progetto importante in casa Vergnano. Quello dei **Coffee Shop 1882**, la catena di caffetterie caratterizzata da un'atmosfera calda e accogliente. Veri punti di riferimento per chi, nemmeno in viaggio, vuole rinunciare a un espresso italiano di qualità. Oggi l'azienda è presente in 19 Paesi con 80 locali e si accinge ad inaugurare il nuovissimo Coffee Shop 1882 "Eataly incontra Caffè Vergnano alla Mole Antonelliana", a testimonianza della partnership consolidata con Eataly, un'altra eccellenza tutta italiana.

*Il marchio non è di proprietà di Caffè Vergnano S.p.A. né di aziende ad essa collegate.



LE NOVITÀ IN OCCASIONE DELL'APERTURA

L'apertura della nuova caffetteria coincide con l'inizio di due importanti collaborazioni: la prima con **Kusmi Tea** e la seconda con il **l'Associazione Gruppo Abele O.N.L.U.S.**

Il nuovo "Eataly incontra Caffè Vergnano alla Mole Antonelliana" sarà il primo punto vendita in assoluto dell'azienda torinese, in cui si potranno acquistare i prodotti Kusmi e si potrà gustare al banco il prestigioso tè conosciuto in tutto il mondo per le numerose miscele di qualità. Un evento da segnare che decreta l'inizio di una partnership destinata a svilupparsi ulteriormente nei mesi a venire.

Non meno importante la collaborazione con il Gruppo Abele: Caffè Vergnano devolverà 5 centesimi all'Associazione per ogni espresso venduto per finanziare il progetto Communauté Abel di Grand Bassam in Costa d'Avorio (www.gruppoabele.org/communaute-abel).

Nata nel 1983 in accordo con il ministero di Grazie Giustizia ivoiriano, quest'iniziativa umanitaria ha lo scopo di offrire un aiuto concreto alla parte debole della società (orfani, bambini di strada, minori e donne in grave disagio economico), offrendo un sostegno alimentare, sanitario, formativo e favorendo il re-inserimento socio professionale.

Per ulteriori informazioni contattare:

Agenzia Guardans Cambò
Via Caradosso 6 - 20123 MI
tel. 02 43990159 - e-mail info@guardanscambo.com



www.eataly.it

MANGIARE E' UN ATTO AGRICOLO **Wendell Berry**

Il primo gesto agricolo lo compie il consumatore: scegliendo ciò che mangia



LA FILOSOFIA DI EATALY: SOSTENIBILITA', RESPONSABILITA', CONDIVISIONE

Eataly nasce con l'intento di smentire l'assunto secondo il quale i prodotti di qualità sono a disposizione solo di una ristretta cerchia di privilegiati, poiché spesso cari o difficilmente reperibili. Il marchio riunisce un gruppo di piccole aziende che operano nei diversi comparti del settore enogastronomico: dalla celebre pasta di grano duro di Gragnano alla pasta all'uovo langarola, dall'acqua delle Alpi Marittime piemontesi al vino piemontese e veneto, dall'olio della riviera ligure di Ponente alla carne bovina di razza Piemontese, e ancora salumi e formaggi della tradizione piemontese e italiana. Eataly propone dunque il meglio delle produzioni artigianali a prezzi sostenibili, riducendo all'osso la catena distributiva dei prodotti e creando un rapporto di contatto diretto tra il produttore e il distributore finale, saltando i vari anelli intermedi della catena.

L'obiettivo è quello di incrementare la percentuale di chi si alimenta con consapevolezza, scegliendo prodotti di prima qualità e dedicando una particolare attenzione alla provenienza e alla lavorazione delle materie prime. Ad oggi, infatti, la parte di popolazione che assume un atteggiamento di questo tipo nei confronti di ciò che mangia è ancora molto bassa ed è spartita tra coloro che detengono un alto potere d'acquisto e pochi intenditori, che hanno già ben presente il valore dei prodotti sani e tradizionali. La filosofia che Eataly adotta in questo senso è duplice: da un lato si trova l'offerta dei prodotti, sia sotto forma di distribuzione che sotto forma di opportunità di ristorazione, mentre dall'altro si trova l'offerta relativa alla didattica, articolata in corsi di cucina, degustazioni, incontri con grandi chef, con le grandi cantine o con gli artigiani, didattica gratuita per i bambini e gli anziani. Quest'ultimo aspetto riassume la vera originalità di Eataly e costituisce il punto di partenza per suscitare nel consumatore una corretta percezione della qualità, in grado di muovere le sane leve del gusto e del godimento che rendono l'essere umano più appagato e felice, nella convinzione che "mangiare bene aiuta a vivere meglio".

IMPARARE

I corsi di educazione alimentare sono rivolti a tutte le età e sono pensati per soddisfare le esigenze di un pubblico composto da tutte le categorie di persone. Dai corsi per le scuole primarie (durante i quali i bambini apprendono l'importanza di alimentarsi in maniera sana e corretta) ai corsi per gli anziani, dai corsi di cucina e alta pasticceria organizzati in più incontri e differenti livelli ai laboratori pratici e teorici dedicati ad approfondire la conoscenza di specifici prodotti o tradizioni enogastronomiche locali, dagli aperitivi in compagnia del produttore alle degustazioni di birre artigianali, dalle tecniche di approccio alla degustazione alle ricette dimenticate, centinaia di proposte per trascorrere delle ore piacevoli, imparando.

COMPRIARE

All'interno dei punti vendita si trovano aree tematiche dedicate alla vendita di cibi e bevande di alta qualità: olio, salumi e formaggi, carne e pesce, ortofrutta, panetteria e affini, bevande analcoliche, birre, vini e liquori. Una grande attenzione è riservata ai prodotti dei Presidi Slow Food, che costituiscono un patrimonio prezioso e difficilmente reperibile sul mercato della grande distribuzione. Grazie al principio della filiera corta, abbinato ad un accurato controllo sulla provenienza e sulla qualità di prodotti e produttori, Eataly è in grado di offrire il meglio del territorio e della tradizione, senza dimenticare che i sapori migliori non sono solo sinonimo di bontà ma anche di stagionalità: "Facciamoci furbi! I prodotti di stagione sono più buoni e costano meno".

MANGIARE

La ristorazione è articolata in differenti aree, anche queste tematiche, che propongono gustosi piatti, preparati con i migliori ingredienti di stagione e del territorio: dalla carne, ai salumi e formaggi, al pesce alle verdure, dalla pasta e pizza alle piadine, gelati e pasticceria. Lo stile dei ristoranti si può definire "autorevole e informale", due termini solitamente agli antipodi ma che da Eataly si sposano in un felice connubio: l'autorevolezza passa attraverso la garanzia di materie prime controllate, alta qualità e formazione del personale, mentre l'informalità è sinonimo di un rapporto schietto e genuino con le persone, dell'atmosfera che si respira nel punto vendita e che porta i clienti a sentirsi un po' come a casa propria.

EATALY NEL MONDO

