

DRINKIN

Experience the world of Martino Zanetti

APPUNTI DA BERE





EDITORIALE

EDITORIAL

L'eccellenza è un termine che appartiene da sempre alla storia Hausbrandt. Una parola preziosa che è possibile esprimere in molteplici forme: un gusto, un aroma, un servizio, un'opportunità, un packaging curatissimo, un viaggio. Questo Drink In è l'occasione per presentarvi in anteprima le eccellenze inedite del mondo Hausbrandt. Ci sono nuovi, golosi prodotti: Theresianer Coffee Stout, il massimo connubio tra le due grandi aziende del nostro Gruppo; Hausbrandt Espresso, la migliore risposta per i nostri clienti che si trovano ad operare in un mercato sempre più competitivo; Gourmet Columbus, il gusto della tradizione, ancora più buono. Eccellenza significa anche nuove partnership internazionali: una su tutte è la collaborazione di Hausbrandt con il teatro La Fenice di Venezia, simbolo di italianità, di arte e di gusto in tutto il mondo. Ma eccellenza per noi di Hausbrandt è anche il piacere di festeggiare una ricorrenza importante, come i primi 40 anni del nostro stabilimento a Nervesa della Battaglia. Drink In vuole essere esattamente questo: il nostro modo per portare ancora una volta l'eccellenza Hausbrandt nei vostri locali, 20.000 in Italia e nel mondo, sfogliandola prima ancora di assaporarla.

Excellence is a word that has always been a part of Hausbrandt's history. It is an invaluable concept that can be expressed in a variety of forms - taste, aroma, service, opportunity, attractive packaging, a journey. This issue of Drink In offers you a preview of new developments with respect to excellence in the world of Hausbrandt. There are delicious new products: Theresianer Coffee Stout, representing an exceptional blending of the two great companies in our Group; Hausbrandt Espresso, the best solution for those customers who find themselves operating in an increasingly competitive market; and Gourmet Columbus, making the taste of tradition even better. Excellence can also be expressed through new international partnerships, such as the collaboration between Hausbrandt and La Fenice Theatre in Venice, a symbol of "Italianness", art and taste throughout the world. For Hausbrandt, excellence also includes the pleasure of celebrating an important event, like the 40th anniversary of our plant in Nervesa della Battaglia. Drink In, a publication intended to be leafed through and then thoroughly savoured, aims to bring Hausbrandt's excellence to the more than 20.000 establishments in Italy and throughout the world that serve its products.

Martino Zanetti



Il presidente / Chairman
Martino Zanetti



GUSTARE & ASSAPORARE LE NOVITA'

- 7 Hausbrandt Espresso
- 9 Natale Hausbrandt
Natale Theresianer
- 10 Theresianer Coffee Stout
- 11 Gourmet Columbus

PRIMO PIANO

- 12 Martino Zanetti: "Siamo una grande famiglia che festeggia insieme i 40 anni di Hausbrandt a Nervesa"
- 14 L'amore per il teatro e per il buongusto italiano porta Hausbrandt alla Fenice di Venezia in qualità di sponsor ufficiale
- 16 Hausbrandt e Caffè Meletti
- 17 Coffee & Vinci: Il caffè è un viaggio indimenticabile
- 18 MaXXi, Museo Nazionale delle arti del XXI secolo: Hausbrandt vi invita ad assaporare l'arte

RICORDANDO

- 19 Porte aperte alla Birreria Theresianer
- 20 Cooking for Art
- 21 Hausbrandt vi porta nel cuore di Vienna
- 22 Treviso Marathon 2011

23 DA NON PERDERE

HAUSBRANDT LAB

- 24 Bevi un buon caffè, è un gesto di salute: Hausbrandt ti spiega perchè

DAL MONDO

- 26 Hausbrandt conquista la Grande Mela
- 27 Festeggiamo un servizio che è un gusto: Hausbrandt naturalmente anche in Albania

NOI DI HAUSBRANDT

- 28 Bar Autorimessa
- 29 Pasticceria Bido
- 30 Pasticceria Basso - Belvedere



TASTE & SAVOUR OUR NEW PRODUCTS

- 7 Hausbrandt Espresso
- 9 A Hausbrandt Christmas
A Theresianer Christmas
- 10 Theresianer Coffee Stout
- 11 Gourmet Columbus

A CLOSER LOOK

- 12 Martino Zanetti: "We are a big family celebrating Hausbrandt's 40 years in Nervesa together"
- 14 Hausbrandt's love of theatre and fine Italian taste has led the company to become an official sponsor of the Fenice Theatre in Venice
- 16 Hausbrandt and Caffè Meletti
- 17 Coffee & Vinci: Coffee is an unforgettable journey
- 18 MaXXi, National Museum of Twenty-First Century Arts: Hausbrandt invites you to savour art

RECENT EVENTS

- 19 Open Weekend at the Theresianer Brewery
- 20 Cooking for Art
- 21 Hausbrandt brings you to the heart of Vienna
- 22 Treviso Marathon 2011

23 NOT TO BE MISSED

HAUSBRANDT LAB

- 24 Drinking a good coffee is healthy: Hausbrandt explains why

FROM AROUND THE WORLD

- 26 Hausbrandt conquers the Big Apple
- 27 Celebrating service that is a pleasure: Hausbrandt, naturally, also in Albania

THE HAUSBRANDT FAMILY

- 28 Bar Autorimessa
- 29 Bido
- 30 Basso Belvedere



LA PASSIONE IN UNA TAZZINA.



**MOLTI SI CHIEDONO SE ESISTE
DAVVERO L'ESPRESSO PERFETTO.
HAUSBRANDT VE LO FA ASSAGGIARE.**
MANY HAVE WONDERED WHETHER THE PERFECT
ESPRESSO TRULY EXISTS.
HAUSBRANDT IS OFFERING IT TO YOU.

Hausbrandt presenta un nuovo sistema completamente brevettato per l'estrazione perfetta del caffè espresso.

Hausbrandt introduces a new, fully-patented system for brewing the perfect cup of espresso coffee.

Abbiamo eliminato ogni punto di contatto fra la macchina e il caffè: abbiamo fatto in modo che l'espresso finisca direttamente nella tazzina. Abbiamo cercato la perfezione dell'espresso, oggi gli abbiamo dato un nome: è **Hausbrandt Espresso**, un sistema completamente brevettato per garantire, ad ogni tazzina, l'estrazione perfetta del caffè. Hausbrandt Espresso è la risposta per tutti i professionisti della degustazione - bar, caffetterie, pasticcerie, ristoranti... - che vogliono offrire un prodotto perfetto, anche quando il caffè è un rito che non si svolge molto frequentemente. Scegliete la vostra miscela preferita, tra le migliori disponibili: la "selezione caffetteria", composta da Gourmet, Espresso, Decaffeinato, Ginseng, Orzo e la "selezione monorigine" costituita da Tarrazu, Santos Fancy NY2, Sidamo, Genuine Antigua, AA. Ora, assaporate il piacere infinito della perfezione.

We have eliminated all contact between the machine and the coffee, allowing the espresso to go directly into the cup. After a long search, we have found perfection in espresso brewing and given it a name - **Hausbrandt Espresso**. Hausbrandt Espresso is a fully-patented system that ensures every cup is perfectly brewed. Hausbrandt Espresso is the perfect solution for all establishments - including cafés, coffee shops, bakeries and restaurants - that want to offer a perfect product, even when coffee is not one of the primary items served. Choose your favourite blend from among those available in either the "coffee shop range", which features Gourmet, Espresso, Decaffeinated, Ginseng and Barley Coffee or the "single origin range", which features Tarrazu, Santos Fancy NY2, Sidamo, Genuine Antigua and AA. Now you can savour the boundless pleasure of perfection.

La perfezione è semplice.

Perfection is simple.



LA NUOVA ESPRESSIONE DEL CAFFÈ. ● ● ● ● ●



Funziona così

La parte superiore in alluminio della capsula viene forata da un pressino. All'interno del gruppo erogatore, è già presente un punzone che punzona l'alluminio posto nella parte inferiore della capsula. La foratura superiore e quella inferiore della capsula permettono un passaggio omogeneo dell'acqua che, aggiunta alla perfetta calibratura del caffè macinato e alla conservazione della stessa in atmosfera modificata, portano ad un'estrazione completa e fortemente aromatica del prodotto in tazza.

Risparmio, qualità, gusto espresso. Tutto in una soluzione Hausbrandt: pensata per te, per il tuo bar e per tutti i tuoi clienti.

Hausbrandt ha creato Hausbrandt Espresso proprio per te. Per darti il massimo risparmio in tutto: nei consumi, nella manutenzione, nel tempo di preparazione. Per agevolare ogni tuo gesto con il minor spazio richiesto dalla macchina, nel banco e nel retro banco. E naturalmente, garantendoti il risparmio di energia grazie al minor numero di macchine accese. Al risparmio, Hausbrandt ha aggiunto anche l'irrinunciabile qualità che già conosci e che oggi è ancora più elevata: nel prodotto sempre fresco e nell'estrazione sempre uguale a se stessa. Nella macinatura perfetta, nel preciso passaggio dell'acqua e nella pulizia, sempre più facile. Sentiti libero di lavorare e far degustare le migliori e le più originali tipologie di prodotto: dal caffè all'orzo, senza le difficoltà delle soluzioni solubili o in cialda e senza ulteriori attrezzature. Hausbrandt ha pensato proprio a tutto per dare al tuo bar l'eccellenza del caffè. E per questo ti offre anche la carta dei caffè: perchè tu possa lavorare dei monorigine particolari e perchè il tuo cliente possa degustare il caffè che preferisce.

Hai mai incontrato una soluzione così vantaggiosa, così conveniente, così buona e così perfetta?

Hausbrandt ti propone Hausbrandt Espresso: un'esclusiva da non perdere perchè il tuo bar sia sinonimo di eccellenza, nel gusto, nel servizio e nel risparmio.

Here is how it works:

The upper aluminium part of the capsule is pierced by a press. Inside the dispensing unit, there is a punch that pierces the aluminium at the bottom of the capsule. These holes permit water to pass through the capsule evenly. When this system is combined with a capsule containing just the right quantity of ground coffee packaged under a protective atmosphere, the result is a perfectly brewed, highly aromatic cup of coffee.

Savings, quality, the taste of espresso - all in a solution that Hausbrandt has designed for you, your café and your customers.

Hausbrandt has created Hausbrandt Espresso especially for you. It offers you all-around savings - in energy, maintenance and preparation time. The machine's small size frees up space on the counter and behind the counter. Naturally, it also offers energy savings since fewer machines need to be operated. In addition to these savings, Hausbrandt has even improved upon the unforgettable quality you have come to expect, offering a product that is always fresh and a cup of brewed coffee that is always consistent. Obtaining the perfect grind of coffee, using just the right amount of water and cleaning the machine have all just become easier. Now you can brew and serve Hausbrandt's best and most novel products: from coffee to barley coffee - without the hassle of dealing with soluble solutions or pods and without having to use other equipment. Hausbrandt has thought of everything you need to offer excellent coffee at your café. A variety of coffees are available, enabling you to brew specific single origin coffees and allowing your customer to enjoy the coffee that he or she prefers.

Have you ever seen such an advantageous, convenient and perfect solution?

Hausbrandt offers you Hausbrandt Espresso: an exclusive, must-have product that will make your café synonymous with excellence in taste, service and savings.

IL NATALE HAUSBRANDT

A HAUSBRANDT CHRISTMAS

*Una soffice armonia di gusto e passione:
è il vostro Natale Hausbrandt. Assaporate senza fine.
Your Hausbrandt Christmas:*

a delightful blend of taste and passion. A timeless pleasure.

Lo sentite il gusto morbidissimo del Natale? E' il pandoro Hausbrandt a ricordarvelo: regalando al vostro palato la sua ricetta autentica dell'antica tradizione dolciaria, nata da esperti artigiani. Lo sentite l'abbraccio perfetto, soffice e fragrante tra il burro e lo zucchero? Solo una lievitazione lenta e naturale poteva trasformare il pandoro in un'esperienza così buona. Il profumo è quello inconfondibile dei dolci di una volta; gli ingredienti sono freschi, come accade nei dolci più buoni, quelli fatti in casa. Anche quest'anno Glassato D'Epoque: con Hausbrandt il gusto della tradizione fa epoca. La scatola di latta che accoglie il panettone Glassato D'Epoque ce lo ricorda così, vestendosi di una grafica che ha fatto la storia della comunicazione Hausbrandt. Vede lo ricordate quell'omino con il turbante arancio e una tazzina in mano che ci sorrideva dalla sua locandina e ci ricordava le tre parole del gusto italiano? Quelle parole erano: "Specialità Caffè Hausbrandt". Quest'anno è proprio lui il protagonista della scatola del Glassato D'Epoque. Un vero ritorno d'epoca ai primi slogan, alle prime pagine Hausbrandt: erano idee rivoluzionarie già allora, idee che sapevano parlarci del gusto di un grande marchio che non ha mai smesso di creare per il nostro palato autentiche specialità. Buone come il panettone Glassato D'Epoque, buone come una volta.

Can you taste the delicate flavour of Christmas? Hausbrandt's pandoro is here to remind you, offering your palate an authentic traditional recipe created by skilled pastry makers. Can you taste the perfect light and fragrant blend of butter and sugar? Only slow, natural rising could create a pandoro this good, with an unmistakable aroma of traditional sweets. The ingredients are fresh, like those used in the best desserts; the ones made at home.

This year you can once again enjoy Glassato D'Epoque: with Hausbrandt the taste of tradition becomes epic. Glassato D'Epoque panettone comes in a special tin decorated with graphics that have made Hausbrandt advertising history. Do you remember that little man wearing an orange turban and holding a cup whose smiling face appeared on Hausbrandt's advertising posters, reminding us of the three words that express Italian taste? Those words were: "Specialità Caffè Hausbrandt". This year, he is featured on the Glassato D'Epoque tin, marking a return to the era of the company's first slogans, to the first pages of the company's history. At the time, these were revolutionary ideas that expressed the taste of Hausbrandt, a great brand that has never ceased to offer authentic specialties for our palates. As good as Glassato D'Epoque panettone, as good as tradition.

Continua la magia del Natale con Panettone Glassato e Panettone Delice...
The magic of Christmas continues with Panettone Glassato and Panettone Delice...



IL NATALE THERESIANER

A THERESIANER CHRISTMAS

*Degustate un inverno magico.
É Theresianer: La birra di sempre, oggi ancora più bella.
Taste a magical winter.*

Theresianer: The same great beer, now even better.

Quel suo profumo in cui si riconosce perfettamente la frutta secca; quel suo corpo rotondo che abbraccia il palato, avvolgendolo in un gusto leggermente speziato. La Birra d'Inverno Theresianer è già una birra speciale: non poteva diventare più buona di così. Per questo Theresianer ha voluto farla ancora più bella ai vostri occhi: raccontando, nella sua grafica, una storia bellissima di gusto, innovazione e tradizione. Ci sono le renne del Grande Nord, quel luogo di magia che ha visto nascere la tradizione centenaria delle birre d'inverno. C'è una grafica moderna che racconta la tradizione più antica. Immaginate di essere proprio là: in quel viaggio di gusto che dalle abbazie arrivava ai birrifici. Ora, assaporate la Birra d'Inverno Theresianer: ci sono storie buonissime che non smettono di sorprendere il vostro palato.

Theresianer's Birra d'Inverno features an aroma with strong notes of dried fruit and a well-rounded body that caresses the palate, enveloping it in a slightly spicy flavour. Since the perfection of this special winter beer cannot be improved upon, Theresianer has decided to make it even more of a delight for the eyes, adorning it with graphics that tell a wonderful story of taste, innovation and tradition. It depicts the reindeer of the Great North, that magical place where the centuries-old tradition of winter beer began. The most ancient traditions are illustrated with modern graphics. Imagine being there, taking that journey of taste leading from the abbeys to the breweries. Now it is time to savour Theresianer Birra d'Inverno: a delightful experience that never ceases to surprise your palate.



THERESIANER COFFEE STOUT

Lei è Theresianer e Hausbrandt insieme. Conoscete un incontro migliore di questo?

Theresianer and Hausbrandt together. Can you imagine a better combination?

Nel suo nome c'è la presenza inconfondibile del migliore caffè Hausbrandt e la grande storia della birra Theresianer. Insieme, morbida-mente intrecciati in una definizione perfetta di gusto che nasce da malti scuri attentamente selezionati. Il palato la riconosce come una delle migliori birre stout: anglosassone nel temperamento, decisa nel sapore, inconfondibile nella personalità. Naturalmente solo i mastri birrai potevano raggiungere una birra così: partendo da una delle più eccellenti miscele Hausbrandt e lavorando secondo la migliore tradizione Theresianer. Creando una birra che si mostra ai nostri occhi nel suo tipico colore ebano intenso; che si avvicina al nostro "sentire" con il suo profumo di caffè tostato avvolto da sentori di cacao, nocciola, cappuccino e con le sue note piacevolmente speziate. Persiste, quando la si incontra, questa birra: con il suo aroma delicato, morbido e rotondo; con il suo gusto di caffè e con le sue citazioni dolci / amare, che si incontrano proprio per lei. Non ha fretta di maturare: il suo tempo è il tempo della perfezione. Fatela conoscere alle uova in frittate o alle crêpe; ai crostini con formaggio fresco; alle focacce salate o quichè a base di patate; ai biscotti secchi o ai dolci a base di cioccolato. Lei è Theresianer e Hausbrandt insieme. Conoscete un incontro migliore di questo?

The very name conveys both the unmistakable character of the best Hausbrandt coffee and the impressive history of Theresianer beer. Together, they delicately intertwine in a perfect flavour created from carefully selected dark malts. On the palate, it offers all of the characteristics of a great stout beer: an Anglo-Saxon temperament, a decisive flavour, and an unmistakable personality. Naturally, such a beer can only be the achievement of master brewers, who use one of Hausbrandt's most outstanding blends as an ingredient and skilfully brew the beer according to the best Theresianer tradition. The result is a beer that delights the eye with its characteristic deep ebony colour, and captivates the nose with its aroma of roasted coffee that intermingles with scents of cocoa, hazelnut and cappuccino, as well as pleasantly spicy notes. A beer that leaves a lasting impression, it features a delicate, soft and well-bodied flavour with unique coffee notes and bittersweet nuances. It is a beer that is aged slowly, taking all the time it needs to reach perfection. Excellent paired with omelettes, crepes, canapés with fresh soft cheese, savoury flatbreads, potato quiches, dry biscuits and chocolate desserts. Theresianer and Hausbrandt together. Can you imagine a better combination?



GOURMET COLUMBUS ROTONDO, AFFABILE, ARMONIOSO: IL GUSTO ASSOLUTO DI GOURMET COLUMBUS.

WELL-ROUNDED, PLEASING, BALANCED:
THE PURE PLEASURE OF GOURMET
COLUMBUS.

*Si presenta al palato con le sue caratteristiche esclusive:
una media dolcezza, una leggera acidità che si intreccia con
le note di frutta matura e con sentori di cioccolato e spezie.
The palate offers exclusive features – its medium sweetness
and slight acidity interweave with notes of ripe fruit and
hints of chocolate and spices.*



È una di quelle miscele che non si scordano mai. Una miscela tra le top di Hausbrandt: caffè 100% Arabica, di provenienza principalmente Sud Americana. Si presenta al palato con le sue caratteristiche esclusive: una media dolcezza, una leggera acidità che si intreccia con le note di frutta matura e con sentori di cioccolato e spezie. Gourmet Columbus, con il gusto rotondo e avvolgente, parla al palato con il linguaggio sublime delle più eccellenti miscele Hausbrandt. Come tutti i grandi caffè, ha i suoi luoghi preferiti: le caffetterie di tendenza, i lounge bar, i locali versatili in cui si fa colazione, si pranza, ci si concede un aperitivo.

Lui si presenta con un packaging perfettamente allineato con la sua passione per la bellezza, per il gusto unico e con la sua dichiarata italianità: un fondo colore rigorosamente nero, come si addice ad un top di gamma, sorpreso dall'azzurro cenere che parla agli occhi della sua provenienza 100% Arabica. Potete assaporarlo nella versione Macinato Moka e in quella Grano da 1 kg. È l'unicità del gusto la sua nota dominante.

This is an unforgettable blend. One of Hausbrandt's top blends – 100% Arabica coffee, originating primarily from South America. The palate offers exclusive features – its medium sweetness and slight acidity interweave with notes of ripe fruit and hints of chocolate and spices. With its well-rounded and enveloping flavour, Gourmet Columbus speaks to the palate in the sublime language of Hausbrandt's most extraordinary blends. Like all great coffees, it only makes an appearance at select locations, including trendy cafes, lounges, and versatile establishments that serve breakfast, lunch and aperitifs.

The coffee is presented in packaging that perfectly suits its nature, displaying a passion for beauty, exceptional taste and a distinct "Italianness" – a stark black background, befitting of a top-of-the-line product, with striking blue-grey accents that reveal its 100% Arabica origins. Savour it in either the Ground Moka or Whole Bean version, available in 1 kg packages. Exceptional taste is its most striking feature.



40

Quarant'anni di passione

MARTINO ZANETTI:
“SIAMO UNA GRANDE FAMIGLIA CHE
FESTEGGIA INSIEME I 40 ANNI
DI HAUSBRANDT A NERVESA”.

MARTINO ZANETTI: “WE ARE A BIG FAMILY
CELEBRATING HAUSBRANDT'S 40 YEARS
IN NERVESA TOGETHER”.

*Una data speciale, oltre 200 invitati, nomi illustri, un'atmosfera unica,
un menù goloso: ecco gli ingredienti della grande festa Hausbrandt.*

*A special occasion, more than 200 guests, illustrious figures, a unique
atmosphere, and a tempting menu :
these are the ingredients of a great Hausbrandt celebration.*

Sono passati 40 anni da quando Hausbrandt ha preso sede qui, a Nervesa della Battaglia, un paese “speciale” in una terra “speciale”, il trevigiano. Lo scorso 29 ottobre questa ricorrenza è diventata una grande festa che Martino Zanetti, Presidente dell'azienda, ha condiviso con tutti i suoi collaboratori, oltre 200, e molti invitati d'eccezione tra i quali Alessandro Scorsone, sommelier e docente per Associazione Italiana Sommelier di Roma, Luigi Cremona, noto giornalista enogastronomico e i vertici di Federalimentare ed Unindustria Treviso.

Forty years have passed since Hausbrandt opened its facility in Nervesa della Battaglia, a special town in a special land - Treviso. On 29 October, this anniversary was celebrated with a large party that Martino Zanetti, President of Hausbrandt, enjoyed with all of the company's more than 200 employees and collaborators,

and numerous distinguished guests that included Alessandro Scorsone, Master sommelier at the Italian Sommelier Association in Rome, Luigi Cremona, prominent food and wine writer, and executives from Federalimentare and Unindustria Treviso.



Fabrizio Zanetti e lo Chef Umberto Vezzoli
Fabrizio Zanetti and Chef Umberto Vezzoli



Nella suggestiva location, la grande sala accanto allo stabilimento allestita per l'occasione, gli invitati hanno potuto assaporare il raffinato menù, interpretato dallo chef Umberto Vezzoli, professionista di grande esperienza e creativo di fama internazionale, oggi executive chef del prestigioso ristorante "La Piazzetta" dell'InterContinental De La Ville di Roma. Un ventaglio unico di esperienze di gusto che hanno visto protagonista il caffè Hausbrandt, dall'aperitivo al dessert, e che si sono concluse con il dolce celebrativo, "Pronta Energia", creazione inedita del Maitre Pâtissier Iginio Massari, fondatore della prestigiosa Accademia dei Maestri Pasticceri Italiani e consigliere dell'associazione Relais Dessert. Una serata dominata dal profumo inconfondibile del caffè Hausbrandt, dalla storia di questa grande azienda, iniziata nel 1892 a Trieste, ma soprattutto dalla sua passione per il caffè di qualità: un obiettivo che da sempre unisce, in una grande famiglia, ogni persona che lavora in Hausbrandt.

The large hall next to the plant provided a charming setting for the event. Guests enjoyed a sophisticated meal prepared by Umberto Vezzoli, a creative, internationally-famous chef with considerable experience who is currently Head Chef at the prestigious "La Piazzetta" in Rome's InterContinental De La Ville. Hausbrandt coffee played a leading role in the evening's unique array of taste experiences, from the aperitif to the dessert. The meal concluded with "Pronta Energia", a special dessert created by Maitre Pâtissier Iginio Massari, founder of the prestigious Italian Academy of Master Pastry Makers and advisor to the Relais Dessert Association. The evening was permeated with the unmistakable aroma of Hausbrandt coffee, the history of this great company, which was established in Trieste in 1892, and, above all, the company's passion for high-quality coffee - a passion that has always been shared by everyone who works for Hausbrandt, creating one big family.



L'AMORE PER IL TEATRO E PER IL BUONGUSTO ITALIANO PORTA HAUSBRANDT ALLA FENICE DI VENEZIA IN QUALITÀ DI SPONSOR UFFICIALE.

HAUSBRANDT'S LOVE OF THEATRE AND FINE ITALIAN TASTE HAS LED THE COMPANY TO BECOME AN OFFICIAL SPONSOR OF THE FENICE THEATRE IN VENICE.

Dopo il Museo Guggenheim a Venezia, il Museo MaXXi a Roma, la Galleria degli Uffizi a Firenze, Hausbrandt sigla un nuovo sodalizio artistico. Following its collaboration with the Guggenheim Museum in Venice, the MaXXi Museum in Rome and the Uffizi Gallery in Florence, Hausbrandt is once again demonstrating its support for the arts.

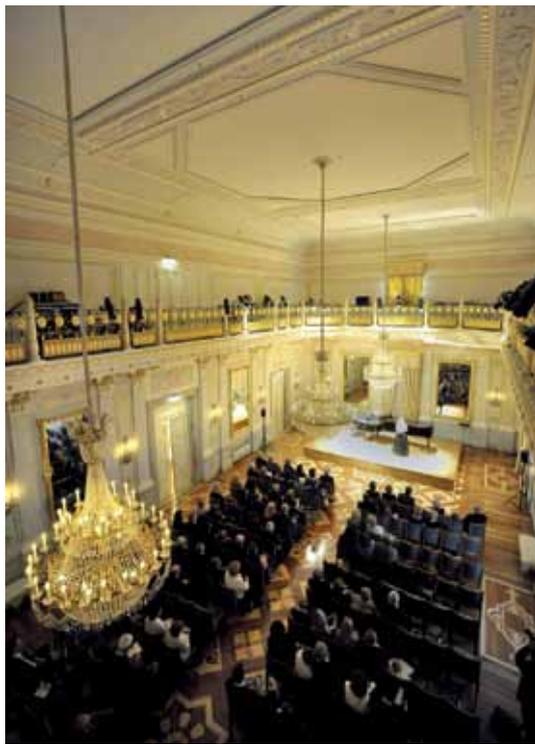


Siamo nel foyer della Fenice, il più importante teatro lirico di Venezia. Un teatro che ogni anno riceve gli sguardi di 140.000 visitatori e porta l'arte nei cuori di 130.000 spettatori. Fuori dalle sue porte c'è il sestiere di

San Marco, precisamente Campo San Fantin. Proprio nel foyer si trova la caffetteria Hausbrandt, inaugurata lo scorso 8 aprile con un concerto indimenticabile come il luogo in cui si è svolto: una sala apollinea del Teatro. Un'inaugurazione che ha visto la presenza di ospiti illustri e che è stata accompagnata dalla straordinaria intensità delle musiche dei più grandi: Mozart, Donizetti, Puccini, Verdi. Un'inaugurazione che abbiamo voluto proprio così: all'altezza di questa presenza Hausbrandt che si aggiunge al numero di sodalizi artistici tra l'azienda triestina e l'arte tout-court. Un modo per conoscere, attraverso Hausbrandt, l'arte del gusto italiano: dall'espresso alla birra Theresianer, dal buon calice di vino di Case Bianche a quello della Tenuta Col Sandago. La caffetteria sorge qui e si presenta agli occhi come un angolo di sapori e profumi, perfettamente integrato e profondamente rispettoso del prestigio architettonico ed estetico del teatro. Parlano sottovoce, come è giusto che sia, i materiali: delicati nei loro colori naturali del grigio tortora e del beige, che danno naturale risalto all'importante contesto del teatro, lasciando che sia lui a recitare il ruolo di indiscusso



We are in the foyer of the Fenice, Venice's most important opera-house. Each year, the theatre is admired by 140,000 visitors and brings music into the hearts of 130,000 spectators. The Fenice faces the Campo San Fantin, in the San Marco district. The Hausbrandt café, located in the theatre's foyer, celebrated its opening on 8 April with a concert that was as unforgettable as the setting - the theatre's Apollonian Hall. The opening was attended by such illustrious guests and featured exceptionally passionate performances of music by great composers, including Mozart, Donizetti, Puccini and Verdi. The opening was everything we could have hoped for - an event worthy of Hausbrandt's new role



protagonista. È una partnership che ci rende orgogliosi: della nostra filosofia dell'eccellenza, del nostro fare arte attraverso il gusto, del nostro cercare la perfezione e l'emozione attraverso lo sguardo, l'olfatto, il palato. Fare arte significa raggiungere l'espressione più perfetta, quella che arriva al cuore: lo sa bene la Fenice, più che un teatro un luogo che sa parlare agli occhi. Simbolo del Made in Italy, indiscusso e indiscutibile. Siamo orgogliosi di essere nel teatro veneziano che ha conquistato il mondo. E parla al mondo dell'orgoglio di essere italiani.



as a sponsor, which demonstrates once again the Trieste-based company's commitment to supporting the arts. The Hausbrandt café offers theatregoers an opportunity to sample the "art" of Italian taste, with offerings that range from espresso and Theresianer beer, to a good glass of Case Bianche or Tenuta Col Sandago wine. A place filled with flavours and aromas, the café blends perfectly and discreetly into the theatre's prestigious architecture and décor. The materials are subdued, as is appropriate for the setting – the café's delicate, natural palette of dove grey and beige allows the spectacular theatre to stand out and take centre stage. This partnership makes us proud of our philosophy of excellence, our creation of art through taste, and our search for perfection and pleasure through appearance, aroma and taste. Creating art means achieving perfection in expression, revealing what is in the heart. This is certainly true of the Fenice – more than a mere theatre, it is a place that delights the eye. It is an indisputable, undeniable symbol of "Made in Italy". We feel honoured to have a presence in the Venetian theatre that has conquered the world and symbolizes the pride of being Italian.



Da sinistra a destra:
Fabio Cerchiai (Presidente di Fest Servizi Teatrali)
Giorgio Brunetti (Vicepresidente Fondazione Teatro La Fenice)
Martino Zanetti e Cristiano Chiarot (Sovrintendente)

Left to right:
Fabio Cerchiai (Chairman of Fest Servizi Teatrali)
Giorgio Brunetti (Vice Chairman of Fondazione Teatro La Fenice)
Martino Zanetti and Cristiano Chiarot (Teatro La Fenice Superintendent)

HAUSBRANDT E CAFFÈ MELETTI: DUE GRANDI STORIE DIVENTANO UNA SOLA. A RACCONTARCELA È PROPRIO IL CAFFÈ CHE BEVIAMO. HAUSBRANDT AND CAFFÈ MELETTI: TWO GREAT TRADITIONS BECOME ONE. A PARTNERSHIP REVEALED IN THE COFFEE WE ARE NOW DRINKING.

*Dopo il Gran Caffè Ristorante Quadri di Venezia e il Gran Caffè Giubbe Rosse di Firenze, Hausbrandt diventa partner di un altro caffè storico d'Italia: siamo ad Ascoli Piceno, assaporate.
Following its collaboration with the Gran Caffè Ristorante Quadri in Venice and the Gran Caffè Giubbe Rosse in Florence, Hausbrandt has become the partner of another historic Italian cafe, located in Ascoli Piceno.*

Siamo ad Ascoli Piceno: in Piazza del Popolo, uno dei luoghi più suggestivi del suo centro storico. Caffè Meletti respira da sempre il fascino di questa piazza: è parte della sua storia, della sua eleganza, del suo lusso sussurrato a chiunque abbia modo di passarci, almeno una volta. Caffè Meletti apre le sue porte nel lontano 1907, alle venti e trenta, "con un concorso straordinario di pubblico, che fino a tarda notte affollò lo splendido e ricco salone" ('L'Italia centrale' - 26 maggio 1907). Nel 1981 il Ministero dei beni culturali e ambientali lo dichiara "locale di interesse storico e artistico". Oggi Hausbrandt diventa "il caffè" del Caffè Meletti: Academia e Gourmet, le più pregiate miscele dell'azienda triestina, si intrecciano con gli affreschi, i tavolini, i banconi, il portico di questo antico locale; si assaporano lentamente, come il gusto eccellente di una grande storia.

Hausbrandt non si limita a portare nel Caffè Meletti le sue miscele: vuole sostenere la sua storia, sottolineare a tutti la sua unicità, riportare il suo nome allo splendore con cui è nato. È un progetto importante in cui Hausbrandt crede molto: perchè l'italianità, il gusto e la poesia di un caffè sono ancora oggi un valore senza tempo.



We are in Piazza del Popolo, one of the most appealing spots in the historic centre of Ascoli Piceno. Caffè Meletti has always shared the charm of this square - as part of its history, elegance and the whispers of luxury that reach those who have the fortune to visit it, at least once. Caffè Meletti opened for business long ago, in 1907, at eight-thirty in the evening, "with an immense throng of people, who crowded the splendid, richly decorated café until late into the night" ('L'Italia centrale' - 26

May 1907). In 1981, the Ministry of Cultural and Environmental Heritage declared it an "establishment of historical and artistic interest". Hausbrandt is now the coffee of Caffè Meletti - Academia and Gourmet, the Trieste-based company's most exceptional blends, intermingle with the frescoes, café tables, counters, and portico in this historic establishment. They are savoured slowly, like the pleasure of a great

story. Hausbrandt is not merely bringing its excellent blends to Caffè Meletti, it is supporting the café's history, highlighting its uniqueness and restoring the original splendour of its name. As such, advertising will be essential and will include activities relating to

branding and brand identity, an opening event that will be held in June, and advertising on the internet and in leading newspapers and magazines. Hausbrandt believes in this important project - because the "Italianness", taste and poetry of coffee have timeless value.

COFFEE & *Vinci!* IL CAFFÈ E' UN VIAGGIO INDIMENTICABILE

COFFEE & VINCI:
COFFEE IS AN UNFORGETTABLE JOURNEY

A Venezia, a bordo del gioiello della flotta MSC, Hausbrandt premia i 4 fortunati vincitori del concorso Coffee & Vinci.

In Venice, aboard the jewel of the MSC fleet, Hausbrandt presented prizes to the four lucky winners of the Coffee & Vinci competition.

Per due fortunati baristi Hausbrandt e due loro clienti è stata davvero un'avventura magnifica: proprio come il nome della nave che li ha condotti in un indimenticabile viaggio tra i colori del Mediterraneo, il fascino dell'Antico Egitto e l'eleganza della civiltà greca. È stato infatti questo il premio promesso da Hausbrandt ai vincitori del concorso Coffee & Vinci: 4 bellissime crociere per 2 persone sul Mediterraneo a bordo della nave MSC Magnifica, vero gioiello di tecnologia e comfort. Indimenticabile il viaggio, emozionante la premiazione finale: un evento suggestivo che si è svolto lunedì 28 febbraio 2011 a Venezia, proprio a bordo della MSC Magnifica, in presenza dei vertici aziendali di Hausbrandt e MSC Crociere, due importanti realtà portavoce del "Made in Italy" in tutto il mondo. Con il concorso Coffee & Vinci, Hausbrandt ha trasformato il gusto del caffè in un viaggio da sogno: premiando così il barista e il suo lavoro quotidiano di passione, servizio e qualità; ma anche il cliente che, attraverso la Coffee Card Hausbrandt si è fidelizzato al piacere quotidiano di un espresso eccellente.

Two lucky Hausbrandt baristas and two customers won a magnificent adventure on the MSC Magnifica - an unforgettable journey amidst the colours of the Mediterranean, the fascination of Ancient Egypt and the elegance of Greek civilization. This was the exceptional prize that Hausbrandt offered to the winners of the Coffee & Vinci competition - four wonderful cruises (for two) of the Mediterranean aboard the MSC Magnifica, a ship featuring the ultimate in technology and comfort. The exciting final award ceremony for this unforgettable voyage was held on Monday 28 February 2011 in Venice, aboard the MSC Magnifica. Top management from Hausbrandt and MSC Cruises, two important companies renowned for their "Made in Italy" products and services, attended the event. With the Coffee & Vinci competition, Hausbrandt has transformed the flavour of coffee into a dream voyage - rewarding the barista, whose daily work encompasses passion, service and quality, as well as the customer who, through the Hausbrandt Coffee Card, has become a loyal customer accustomed to the daily pleasure of an excellent espresso.



"Assieme allo staff Hausbrandt ed MSC, i vincitori del concorso alla consegna del premio"
"The winners of the competition at the awards ceremony, along with Hausbrandt and MSC staff"

MAXXI, MUSEO NAZIONALE DELLE ARTI DEL XXI SECOLO: HAUSBRANDT VI INVITA AD ASSAPORARE L'ARTE.

MAXXI, NATIONAL MUSEUM
OF TWENTY-FIRST CENTURY ARTS:
HAUSBRANDT INVITES YOU TO SAVOUR ART

*L'arte è comunicazione, espressione, emozione, intensità, confronto.
L'arte "è" la storia d'Italia. L'arte è il gusto di conoscerla. Proprio qui.
Art is communication, expression, emotion, intensity, dialogue. Art
"is" Italy's history. Art is the pleasure of the experience. Right here.*

Siamo nel quartiere Flaminio di Roma. Siamo nella sede del MAXXI, il Museo nazionale delle arti del XXI secolo: una sede multifunzionale, progettata dall'architetto Zaha Hadid, che interpreta perfettamente la filosofia di questo luogo. Qui l'arte è veramente ciò che deve essere: un luogo libero ed emozionante che viaggia nei secoli, che unisce città e tempi, che fa incontrare artisti, che sovrappone linguaggi, che sperimenta, crea, comunica. Siamo a Roma, nella capitale d'Italia, il paese dell'arte per definizione. E proprio qui sorge il MAXXI con le sue due istituzioni: il MAXXI arte e il MAXXI architettura, il primo museo d'architettura italiano. Non solo un luogo che accoglie le opere d'arte del passato, ma un luogo in cui l'arte è dialogo, sperimentazione artistica, legame fortissimo che si costruisce davanti ai nostri occhi e che unisce storia e futuro. Il MAXXI parla di noi, dell'italianità e ne parla al mondo intero. Attraverso nomi come Carlo Scarpa, Pier Luigi Nervi, Paolo Soleri, Alessandro Anselmi, Giancarlo De Carlo, Carlo Aymonino, Superstudio; attraverso fotografi come Olivo Barbieri, Gabriele Basilico, Letizia Battaglia, John Davies, Mimmo Jodice, Armin Linke, Guido Guidi, Walter Niedermayr, Massimo Vitali. Sono questi nomi a renderci orgogliosi di questo luogo di quell'italianità che è arte e che da sempre è uno dei valori fondamentali della filosofia Hausbrandt. Ogni giorno in Hausbrandt lavoriamo perchè il caffè sia il migliore caffè italiano; ogni giorno creiamo, ricerchiamo, sperimentiamo, forti di una storia che è tutta italiana e di un futuro che vogliamo sia sempre più espressione internazionale della perfezione del gusto. Questa italianità ci ha portati qui, proprio al MAXXI architettura, nell'unico bar presente al suo interno. In questo museo, archivio, biblioteca e mediateca; in questo spazio fisico che vuole accogliere, coinvolgere ed avvicinare persone di tutte le età all'architettura. Hausbrandt è la pausa italiana nel primo luogo che l'Italia dedica all'architettura. Non perdetevi il piacere di assaporare.

We are in the Flaminio area of Rome, in the MAXXI, the National Museum of Twenty-First Century Arts. The multifunctional facility, designed by architect Zaha Hadid, perfectly interprets the museum's philosophy. Here art is truly everything it should be - an exciting, unconstrained space that provides a journey through the centuries, unites the city with its past, brings together artists, produces an overlapping of languages, a space that experiments, creates, communicates. We are in Rome, the capital of Italy - the "country of art" par excellence. This city is the home of the two MAXXI institutes: the MAXXI Art and the MAXXI Architecture, the first Italian architecture museum. More than merely a place to gather works of art from the past, it is a space in which art is dialogue, artistic experimentation, a strong bond that develops before our eyes, connecting the past and the future. The MAXXI expresses Italian culture, presenting it to the entire world through works by such artists as Carlo Scarpa, Pier Luigi Nervi, Paolo Soleri, Alessandro Anselmi, Giancarlo De Carlo, Carlo Aymonino and Superstudio, and photographers that include Olivo Barbieri, Gabriele Basilico, Letizia Battaglia, John Davies, Mimmo Jodice, Armin Linke, Guido Guidi, Walter Niedermayr and Massimo Vitali. These are names that make us proud of this space that showcases art, a quintessential aspect of Italian culture that has always been of fundamental importance to the Hausbrandt philosophy. Every day at Hausbrandt we strive to make our product the very best Italian coffee; every day we create, research and experiment, drawing strength from our Italian past and from a future in which we provide an international expression of perfection in taste. Our "Italianness" has brought us here, to the only café in the MAXXI Architecture. In this museum, archive, library and media library, in this physical space designed to welcome, engage and bring people of all ages into contact with architecture, Hausbrandt offers an Italian-style break in the first Italian museum dedicated to architecture. Don't miss an opportunity to savour it.

“PORTE APERTE” ALLA BIRRERIA THERESIANER: UNA QUINTA EDIZIONE SPUMEGGIANTE.

OPEN WEEKEND AT THE THERESIANER BREWERY:
AN EFFERVESCENT FIFTH YEAR.

2500 appassionati hanno assaporato la quinta edizione di “Porte aperte” alla birreria Theresianer che si è svolta il 2 e 3 ottobre scorsi a Nervesa della Battaglia (TV).

Visite guidate e degustazioni, hanno permesso ai partecipanti di vivere una “full immersion” nell'affascinante mondo della birra Theresianer. Tra gli ospiti, nomi illustri quali il vicesindaco di Treviso, avv.

Giancarlo Gentilini, l'assessore alle Attività Produttive della Provincia di Treviso, dott. Stefano Bastianetto e i vertici di Assobirra guidati dal Presidente Ing. Piero Perron. Il ritmo giusto dello speciale sabato sera è stato creato dal gruppo musicale dei Red Cadillac mentre il Ristorante Le Castrette di Villorba di Ivano Cendron ha saputo gestire con grande esperienza la parte di degustazione abbinata alle birre e la cena con galletto.

Due giornate a tutta birra, vissute dentro, proprio dentro l'universo Theresianer: per conoscere da vicino la produzione, la lavorazione, l'organizzazione che sono il background di una birra di qualità superiore e di gusto unico.



2500 beer enthusiasts savoured the fifth Open Weekend at the Theresianer brewery, which was held this past 2-3 October in Nervesa della Battaglia (TV). Guided tours and tastings allowed participants to fully immerse themselves in the fascinating world of Theresianer beer. The event was attended by illustrious guests, including the vice-mayor of Treviso, Giancarlo

Gentilini, the Councillor for Production for the Province of Treviso, Dr. Stefano Bastianetto, and executives from Assobirra, led by President Piero Perron. The group Red Cadillac set the rhythm for the special Saturday night event, while Le Castrette di Villorba Restaurant, owned by Ivano Cendron, expertly handled the catering services, providing foods to sample with the beers as well as a dinner featuring spring chicken.

Two days dedicated to beer, when enthusiasts experienced the universe of Theresianer from within – learning first-hand

about the production and brewing methods, as well as the brewery operations involved in making a beer that offers superior quality and unique taste.



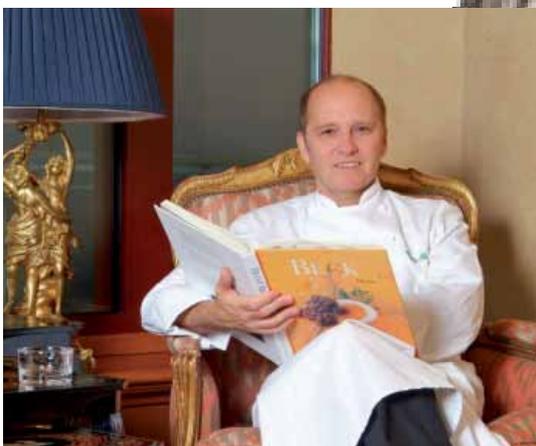
6° Edizione “Birreria porte aperte” 17-18 Settembre 2011
6th Beer “Cellar Open Doors” Event: 17th-18th September 2011

COOKING FOR ART: HAUSBRANDT VI INVITA AD ASSAPORARE LA ROMA RINASCIMENTALE.

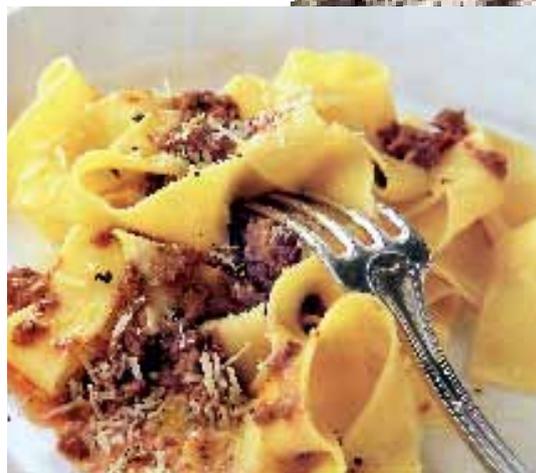
COOKING FOR ART: HAUSBRANDT INVITES YOU TO TASTE RENAISSANCE ROME.

Un'occasione unica per gustare l'arte, in tutte le sue forme: negli oggetti antichi, nelle opere fatte a mano, nelle ricette e nei vini d'autore. È avvenuto a Roma dal 16 al 24 ottobre e Hausbrandt non poteva non esserci come esempio di "eccellenza" in fatto di gusto e di qualità.

Siamo nello splendido spazio del Complesso Monumentale Santo Spirito in Sassia: qui si è svolta la quinta edizione della manifestazione Antiquari nella Roma Rinascimentale. Proprio nel chiostro adiacente e collegato al percorso espositivo degli Antiquari, avveniva in contemporanea un importante evento enogastronomico: Cooking for Art. Organizzato da Witaly, ideato da Lorenza Vitali e condotto da Luigi Cremona, noto giornalista responsabile delle guide del Touring Editore di Alberghi, Ristoranti, Vini, Cooking for Art ha proposto due importanti momenti di Alta Gastronomia: il Premio al Miglior Chef Emergente del Centro Italia e Mete Divine, tre giorni in cui le migliori strutture d'Italia hanno offerto al pubblico un assaggio della loro ricercata cucina. A rendere ancora più prestigioso l'appuntamento con l'arte del palato è stata la presenza di due personalità d'eccezione: Heinz Beck, grande chef di uno dei ristoranti migliori d'Italia, La Pergola del "Rome Cavalieri Hilton", e Antonello Colonna, che a breve aprirà anche un Gourmet Resort nei pressi di Roma.



Lo Chef Heinz Beck
Chef Heinz Beck



A once in a lifetime opportunity to experience art in all of its forms - antiques, handmade products and gourmet foods and wines. As a shining example of excellence in taste and quality, Hausbrandt of course had a presence at the event, which took place in Rome on 16-24 October.

The splendid, historical "Santo Spirito in Sassia" complex provided the setting for the fifth annual "Antiquari nella Roma Rinascimentale" (Antique Dealers in Renaissance Rome) event. In the cloister adjoining the exhibition space for the antiques market, an important food and wine event was held simultaneously - Cooking for Art. Organized by Witaly, conceived of by Lorenza Vitali and headed by Luigi Cremona, the prominent journalist responsible for the "Touring Editore" guides to hotels, restaurants and wine, Cooking for Art hosts two important occasions in the world of haute cuisine - the Award for the Best New Chef in Central Italy and "Mete Divine" (Divine Destinations), three days in which Italy's best fine dining establishments offered the public a taste of their sophisticated cuisine. The prestige of this celebration of the "art of the palate" was further enhanced by the presence of two exceptional figures - Heinz Beck, head chef of one of the best restaurants in Italy (La Pergola in the Rome Cavalieri Hilton), and Antonello Colonna, who will soon be opening a Gourmet Resort near Rome.

VIENNA

HAUSBRANDT VI PORTA NEL CUORE DI VIENNA: ENTRATE NEL NUOVO LOCALE WEIN & CO.

HAUSBRANDT BRINGS YOU TO THE HEART OF VIENNA: THE NEW WEIN & CO. RESTAURANT

Siamo nella Mariahilferstrasse, la via dello shopping nel centro di Vienna. Qui sono presenti tutti i marchi di abbigliamento a livello internazionale: Geox, Zara, H&M, Benetton. Qui, lo scorso novembre, l'importante catena di ristoranti Wein & Co. ha inaugurato un nuovo locale con la collaborazione di Hausbrandt che ha portato nella capitale austriaca la qualità italianissima dei suoi prodotti. Proprietaria di 19 punti vendita nelle principali città austriache (Vienna, Salisburgo, Innsbruck), Wein & Co. ha sempre concentrato la sua attività sulla somministrazione e vendita di vini provenienti da tutto il mondo attraverso un'area retail davvero fornitissima.



WEIN
& CO



We are in Mariahilferstrasse, one of central Vienna's main shopping streets. All of the major international clothing labels have shops here, including Geox, Zara, H&M, and Benetton. Last November, the important chain Wein & Co. opened a new restaurant here in collaboration with Hausbrandt, bringing the company's very Italian, high-quality products to Austria's capital. Wein & Co., which owns 19 restaurants located in Austria's main cities (Vienna, Salzburg and Innsbruck), has always offered and sold wines from around the world in an extremely well-stocked retail space.

SPORT, CAFFÈ E BIRRA: CON HAUSBRANDT E THERESIANER IL GUSTO CORRE LA TREVISO MARATHON.

SPORTS, COFFEE AND BEER: WITH HAUSBRANDT AND THERESIANER
TASTE IS A WINNER AT THE TREVISO MARATHON



Alex Zanardi

provincia; gli iscritti all'ultima edizione erano ben 3400. È lo sport a trionfare: lo sostengono Hausbrandt e Theresianer che con il loro caffè e la loro birra hanno accompagnato gli atleti lungo il percorso, deliziando il loro arrivo alla fine della gara e assegnando uno speciale premio Hausbrandt: un premio che quest'anno categorie uomini e donne; ad Alex Zanardi, campione nelle handbici, e a Stefano Baldini, figura im-
Tanti premiati, il 27 marzo 2011, e di Treviso, ha vinto lo sport autentico. Siete pronti alla nona edizione

27 March 2011. People were running in Treviso, running in the eighth annual Treviso Marathon - a 42 km route that passes through the most beautiful areas of the March of Treviso. All of the exceptional features and products of this unique region were on hand. Two great names - Hausbrandt and Theresianer - were there to represent excellence in taste beside the runners, these two brands added to the enjoyment of the race and gave "regional flavour"

A few important facts about the race: the Treviso Marathon is watched by 100,000 spectators, is the fastest 42 km race in Italy, has the fifth largest number of participants, is the most important provincial marathon and 3,400 runners competed in the most recent race. Sports triumphed at this event - Hausbrandt coffee and Theresianer beer supported the race, accompanying the athletes along the course, rejoicing as they crossed the finish line and awarding special Hausbrandt prizes. This year, these prizes were awarded to all of the winners in the men's and women's divisions, as well as Alex Zanardi, the handbike champion, and Stefano Baldini, an important figure in the world of sports. On 27 March 2011, there were no losers and many winners, including the region of Treviso, real sports and genuine taste. Are you ready for the ninth annual Treviso Marathon? We are.

27 marzo 2011. Si corre a Treviso, si corre per l'ottava edizione della Treviso Marathon: un tracciato di 42 km che attraversa le più belle zone della Marca Trevigiana. Ci sono tutte le "eccellenze" di questo nostro territorio unico. E c'è l'eccellenza del gusto, rappresentato da due grandi nomi, Hausbrandt e Theresianer, presenti alla maratona proprio a fianco dei corridori per dare più gusto alla loro gara e per dare il perfetto sapore nostrano a questa importante manifestazione sportiva. Qualche numero che è bello ricordare: Treviso Marathon conta 100 mila spettatori; è la 42 km più veloce d'Italia, la quinta per numero di partecipanti e la prima tra le maratone di

nessun sconfitto: ha vinto la terra tico, ha vinto il gusto genuino. della Treviso Marathon? Noi sì.



ning in Treviso, running in thon - a 42 km route that passes of the March of Treviso. All of ducts of this unique region were sbrandt and Theresianer - were ste. Making an appearance right ds added to the enjoyment of the to this important sporting event.



Stefano Baldini

2011

29/05
02/10

VENICE / VENETO / ITALY
**Leana Sonnabend.
Un ritratto italiano**

Peggy Guggenheim Collection
www.guggenheim-venice.it



10-12/07

WASHINGTON D.C. / U.S.A.
Fancy Food



30/07
7/08

SENIGALLIA / MARCHE / ITALY
Summer Jamboree
BEER IS MUSIC
The Hottest Rockin' Holiday on Earth



27/08

VENICE / VENETO / ITALY
"La Traviata"
by Giuseppe Verdi
Teatro La Fenice www.teatrolafenice.it



17-18/09

NERVESIA DELLA BATTAGLIA / VENETO / ITALY
SEDE
Birreria Porte Aperte



23-25/09

SEATTLE / U.S.A.
Coffee Fest



21-25/10

MILAN / LOMBARDIA / ITALY
HOST - SIC
Salone Internazionale del Caffè
International Coffee Fair



12/10
11/03 2012

ROME / LAZIO / ITALY
Otolith Group.thoughtform
MUSEO MAXXI
www.fondazionemaxxi.it



BEVI UN BUON CAFFÈ, E' UN GESTO DI SALUTE: HAUSBRANDT TI SPIEGA PERCHÈ. DRINKING A GOOD COFFEE IS HEALTHY: HAUSBRANDT EXPLAINS WHY

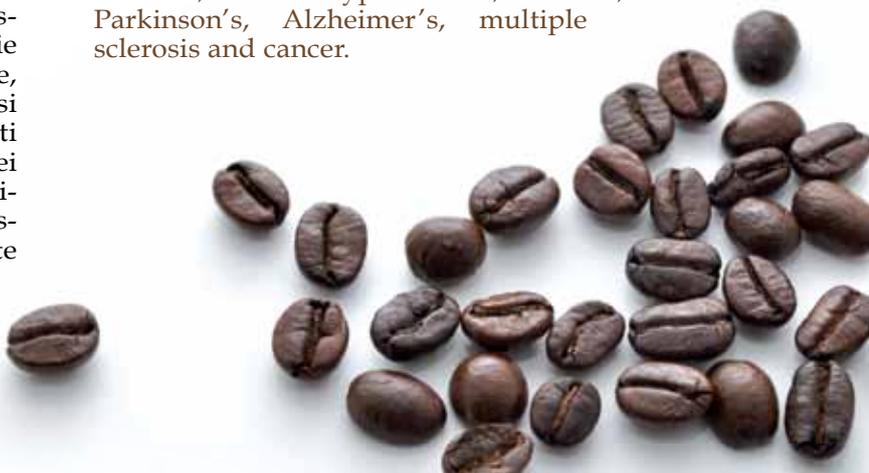
L'Istituto nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione di Roma ci svela il ruolo del caffè: un potente antiossidante perfetto per la nostra dieta. The National Research Institute for Food and Nutrition in Rome reveals coffee's role as a powerful antioxidant that is ideal for our diet.

C'è un dato che fa sicuramente stupire e che non tutti gli appassionati della tazzina sanno. Il dato è questo: secondo uno studio condotto in America, **il caffè è uno tra i 50 prodotti con più contenuto in antiossidanti**. In un lavoro analogo condotto in Italia, nel quale è stata misurata la capacità antiossidante di 34 vegetali, 30 tipi di frutta, 34 tipi di bevande e 6 di olio, il caffè risulta l'alimento con il più alto contenuto in antiossidanti. Un altro recentissimo studio, nel quale sono stati misurati i consumi alimentari di 285 persone, ha messo in evidenza che il gruppo di alimenti "caffè" e "tè" contribuiva per il 32% alla capacità antiossidante della dieta. **Non ce l'aspettavamo che il piacere italianissimo della tazzina fosse anche un gesto di salute.** Ma per capire il significato di questi dati, dobbiamo fare un passo indietro e ricordare cosa accade nel nostro corpo quando avviene un **processo di ossidazione**.

Ogni cellula infatti produce l'energia che le serve per svolgere le sue funzioni attraverso reazioni di ossidazione: si tratta di un percorso che non sempre è perfetto e può portare alla produzione di radicali liberi. Quando la produzione di radicali liberi è tale da soverchiare il nostro sistema antiossidante si viene a creare una condizione di stress ossidativo che è considerata un evento chiave del processo di invecchiamento e di molte malattie cronico-degenerative come ipertensione, diabete, parkinson, alzheimer, sclerosi multipla, cancro. Poiché gli antiossidanti sono in grado di contrastare gli effetti dei radicali liberi e combattere lo stress ossidativo, si ritiene che il loro consumo possa contribuire a ridurre il rischio di queste patologie.

There is a surprising fact that not all coffee-lovers know. According to a study conducted in the United States, **coffee is among the 50 products having the highest antioxidant content**. In an analogous study conducted in Italy that measured the antioxidant capacity of 34 vegetables, 30 fruits, 34 beverages and 6 oils, coffee was found to be the food with the highest antioxidant content. Another recent study, which followed the food consumption of 285 people, highlighted the fact that the "coffee and tea" food group accounted for 32% of dietary antioxidant capacity. **Who would have thought that the very Italian pleasure of enjoying a coffee was also healthy?** To grasp the significance of this data, it is necessary to understand what happens in our bodies when an oxidation process occurs. Every cell uses **oxidation reactions** to produce the energy needed to carry out its functions.

This reaction does not always go smoothly and may lead to the production of free radicals. When free radicals are produced in quantities that overwhelm our antioxidant system, a condition known as oxidative stress is produced. This is considered to play a key role in the aging process, as well as many chronic and degenerative diseases, such as hypertension, diabetes, Parkinson's, Alzheimer's, multiple sclerosis and cancer.



È dunque un ruolo importantissimo il loro, un ruolo che il corpo umano riconosce e in modo intelligente utilizza per difendersi da questa forma di stress. Molte sostanze presenti negli alimenti, specie di origine vegetale, hanno la capacità di reagire con i radicali liberi. Queste sostanze disattivano i radicali ed interrompono le reazioni a catena che portano alla formazione di nuovi radicali ossidandosi al posto delle macromolecole biologiche. Il processo dell'ossidazione di queste reazioni può venire rigenerato dal sistema di difesa antiossidante dell'organismo che si avvale degli antiossidanti endogeni e di quelli esogeni. Tra i più importanti antiossidanti di origine esogena troviamo alcune vitamine (C ed E) e due gruppi di composti di origine vegetale (carotenoidi e composti fenolici). Ed eccoci di nuovo alla nostra amata tazzina di caffè: gli antiossidanti di origine vegetale provengono prevalentemente dalla frutta e dalla verdura e dalle bevande di origine vegetale come vino, tè, succhi di frutta e appunto il nostro caffè. In particolare, il caffè è tra le maggiori fonti alimentari di composti fenolici, un'importante classe di composti idrosolubili che costituiscono dal 6 al 10% del peso secco della sua polvere. Tuttavia, va anche detto che non tutte le miscele hanno lo stesso potere antiossidante. Un confronto tra le diverse miscele ha evidenziato che la varietà robusta ha una capacità antiossidante maggiore di quella arabica, 3 volte superiore a quella del vino e 5 volte a quella del tè. Un motivo in più per vivere con gusto e piacere l'irrinunciabile rito di noi italiani, un rito che tutto il mondo ci invidia.

Fonte: "Antiossidanti e caffè", scritto redatto dall'Istituto nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione di Roma.



As antioxidants are able to counteract the effects of free radicals and fight oxidative stress, it is believed that their consumption contributes to reducing the risk of developing these diseases. Antioxidants therefore play a crucial role – one that the human body recognizes and uses to defend itself from this form of stress. Many substances found in foods, especially foods of plant origin, have the ability to react with free radicals. These substances neutralize free radicals and interrupt chain reactions that result in the formation of new free radicals. The antioxidants themselves are oxidized, preventing oxidation of biological macromolecules. The body's antioxidant defence system, which makes use of both endogenous and exogenous antioxidants, can regenerate the oxidation process of these reactions. Certain vitamins (C and E) and two groups of compounds of plant origin (carotenoids and phenolic compounds) are among the most important exogenous antioxidants.

Returning to our beloved cup of coffee, the antioxidants of plant origin in our diets come primarily from fruits and vegetables, as well as beverages of plant origin, including wine, tea, fruit juices and, of course, coffee. Specifically, coffee is one of the best food sources of phenolic compounds, an important class of hydrosoluble compounds that constitute between 6 and 10% of the dry weight of ground coffee. However, it should be noted that not all blends have the same antioxidant power. A comparison of different blends demonstrated that Robusta coffee has a higher antioxidant capacity than Arabica, and a capacity 3 times greater than that of wine and 5 times greater than that of tea. This provides yet another reason to savour and enjoy the undeniable pleasure of a good coffee – an Italian tradition envied throughout the world.

Source: "Antioxidants and coffee", by the National Research Institute for Food and Nutrition in Rome.

NEW YORK

HAUSBRANDT CONQUISTA LA GRANDE MELA HAUSBRANDT CONQUERS THE BIG APPLE

Il più antico marchio italiano di caffè arriva in America: troverete la vostra tazzina preferita anche nei locali più "cool" di New York.

Era un giorno del 2009, in una fredda New York riscaldata da un buon espresso Hausbrandt. Si parlava di caffè italiano, di America e della sua voglia di gusto, di piacere espresso e dell'impegno Hausbrandt di portare l'eccellenza in ogni tazzina. Eravamo al Fancy Food e Mr. Vincent di Carlo, fondatore e presidente della "Di Carlo distributor, inc." nonché grande estimatore di caffè, assaporava con noi la possibilità di portare Hausbrandt alla conquista degli USA. Ci accomunava un sogno: riportare il più antico marchio italiano di caffè nella Grande Mela e da lì farlo approdare nella costa ovest, passando per gli stati centrali. Un grande viaggio perché il gusto del caffè italiano diventasse anche americano. Nel 2010 questo sogno diventa un ambizioso, ma preciso progetto: è il momento di grande svolta per lo sviluppo del marchio Hausbrandt negli USA. L'azienda triestina sigla l'accordo con la "Di Carlo distributor, inc.", iniziando insieme a lei il suo grande successo USA. Le premesse ci sono tutte e sono nei valori che Hausbrandt condivide e riconosce nella Di Carlo: distribuzione capillare, altissima affidabilità, ottima reputazione, numeri da grande dealer. Il 2010 ha confermato queste premesse: la condivisione dei rispettivi obiettivi ha infatti portato alla definizione di una strategia comune per la distribuzione dei prodotti aziendali, con particolare riguardo alle miscele top in grani. L'impegno si è concentrato sul mercato professionale, core business di entrambi i partners: dalle principali città della costa est - in particolare Philadelphia (storica estimatrice del nome Hausbrandt) e New York - fino a tutti gli Stati Uniti attraverso un network di operatori specializzati. Il prossimo appuntamento americano con Hausbrandt e "Di Carlo distributor, inc." è il 12 aprile a New York e poi al Fancy Food 2011. Nel frattempo, se siete a New York, non perdetevi il piacere di assaporare un espresso Hausbrandt in uno dei locali più cool della Grande Mela: vi aspettano la Salumeria Rosi e Di Palo's fine foods. Il gusto è tutto italiano.

The oldest Italian coffee brand arrives in America: now you can also enjoy your favourite coffee in New York's trendiest establishments.

It was a cold day in New York in 2009, warmed by a good Hausbrandt espresso. We talked about Italian coffee, America and its love of good food, the pleasure of espresso and Hausbrandt's commitment to serving excellence in every cup. We were at Fancy Food with Mr. Vincent di Carlo, founder and president of Di Carlo Distributors Inc. and a coffee aficionado, savouring the possibility of Hausbrandt conquering the United States. The companies had a shared dream - to bring the oldest Italian coffee brand to the Big Apple, the West Coast, and all of the states in between. A great journey to make Italian coffee an American pleasure. In 2010, this dream became an ambitious yet well-planned project, marking the turning point in the expansion of the Hausbrandt brand in the United States. The Trieste-based company signed an agreement with Di Carlo Distributors Inc., beginning a great success story in the US. The fact that this venture has all the makings of success is apparent in the qualities that Hausbrandt recognizes in and shares with Di Carlo - high reliability, an excellent reputation, wide distribution and the numbers to back its status as a large distributor. These makings of success were confirmed in 2010, when the companies' shared objectives led to the formulation of a common strategy for distributing Hausbrandt products, with a particular emphasis on the top whole bean blends. The focus was on the professional market, the core business of both partners. Starting with the main cities on the East coast, particularly Philadelphia (a city that already has an appreciation for Hausbrandt) and New York, the companies planned to expand throughout the United States, utilizing of a network of specialized operators. The next event for Hausbrandt and Di Carlo Distributors Inc. is on 12 April in New York, followed by Fancy Food 2011. In the meantime, if you are in New York, don't miss an opportunity to enjoy a Hausbrandt coffee in one of the Big Apple's trendiest spots, including Salumeria Rosi and Di Palo's Fine Foods. The pleasure is all Italian.



ALBANIA

FESTEGGIAMO UN SERVIZIO CHE È UN GUSTO: HAUSBRANDT NATURALMENTE, ANCHE IN ALBANIA.

CELEBRATING SERVICE THAT IS A PLEASURE: HAUSBRANDT, NATURALLY, ALSO IN ALBANIA

Ottobre 2010, Hausbrandt e Gourmet&Co. celebrano i loro tre anni di "eccellenza insieme".

In October 2010, Hausbrandt and Gourmet&Co. celebrated three years of excellence together.



Per un'azienda nata a Trieste la presenza capillare del vicino mercato dei Balcani è una naturale vocazione. Condividere con questa cultura il gusto, la professionalità, la passione; trasformare questi valori in un piacere da assaporare.

Hausbrandt arriva in Albania così, tre anni fa: iniziando la sua collaborazione con Gourmet&Co e condividendo con questo importante distributore il suo impegno nel fornire un servizio eccellente esattamente come il gusto del suo caffè. L'Albania ama la cultura del caffè italiano: Gourmet&Co ha saputo rispondere a questo crescente interesse con un servizio sempre più capillare, mirato a portare il piacere dell'espresso presso i migliori professionisti Ho.Re.Ca.; dialogando con loro e fornendo loro una consulenza esperta, capace di diffondere la conoscenza delle miscele di migliore qualità. Oggi Hausbrandt è presente in Albania nel segmento più qualificato ed esclusivo del mercato professionale: risultato della qualità del suo espresso, ma anche di una distribuzione puntuale ed efficiente che Gourmet&Co ha saputo garantire grazie alla sua logistica nelle principali città dell'Albania (prime fra tutte la capitale Tirana e la storica città di Durazzo). Un concetto di eccellenza che interessa la distribuzione, così come la formazione: lo staff di Gourmet&Co ha infatti seguito attentamente la formazione predisposta dal training Hausbrandt "Accademia Veneziana del Caffè", riconoscendo in questa formazione il valore aggiunto, la possibilità di garantire a tutti i suoi clienti una certificata ed elevatissima competenza di prodotto. Per Hausbrandt e Gourmet&Co tre anni di collaborazione sono stati un traguardo importante, fatto di successi importanti. Da questa data, da questo ottobre 2010, si guarda ancora una volta avanti, verso un nuovo importante obiettivo: coinvolgere professionisti e appassionati in un percorso di cultura del gusto, che inizia dalla materia e arriva a costruire la migliore esperienza sensoriale che si possa vivere assaporando, in un bar dell'Albania, un caffè Hausbrandt.

For a Trieste-based company, seeking a widespread presence in the neighbouring Balkan market is only natural. We are interested in sharing our taste, professionalism, and passion with this culture, transforming these qualities into something that is a pleasure to savour.

Hausbrandt had this desire when it began collaborating with Gourmet&Co in Albania three years ago. This important distributor shares Hausbrandt's commitment to providing service that is as excellent as its coffee. Albania loves the Italian "culture of coffee" and Gourmet&Co has responded to this growing interest. The distributor continues to expand its service, aiming to bring the pleasure of espresso to the country's best HoReCa facilities. By opening a dialogue with these establishments and providing expert consulting services, Gourmet&Co has spread knowledge about the best quality blends. Today, Hausbrandt has a presence in the most exclusive and refined segment of Albania's professional market. This is due not only to the quality of its espresso, but also to Gourmet&Co's punctual and efficient distribution, which is a result of its logistics network in Albania's leading cities (the most important of which are the capital Tirana and the historical city of Durres). In addition to distribution, this pursuit of excellence is also apparent in staff training. In fact, Gourmet&Co's employees have completed Hausbrandt's "Accademia Veneziana del Caffè" training. The distributor recognized the course's added value, taking advantage of the opportunity to demonstrate to its customers that the company's employees have thorough and certifiable product knowledge. Hausbrandt and Gourmet&Co view these three successful years of collaboration as a significant accomplishment. In October 2010, the companies are looking again, towards a new and important objective - the involvement of professionals in an exploration of taste, starting with the going on to create a new sensory experience that a customer can enjoy while savouring a cup of Hausbrandt coffee in a café in Albania.



BAR AUTORIMESSA

VENEZIA

| | |
|----------|--|
| STREET | Santa Croce, 497 |
| CITY | Venezia |
| DISTRICT | Venezia |
| PHONE | 0039 041 523 5470 |
| WEB SITE | www.ristoranteautorimessavenezia.blogspot.com |



Ci si siede qui, d'estate. A Venezia, la bellissima Venezia, sul patio esterno di questo originale bar che dà su Piazzale Roma. Si assapora la pasticceria veneziana, ci si rinfresca con un gelato, si interrompe l'itinerario tra le calli con un gustoso snack. Si beve un vino pregiato, scelto dalla cantina di 200 etichette. E naturalmente ci si concede il piacere di un caffè italianissimo firmato Hausbrandt. Pensate che questo locale risale al 1930 e prende il suo nome dal garage autorimessa comunale posto proprio di fianco. Il signor Edo Gastaldi ha iniziato qui, da giovane, la sua carriera di barista. E proprio qui è tornato nel 2000: questa volta come proprietario del locale. Ci è tornato con una scommessa: farlo diventare un punto di riferimento per i moltissimi turisti che si trovano a passare per piazzale Roma e per tutti i veneziani. La famiglia di Edo, originaria di Camponogara (Venezia) ma molto conosciuta a Venezia, porta avanti la scommessa con lui: la moglie, Carla Morandin, e anche Devis e Fabio, i figli. Due anni dopo, quando il locale viene completamente restaurato, Hausbrandt diventa il gustoso complice di questa vittoria: nel Bar Autorimessa si beve solo il caffè dell'azienda triestina che conquista Venezia con la sua passione per l'eccellenza condivisa con Edo e i suoi familiari. È un'eccellenza che si vede nel servizio, nel gesto gentile, nell'ordine che piacevolmente caratterizza questo locale; si vede nello staff, composto da 25 persone, assolutamente formate, specialmente su caffè e vino. E si vede nelle originali iniziative, come quella di offrire, fin dai primi giorni di aprile, serate di degustazioni vino organizzate con le cantine e dedicate agli amanti del buon bere. La scommessa di Edo e dei suoi familiari è vinta. Con Hausbrandt.

It is summertime in Venice, beautiful Venice, and we are relaxing on the terrace of this unique café facing Piazzale Roma. Here, guests can savour a Venetian pastry, cool down with an ice cream or take a break from touring the narrow streets to enjoy a tasty snack. Customers can also sample one of the 200 fine wines that the café serves. Naturally, they can also enjoy the pleasure of an Italian coffee from Hausbrandt. The establishment, which dates back to 1930, takes its name from the auto repair garage located next door. Mr. Edo Gastaldi began his career as a barista at this very café when he was a young man and returned in 2000: as its owner. He came back with a goal - to turn Bar Autorimessa into a popular café for the many tourists who pass through Piazzale Roma, as well as the locals. Originally from Camponogara (Province of Venice) but well-known in the city of Venice, Gastaldi's family: his wife Carla Morandin and two sons Devis and Fabio helped to achieve this objective. Two years later, after the café was completely renovated, Hausbrandt became involved in this success story: Bar Autorimessa only serves Hausbrandt coffee. The Trieste-based company has conquered Venice with its passion for excellence: a quality it shares with Gastaldi and his family. This pursuit of excellence is evident in the café's service, friendly atmosphere, and pleasant appearance, as well as the staff, which is composed of 25 people who have received thorough training, especially in the areas of coffee and wine. It is also apparent in the café's innovative events, such as the wine tasting nights it began hosting in early April, which were organized in collaboration with wineries and designed to attract wine enthusiasts. Gastaldi and his family have achieved their goal...with Hausbrandt.

PASTICCERIA BIDO

VENEZIA

| | |
|----------|----------------------|
| STREET | Piazza Ferretto, 3 |
| CITY | Mestre |
| DISTRICT | Venezia |
| PHONE | 0039 041 961841 |
| E-MAIL | info@bidovenezia.com |
| WEB SITE | www.bidovenezia.com |



La famiglia Bido è una famiglia di gelatieri, di quelle che con la loro storia hanno scritto anche un pezzo di storia del gelato. Undici anni fa, in Germania, i tre fratelli Alvaro, Sandro e Diego iniziano la loro attività, proprio come gelatieri. Passano solo tre anni e decidono di tornare nello loro Italia, con l'obiettivo di trovare una gelateria nella zona di Abano. E' il destino invece a guidarli fino a Mestre, dove vedono e si innamorano della pasticceria più antica della città: proprio in piazza Ferretto, la piazza storica. Il papà, bancario, suggerisce loro di prenderla in gestione, ma ad una condizione: "la prendiamo solo se uno di voi diventa pasticcere". A soli 24 anni, Alvaro inizia così la sua attività di pasticcere. Ben presto diventa lui il pasticcere ufficiale della pasticceria che ha preso il nome della sua famiglia: Pasticceria Bido. Certo, qui il gelato è il pezzo forte, ma, grazie ad Alvaro e alla sua visione moderna dell'arte pasticciara, anche questa specialità diventa qualcosa di unico: fondata sulla catena del freddo, la sua pasticceria è sottoposta a tecniche e sistemi di stoccaggio così raffinati che permettono di conservarla per giorni e giorni freschissima. Dalla pasticceria secca e fresca alle torte e dolci nuziali; dalla cioccolateria alle colombe e uova pasquali fino alle marmellate di nicchia, prodotte soprattutto durante le festività. Poi c'è il capolavoro, quello che li ha resi famosi, quello a cui nessuno, proprio nessuno saprebbe resistere: è la bavarese a 2 cioccolati. Una vera opera d'arte del gusto. Con il loro staff di 15 persone, la famiglia Bido è oggi fornitore ufficiale di Orient Express e Molino Stucky a Venezia. C'è un'altra data storica, che amano ricordare: è l'anno 2008, quando la famiglia Bido ha ricevuto la visita del Presidente della Repubblica che, nel suo programma di visita a Venezia e dintorni, aveva previsto anche un "caffè presso Pasticceria Bido". Ma c'è un sogno nel cassetto? "vincere i mondiali di pasticceria che si tengono nel 2013 a Lione". E stando a quello che abbiamo assaporato, non lo consideriamo un sogno così lontano da questa storica pasticceria di Mestre.

The Bido family of ice cream makers has written a page in the history of ice cream. Eleven years ago, the three brothers - Alvaro, Sandro and Diego - began their career as ice cream makers in Germany. Three years later, they decided to return to Italy, hoping to find an ice cream shop to acquire in the Abano area. Fate however brought them to Mestre, where they saw and fell in love with the city's oldest pastry shop, located in historic Piazza Ferretto. Their father, a banker, recommended that they take over the business, but under one condition: "we will take it only if one of you becomes a pastry maker". So, at the age of 24, Alvaro began his career as a pastry maker. He soon became the head pastry maker at the shop, which was named Pasticceria Bido. Ice cream is of course one of the shop's strengths, but thanks to Alvaro and his modern perspective on the art of pastry making, the pastry products are also exceptional - the shop features a high-tech storage system that freezes the items, keeping them ultra-fresh for many days. The selection includes biscuits, pastries, pies, wedding cakes, chocolates, colomba cakes and Easter cakes, as well as specialty preserves, which are made primarily for holidays. Finally, there is the product that has made the family famous, a masterpiece that absolutely no one can resist - the shop's two-chocolate Bavarian cake. It is truly a work of art. The Bido family, with their 15-person staff, is now the official supplier of the Orient Express and Molino Stucky hotels in Venice. Another important event that the Bido family loves to reminisce about is meeting the President of the Republic when he scheduled "a coffee at Pasticceria Bido" during his visit to Venice in 2008. The family also has a dream for the future: "to win the World Pastry Cup in Lyon in 2013". Based on the delicious creations we sampled at the shop, it is a dream within reach of this historic bakery in Mestre.

PASTICCERIA BASSO E BELVEDERE



VENEZIA

| | |
|----------|-------------------------------|
| STREET | Via Varotara, 41 / A |
| CITY | Zianigo di Mirano |
| DISTRICT | Venezia |
| PHONE | 0039 041 5700680 |
| E-MAIL | info@dolcitradizionibasso.com |
| WEB SITE | www.dolcitradizionibasso.com |



Oggi Zianigo è baciata dal sole di primavera. Zianigo è una piccola frazione immersa nel verde di Mirano, in provincia di Venezia: la "terra del Tiepolo", la chiamano tutti. Qui Andrea Basso ci accoglie nella sua pasticceria. È proprio qui, nel panificio di suo padre pasticciere, Andrea impara fin da piccolo l'arte della pasticceria. La pasticceria Basso di Zianigo è sua, oggi. La sua nascita risale al 2002, proprio sotto il periodo pasquale. Fu all'inizio che una preziosa collaboratrice di Andrea trovò per caso degli angioletti, impressi in una carta intestata, proprio lì, in quel negozio. Quegli angioletti diventano il simbolo della pasticceria e sono ritratti sul soffitto del locale, arredato in stile liberty. Andrea Basso è un uomo simpatico, pacato e molto sorridente: un personaggio intenso, che crede nei valori di una volta e che vuole ritrovarli nel gusto della sua mitica crema. "Faccio fatica ad adeguarmi ai surrogati e ai semi lavorati che ormai si trovano ovunque - racconta Andrea - Sai, la mia crema è fatta con uova e latte fresco e il miele delle mie focaccine è biologico e lo compro proprio qui a Zianigo". Andrea ama parlare delle sue scelte e della sua specialità: la pasticceria veneziana, soprattutto i lievitati come la focaccia e la colomba che produce con ingredienti selezionatissimi e impasta ancora a mano come le pasticcerie di una volta. Ogni giorno, nella sua pasticceria, Andrea produce circa 3500 paste. Ci lavorano 20 persone e con Andrea collabora il fratello minore, Stefano: tutti uniti dalla stessa passione per il gusto di una volta, per le mani che impastano con amore, per la loro irresistibile colomba che si assapora appena sfornata, quando si scioglie in bocca non le resiste più. Ma non c'è solo la pasticceria Basso, nella vita e nel cuore di Andrea. E c'è la pasticceria caffetteria Belvedere che, grazie anche alla collaborazione con i soci Andrea e Vania, è un punto di riferimento nella bellissima piazza di Mirano. Anche qui, lo stile è liberty, con divani e sedie in rosso veneziano; il pavimento è quello originale di 100 anni fa, antico come la bellissima colonna e il bancone di marmo rosso. Si entra ogni giorno, fino alle 24: per un prodotto della qualità Basso, per un aperitivo, per uno stuzzichino, per un caffè Hausbrandt. Buonissimo, lo dice Andrea.

Today, Zianigo is bathed in spring sunshine. Zianigo is a small village immersed in the green of the Mirano countryside, in the Province of Venice - the "land of Tiepolo", as it is often called. Here, Andrea Basso welcomes us to his bakery. It was right here, in his father's bakery, that Basso began learning his craft as a child. Today, Pasticceria Basso in Zianigo belongs to him. He founded the bakery in 2002, during the Easter season. Soon after opening, one of Basso's valued workers found a piece of letterhead paper embellished with cherubs in the shop. These cherubs became the symbol of the bakery and adorn the shop's ceiling, which is decorated in Art-Nouveau style. Andrea Basso is a friendly, relaxed and happy man who believes in old-fashioned values and tries to recapture them in the taste of his legendary pastry cream. "I find using the substitutes and semi-processed products that are available everywhere to be a struggle. You know, my cream is made with eggs and fresh milk, and the honey I use in my flat cakes is organic and I buy it right here in Zianigo", Basso stated. Basso loves to talk about his choices and his specialties - Venetian pastries, particularly leavened products like flat cakes and colomba (Easter cake), which he makes with select ingredients, working the dough by hand like pastry makers of old. Every day, Basso produces approximately 3,500 pastries in his bakery. He works with his younger brother Stefano and 20 other people, who all share a passion for old-fashioned taste, bakery products made with love, and their tempting colomba, which is best eaten fresh from the oven, when it melts in the mouth - an irresistible treat. Yet, Pasticceria Basso is not the only bakery in Basso's life and heart. There is also the Belvedere bakery and coffee shop, which thanks to the dedication of partners Andrea and Vania has become a landmark in the beautiful square of Mirano. This establishment also features Art Nouveau décor, with Venetian red sofas and chairs. The floor is original, from 100 years ago, as are the beautiful column and red marble counter. Open until midnight every day, it serves Basso's high-quality sweets, aperitifs, snacks and Hausbrandt coffee, which Basso calls "delicious".

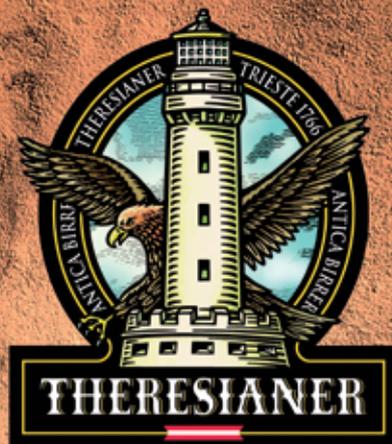
Hausbrandt Trieste 1892 SpA
Via Foscarini, 52
31040 Nervesa della Battaglia - Treviso - Italia
T. 0422 8891 - F. 0422 889260

www.hausbrandt.com

www.theresianer.com

www.colsandago.com

www.casebianche.it



*Antica Birreria
di Trieste 1766*



**PREMIO ALLA BUONA
TRADIZIONE ITALIANA**



Wit e Bock vincono al DLG di Francoforte.

UNA MEDAGLIA D'ORO E UNA MEDAGLIA D'ARGENTO:

DUE PRESTIGIOSI RICONOSCIMENTI CHE PREMIANO ANCORA UNA VOLTA L'AMORE PER
LA QUALITÀ E LA PASSIONE PER LA TRADIZIONE DELLE BIRRE ARTIGIANALI THERESIANER.

www.theresianer.com