



COMUNICATO STAMPA

CAFFÈ VERGNANO INAUGURA A ROMA TRE NUOVE CAFFETTERIE

Cresce il progetto Caffè Vergnano 1882, l'espansione capillare nella capitale: dal cuore della città al nuovo Terminal 3 dell'Aeroporto di Fiumicino.

Caffè Vergnano continua la sua crescita e sbarca a Roma con l'apertura di tre nuovi locali della catena di caffetterie Caffè Vergnano 1882.

Tre nuovi spazi, strategicamente importanti e collocati in luoghi chiave della città: due in centro Piazzale Flaminio e Viale di Trastevere e uno di respiro internazionale nel nuovo Terminal 3 dell'aeroporto Leonardo Da Vinci di Fiumicino.

Le aperture, tutte nel mese di Maggio 2017, rappresentano un traguardo importante per il progetto Caffè Vergnano 1882.

Partita nel 2001, l'avventura delle caffetterie della torrefazione torinese ha registrato una crescita esponenziale sia sul mercato nazionale che internazionale.

Dalla prima inaugurazione a Chieri, città della collina torinese dove il fondatore dell'azienda, Domenico Vergnano, iniziò nel 1882 l'attività di torrefazione, i locali hanno raggiunto ora quota 120 in tutto il mondo (equamente suddivisi tra Italia e estero).

I Caffè Vergnano 1882 sono diventati un vero e proprio mezzo di comunicazione della marca sul territorio internazionale che associa l'azienda alla qualità del Made In Italy, in contrasto con l'arrivo in Italia delle insegne d'oltreoceano.

Attualmente i Caffè Vergnano 1882 si sviluppano su una superficie complessiva di oltre 15 mila mq. Una vera e propria rete del caffè che serve ai clienti di tutto il mondo oltre 50 mila espressi al giorno; più di 18 milioni di all'anno realizzati dalle mani esperte dei 500 baristi Caffè Vergnano con 150 mila chili delle migliori miscele.

Il piano di sviluppo non accenna a fermarsi e costituisce uno dei cardini del progetto di crescita di Caffè Vergnano. Dopo le aperture internazionali di Singapore, Mosca, e Boston e di Milano, Roma e Napoli, il 2017 consolida la presenza in Italia con il traguardo di Roma e apre nuovi orizzonti internazionali. Nei prossimi mesi, l'autentico espresso italiano accenderà le sue insegne anche a Cipro, in Qatar (con un piano pluriennale di sviluppo), in Olanda, Russia e Grecia.



IL CONCEPT

I Caffè Vergnano 1882 sono nati con l'obiettivo di esportare la cultura dell'autentico espresso italiano in tutto il mondo.

Ogni locale rappresenta l'essenza dell'azienda e ricrea tutta l'atmosfera della tradizionale caffetteria all'italiana.

Il design Team di Caffè Vergnano ha saputo creare un format di successo. Ciascun progetto, infatti, è unico nel suo genere perché coniuga l'immagine distintiva di Caffè Vergnano al contesto urbano e culturale in cui si trova.

A livello architettonico, i locali si distinguono per l'atmosfera contemporanea caratterizzata da materiali naturali come legno e ardesia e per il grande bancone che accoglie i clienti.

Così, nel suggestivo locale di Mark Lane a Londra l'offerta di caffetteria si estende quella da pub nel tardo pomeriggio, per gustare una birra durante una partita a calcio balilla nell'area relax, mentre a New York si punta in esclusiva sull'espresso italiano per garantire un'autentica esperienza di gusto Made In Italy ai consumatori.

Il menù partono dall'espresso italiano e sono studiati e personalizzati sulla base delle diverse esigenze dallo staff dell'Accademia Caffè Vergnano. Alle preparazioni a base di espresso per la caffetteria, si aggiungono piatti della tradizione nazionale e di gusto internazionale per avere in tutto il mondo un'offerta che rappresenti al meglio l'unione tra il know how tutto italiano dell'azienda e le esigenze dei clienti di tutto il mondo.

CAFFÈ VERGNANO 1882 A ROMA

I nuovi locali si aggiungono ai due già aperti all'interno di Eataly Ostiense e del centro commerciale Euroma2.

Roma, piazzale Flaminio 5/6

La caffetteria di Piazzale Flaminio si trova davanti alla nuova fermata della metropolitana a pochi passi da Piazza del Popolo.

Il locale di caratterizza per il grande spazio esterno e dal banco bar con accesso diretto sulla piazza, per un espresso al volo anche per chi ha più fretta.

Dalla cucina escono ogni giorno preparazioni dolci e salate realizzate con lievito madre e cotte nel forno di ultima generazione.

Per la pasticceria, prestigiosa la collaborazione con il laboratorio del premiato maestro Attilio Servi.

Immane la Belle Époque Elettra, la macchina per espresso divenuta che sovrasta il bancone, la macchina divenuta simbolo dei locali Caffè Vergnano 1882.



Roma, Viale di Trastevere 343

Il locale si trova di fronte alla stazione di Trastevere e nasce dal progetto di restauro di una vecchia caffetteria aperta negli anni '50.

Il forno a vista e la grande vetrina sono i tratti distintivi di questo spazio che offre preparazioni dolci e salate preparate in giornata.

Il tocco di carattere è dato dall'albero di ulivo, posto al centro del locale che crea un'atmosfera accogliente e mediterranea.

Aeroporto Leonardo Da Vinci – Fiumicino

Dopo l'apertura all'aeroporto di Bari, quello di Fiumicino è il secondo importante progetto nel segmento *travel* sviluppato da Caffè Vergnano in collaborazione con My Chef (Areas), società leader nel mercato della ristorazione commerciale del gruppo Elixor Spa.

Il nuovo locale di 200 metri quadri si trova all'interno del nuovo Terminal 3 delle partenze internazionali. Qui, tutto è stato progettato per raccontare al meglio l'italianità di Caffè Vergnano.

A partire dal menù caffè, che propone a rotazione ricette a base di espresso tipiche del nostro Paese (dal bicerin Piemontese con nocciola del Piemonte al Marocchino di Bronte, passando per il caffè Napoletano). Alla caffetteria si affianca un menù di panineria e tramezzineria e di piatti caldi realizzati con materie prime tutte italiane.

Un'offerta food completa preparata ogni giorno nella cucina a vista. Per soddisfare anche le esigenze di passaggio per i viaggiatori con meno tempo, una parte del locale è riservato al Grab & Go e alla vendita di prodotti a scaffale Caffè Vergnano.

Eataly Roma Ostiense - Piazzale XII Ottobre 1492

Il Coffee Shop all'interno di Eataly Ostiense nasce come spazio monotematico dedicato al mondo del caffè. Al centro del bancone circolare si trova una tostatrice per la torrefazione quotidiana: ogni giorno, il profumo del caffè e il rumore della macchina in azione accolgono e avvolgono i visitatori, coinvolgendone tutti i sensi. Sono disponibili quattro miscele diverse; tra queste, due sono costituite da varianti della stessa miscela, declinata in una versione dal sapore più tostato per incontrare il gusto dei clienti del Sud, ed un'altra dalle note leggermente meno intense per i palati settentrionali.