



Hausbrandt Trieste 1892 S.p.A.
Il gusto di una grande storia italiana

Da oltre un secolo il marchio Hausbrandt è sinonimo di caffè nel mondo. Fondata a Trieste nel 1892, l'Azienda guidata da Martino Zanetti esporta il gusto e la tradizione italiana in oltre 70 Paesi ed è presente nelle caffetterie più prestigiose dei quattro continenti. Dal moderno impianto di torrefazione di Nervesa della Battaglia (Treviso), nel cuore del Nordest, dove è presente anche la sede direzionale del Gruppo, Hausbrandt occupa una posizione di assoluto rilievo nel panorama italiano e internazionale: dagli Uffici di Firenze al teatro dell'Opera di San Pietroburgo, dal Cremlino a Mosca fino al lussuoso Paradise Island Resort alle Maldive.

Con radici salde nella tradizione e con lo sguardo proiettato al futuro, la famiglia Zanetti lega il suo nome alla storia del caffè fin dal XVII secolo, con il capostipite Anton Maria Zanetti, artista e umanista, proprietario di una celeberrima caffetteria - una delle oltre 200 di Venezia - non lontano dal suo palazzo di S. Maria Mater Domini. Divenuta nel tempo luogo di incontro e cultura, cenacolo artistico dove passarono i grandi nomi dell'arte veneziana: da Tiepolo a Ricci, a Rosalba Carriera e moltissimi altri, oltre a Carlo Goldoni che "amichevolemente" caricaturò l'amico Zanetti nelle commedie "La bottega del caffè", "La bottega dell' antiquario", dedicandogli anche l'intera commedia "Il ricco insidiato".

La tradizione del caffè continua oggi con Martino Zanetti, attuale proprietario e Presidente, affiancato dai figli Francesco, Beatrice e Fabrizio, Amministratore Delegato, Presidente del Gruppo Alimentare di Unindustria Treviso e Vicepresidente dei Giovani di Federalimentare.

Nella gestione dell'Azienda, Martino Zanetti ha saputo coniugare con successo qualità e servizio al cliente, esperienza artigianale e capacità industriale, continua ricerca delle possibili aree di miglioramento, grande passione per il prodotto. Senza dimenticare il rigore nella selezione della materia prima, proveniente dalle zone più vocate e la capacità nella lavorazione, che consente le più raffinate espressioni di gusto di ogni miscela. E cultura della qualità, che significa anche utilizzo di macchine innovative per procedimenti di tostatura tradizionale, sapiente ed equilibrata miscelazione di diversi tipi di caffè, una rete commerciale efficiente, orientata alla soddisfazione del cliente.

Un impegno e una passione che ha deciso di applicare anche nel mondo della birra e del vino. Mettendo a frutto, oltre all'esperienza nel mondo birrario, la conoscenza personale dei grandi nomi delle "casate birrarie" europee, oltre un decennio fa Martino Zanetti ha dato vita a Theresianer, azienda ricca di motivazioni e forte di una qualità superiore. Con Theresianer, marchio storico del 1766 ha voluto rinnovare la tradizione birraria austriaca presente a Trieste da ben più di duecento anni e darle nuovo corso, perché non si perdesse la vitalità di una cultura antica e recente, che qui ha saputo esprimersi ad ottimi livelli. Tecnologia all'avanguardia, collaborazioni con i più esperti mastri birrai del mondo, acqua proveniente da una purissima falda prealpina, primissima qualità di malti e luppoli. Theresianer è oggi presente sul mercato con diversi stili birrai, in molteplici versioni e formati, tra i quali, ad esempio, l'esclusiva Vienna o la frizzante Wit. Tutte birre di nicchia, pluripremiate ai più prestigiosi concorsi internazionali, come il DLG in Germania, il World Beer Championship di Chicago e IBC di Londra.

Il poliedrico “universo della qualità” costruito negli anni da Martino Zanetti si è arricchito con la Tenuta Col Sandago - Case Bianche, nel cuore della Docg del Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene, nella Marca trevigiana. Si estende sull’omonima collina, tra Susegana e Pieve di Soligo, un’area dove molteplici fattori contribuiscono alla realizzazione di vini pregiati e di forte carattere. Grazie ai terreni, composti in prevalenza da argille calcaree, alla protezione offerta dalle prealpi trevigiane, all’ottimale esposizione, all’altitudine compresa tra i 250 e i 300 metri, si creano a Col Sandago le condizioni microclimatiche favorevoli alle viti.

Tra le uve di questi particolari vigneti spicca un vitigno a bacca rossa, un clone antico, proveniente dalla zona di origine, la Stiria occidentale, che qui ha trovato il suo habitat ideale: il Wildbacher. La tipologia qui coltivata è quella originaria “Blau”. Prendendo il nome dal distretto dove era inizialmente coltivato, Wildbach, questo vino unico nel suo genere, per personalità e ricchezza di sfumature ben figura nell’aristocrazia dei rossi, rappresentando una vera rarità ed unicità nel cuore della zona Docg del Prosecco.

“Gioiello” della Tenuta, è un vino unico, dalla produzione limitata e preziosa, particolarmente adatto all’invecchiamento.

Nella sua costante crescita, Hausbrandt ha arricchito il proprio portafoglio prodotti con l’obiettivo di proporre al cliente un’ampia diversificazione, sempre improntata sulla ricerca dell’alta qualità. Ne è un esempio la partnership commerciale con l’azienda tedesca Ronnefeldt - di cui è distributore per l’Italia - dal 1823 uno dei migliori produttori di tè al mondo.

Ma fare impresa per Martino Zanetti non è solamente fare business. Vuol dire anche avere un occhio attento e curioso su quanto accade nel mondo e sulle nuove tendenze della cultura e dell’arte.

E sempre a Venezia si crea nel Teatro La Fenice, una nuova emozione di arte e di gusto. È proprio nel foyer, che ogni anno riceve gli sguardi di 140.000 visitatori ed emoziona oltre 130.000 spettatori, che l’arte incontra l’arte. Con una caffetteria ricca di sapori e profumi, un luogo di gusto perfettamente integrato e profondamente rispettoso del prestigio architettonico ed estetico del Teatro.

Marzo 2016

Hausbrandt Trieste 1892 S.p.A.
Marketing e Comunicazione Tel + 39 0422 8891
news@hausbrandt.com

Ufficio Stampa e P.R. - Gagliardi & Partners Tel. 049 657311 - email: gagliardi@gagliardi-partners.it