



## ***Cultura - Goppion Caffè sostiene l'arte veneziana: rinnovato l'accordo con la Direzione Regionale Musei Veneto***

**Venezia - 24 gen 2023 (Prima Notizia 24) La torrefazione trevigiana ha siglato nuovamente la concessione per l'utilizzo di due opere del vedutista veneziano Francesco Guardi nelle confezioni di Dolce.**

Goppion Caffè rinnova la collaborazione con la Galleria Giorgio Franchetti alla Ca' D'Oro di Venezia e con la Direzione Regionale Musei Veneto a sostegno dell'arte veneziana. La concessione prevede l'utilizzo da parte della torrefazione di due quadri di Francesco Guardi, pittore vedutista vissuto a Venezia nel Settecento, nelle confezioni di Dolce, miscela storica di Goppion. Le due opere del Guardi, Vista dal Molo e Vista della Piazzetta attraverso San Giorgio, sono entrambe conservate alla Galleria Giorgio Franchetti alla Ca' d'Oro. "È alla ricchezza delle arti di Venezia – spiega Paola Goppion, responsabile marketing e comunicazione di Goppion Caffè - e al suo antico legame con il caffè che dedichiamo questo progetto. Le nostre miscele rivelano al mondo un pezzo importante di storia italiana. Vogliamo fare qualcosa perché continui ad essere raccontata, soprattutto in questo momento storico dove i musei e i luoghi della cultura sono chiusi al pubblico. Non possiamo dimenticare, poi, che Venezia è tra le città che più ha contribuito alla diffusione della cultura del caffè in Europa. I chicchi arrivarono qui alla fine del Cinquecento, grazie ai mercanti che portavano le spezie dall'Oriente. Nei dipinti del Guardi si trovano i ritratti della città e dei primi Grandi Caffè di Piazza San Marco, ai quali si deve molto per la diffusione di questa bevanda nel mondo. E poi l'espresso, tra i più diffusi metodi di estrazione del caffè e probabilmente il più famoso, è un'invenzione tutta italiana di cui dobbiamo essere fieri". La Miscela Dolce è la prima nata in casa Goppion, nel 1948. I caffè che compongono Dolce sono del tipo Arabica per il 90% e vengono da Etiopia, Brasile, Guatemala, Honduras; mentre il rimanente 10%, del tipo Robusta, viene da Flores, nell'arcipelago indonesiano delle Isole Sonda, immerse tra l'Oceano Indiano e l'Oceano Pacifico, dove cresce uno dei migliori caffè Robusta del mondo.

*(Prima Notizia 24) Martedì 24 Gennaio 2023*