



Santena, 9.11.2016

## COMUNICATO STAMPA

### **CAFFÈ VERGNANO È IL CAFFÈ UFFICIALE DEL 34° TORINO FILM FESTIVAL**

**Caffè Vergnano** sarà il caffè ufficiale del 34° Torino Film Festival, rassegna cinematografica tra le più importanti a livello nazionale che si terrà a Torino dal 18 al 26 novembre 2016.

Caffè Vergnano sarà presente con corner di degustazione delle capsule compostabili **Èspresso1882** posizionati nei diversi luoghi del Festival. Inoltre, per la serata inaugurale, la torrefazione torinese sarà presente alla cena di gala con la propria miscela bar **1882** top di gamma.

La sponsorizzazione di Caffè Vergnano al 34° Torino Film Festival conferma il consolidamento dell'azienda sul territorio torinese e, in particolare, il forte legame con il Museo Nazionale del Cinema. Rapporto consolidatosi negli anni con l'apertura di *Eataly incontra Caffè Vergnano* proprio all'interno della Mole Antonelliana.

***Caffè Vergnano è la più antica torrefazione italiana. Diretta dalla famiglia Vergnano dal 1882, prosegue con successo da oltre 130 anni nel segno della tradizione e dell'innovazione a promuovere la cultura del caffè in Italia e nel mondo. L'azienda è oggi guidata dal Presidente Carlo Vergnano e dall'Amministratore Delegato Franco Vergnano.***

*Caffè Vergnano esporta in **oltre 90 paesi del mondo**, impiega **circa 140 dipendenti** ed è la **sesta azienda produttrice di caffè in Italia**. Il successo va attribuito alla costante ricerca di perfezione qualitativa, che i veri intenditori di caffè apprezzano e riconoscono a Caffè Vergnano da oltre un secolo. Una mission che viene perseguita con passione, entusiasmo e spirito di iniziativa dalla quarta generazione della famiglia.*

*Il segreto della **qualità superiore** delle miscele Caffè Vergnano nasce dalla selezione meticolosa dei migliori produttori di caffè a livello mondiale. In quest'ottica i chicchi di caffè più pregiati vengono selezionati e acquistati direttamente nei luoghi d'origine. Alla scelta di miscele di alta qualità si unisce una consolidata esperienza nella lavorazione del caffè, che avviene ancora in modo tradizionale attraverso un procedimento di **tostatura lenta**. I cicli sono realizzati con tempi di cottura e temperatura differenti a seconda dell'origine, permettendo di raggiungere l'esatto grado di torrefazione.*

*Le miscele Caffè Vergnano si trovano nella grande distribuzione, nei migliori bar e negli oltre 100 Coffee Shop 1882, la catena di caffetterie all'italiana presente in tutto il mondo.*

[www.caffevergnano.com](http://www.caffevergnano.com)

UFFICIO STAMPA CAFFÈ VERGNANO

Diana Lisci – [d.lisci@caffevergnano.com](mailto:d.lisci@caffevergnano.com) - +39 347 9745616 [www.caffevergnano.com](http://www.caffevergnano.com)