



Dal 1929 la passione per il caffè.

DAL 1929 LA PASSIONE PER IL CAFFÈ

Era il 1929 quando Vito Zichittella, cultore dell'arte del caffè, creò una piccola torrefazione a Marsala, riscuotendo un tale successo, che presto si affermò ben oltre i confini della provincia. Si narrava che avesse un suo segreto personale per rendere le sue miscele così aromatiche e cremose.

Ben presto le miscele si affermarono in tutta la Sicilia occidentale con il nome di Zicaffè.

Divenuta società per azioni nel 1971, l'azienda ha in seguito ampliato l'area distributiva, per arrivare a una dimensione dapprima nazionale e successivamente internazionale.

In 80 anni le generazioni della famiglia Zichittella, succedutesi alla sua guida, hanno contribuito a darle impulso imprenditoriale, con la stessa passione che animava il suo fondatore.



Passion for coffee since 1929

In 1929, Vito Zichittella, a coffee lover and connoisseur, opened a small coffee roasting shop in Marsala, Western Sicily.

The business was so successful - and the coffee so flavoursome and frothy - that he soon started selling in all Western Sicily, under the name of Zicaffè. Legend has it that he possessed a trade secret to make his blends unique in taste and aroma.

In 1971, Zicaffè became a limited company.

In 1977, production was relocated to larger premises in order to enter a wider distribution network which first became nationwide, later global.

For more than 80 years, four generations of the Zichittella family have carried on and expanded the business with the same passion ignited in the founder Vito.

1929



1976



1999



2005



In alto: un furgone agli inizi dell'attività.

A fianco: l'evoluzione del marchio Zicaffè dal 1929 ad oggi.

In basso: la prima tazzina da bar e un'antica confezione di cartone alluminato.

Above: a van during the early years.

On the side: the evolution of the Zicaffè trade mark from 1929 to today.

Below: the first bar/café coffee cup and an old aluminium carton.



L'INNOVAZIONE È NELLE NOSTRE TRADIZIONI

Combinare sapienza artigianale e tecnologie ultramoderne, sensibilità per l'ambiente e dinamismo manageriale: ecco qual è da sempre il nostro modo di innovare.

Oggi nei nostri stabilimenti di Marsala, che occupano una superficie coperta di 7.500 metri quadrati su un'area di 50.000, si producono miscele di caffè che hanno poche eguali per aroma, corpo e cremosità. Al raggiungimento dell'eccellenza produttiva, contribuisce l'elevato livello tecnologico del processo di lavorazione, che per la sua conformità alle norme di tutela dell'ambiente ha ottenuto la certificazione ISO 14001.

A tutto merito di quell'attenzione alla qualità che sta alla base della nostra filosofia aziendale.

Innovation is our traditions

Combining skilful workmanship with the latest technologies, care for the environment and a dynamic management, is the way we bring innovation into Zicaffè.

In our 7.500 square metres plant, located on a 50.000 square metres premises, we roast several coffee blends that are unique in taste, aroma and froth.

The pursuit of production excellence is performed through latest technologies which are also environmental friendly.

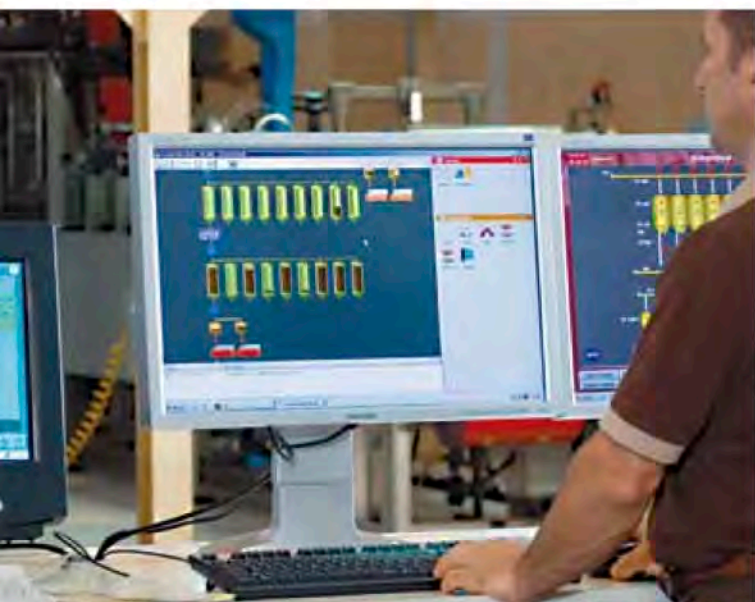
Zicaffè's commitment to environmental sustainability is proved by the deployment of ISO 14001 management system.

In alto: una veduta dell'azienda.
Al centro: lo stoccaggio dei sacchi di caffè verde.
In basso: il processo di confezionamento.

*Above: a view of the company.
On the side: green coffee stock.
Below: the automatic packaging.*



UN PERCORSO PRODUTTIVO D'ECCELLENZA



Importiamo direttamente dai paesi produttori i chicchi verdi migliori per metodo di coltura, privilegiando quelli uniformi e lavati, cioè privi di impurità naturali, selezionandoli con cura e in base a controlli e test di degustazione. L'intero ciclo produttivo, dallo stoccaggio al confezionamento, attraverso le fasi di selezione, dosatura, tostatura, miscelazione e macinatura, è gestito da software evoluti, ma sempre sotto l'attenta supervisione dei nostri esperti. Esperienza artigianale e tecnologia all'avanguardia riescono così a fondersi, raggiungendo una eccellenza qualitativa che dona alle nostre miscele le pregevoli e inimitabili caratteristiche organolettiche proprie dell'espresso italiano.

A pattern of Excellence

We import the best green beans directly from coffee growing countries.

Notably wet-processed coffees from Central America and Monsoon Indian Robusta, which we singularly and accurately taste.

The whole production cycle is managed by advanced software, but always under careful human supervision.

A skilful craftsmanship and the latest technologies work hand in hand to reach excellence in a cup, thus making our blends unique in taste, froth and aroma.

A real and inimitable Italian Espresso.



In alto: i computer che gestiscono il ciclo di produzione.
Al centro: una tostatrice automatica.
In basso: il processo di confezionamento.

*Above: computers which control the whole production cycle.
On the side: an automatic roaster.
Below: the automatic packaging.*



DOVE NASCONO GUSTO E AROMA

La tostatura e la miscelazione sono due fasi della lavorazione alle quali dedichiamo massima cura, poiché determinano la personalità del caffè in tazzina.

La tostatura dà al caffè un colorito bruno scuro, caramella gli zuccheri, carbonizza la cellulosa e crea quei composti volatili che formano l'aroma. Al giusto grado di tostatura e alla sapiente miscelazione delle due specie Arabica e Robusta, si deve l'esaltazione del gusto e dell'aroma.

La tostatura avviene secondo una metodologia particolarmente efficace e genuina.

Correnti di aria calda fino a 400 °C tengono i granelli in sospensione e assicurano la cottura omogenea dei chicchi, evitando così le bruciature tipiche dei sistemi a fiamma diretta. Il raffreddamento avviene con l'esposizione forzata dei chicchi ad aria fredda.

The cradle of taste and aroma

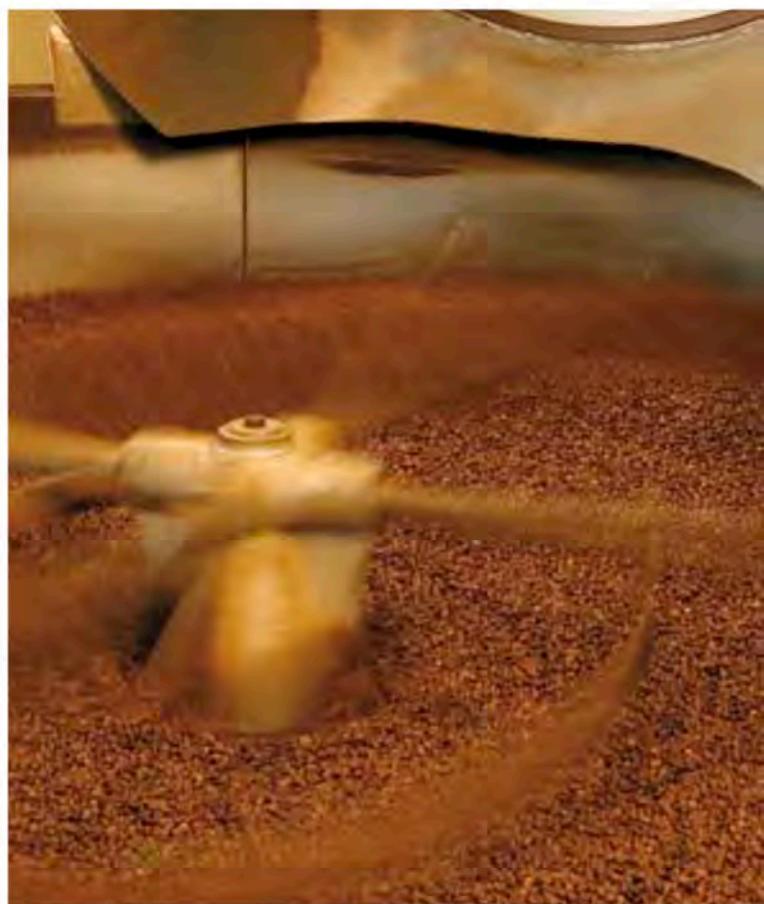
The utmost care is given to the blending and roasting phases during the production process because they outline the features of a coffee in the cup.

Roasting gives the beans a brown colour, caramelizes the sugars, carbonizes the cellulose and creates those volatile compounds that give aroma to coffee. The right roasting degree and the skilful blending of Arabica and Robusta green beans bring out the finest taste and aromas.

In our plant, we use hot airstreams, the latest technology, to roast our coffee blends. Beans are thus more homogeneously and gently roasted. Temperature is then cooled down with a forced cold airstream.

In alto: una delle tostatrici ad aria calda.
In basso: alcune qualità di miscele in grani.

Above: one of the hot-air roasters.
Below: different kinds of coffee blends.



LA PIANTA DEL CAFFÈ



La Coffea è una pianta sempreverde delle Rubiacee che cresce nei paesi con clima tropicale, e comprende una sessantina di specie. L'Arabica e la Canephora (detta Robusta) sono le più commercializzate. Dai suoi fiori bianchi, emessi in media due volte l'anno, nascono bacche contenenti due semi (chicchi) contrapposti, la cui estrazione può avvenire a secco (disponendoli al sole dopo la raccolta) oppure a umido, dando origine ai caffè cosiddetti "lavati". L'Arabica è il caffè più pregiato e tocca i 3/4 della produzione mondiale. Ha chicchi grigioverdi tendenti all'azzurro di forma allungata e di grandezza uniforme, e un contenuto medio di caffeina dell'1,4%. La pianta è molto delicata, facile preda dei parassiti e poco resistente al freddo e al sole. La Robusta ha i chicchi grigioverdi tendenti al giallo e di forma tondeggiante, più piccoli di quelli Arabica, e un contenuto medio di caffeina del 2,7%. La pianta è più resistente agli sbalzi climatici. Le nostre miscele impiegano le qualità più pregiate delle due specie, importate direttamente dai paesi produttori.

The coffee tree

Coffea is an evergreen plant that belongs to the Rubiaceae family. There are around 60 species that grow in the tropical climate countries. The most marketed varieties of Coffea are the Arabica and the Canephora (also known as Robusta). Coffea plants blossom in average twice a year, and grow berries each containing 2 beans. Beans are then separated from the pulp, either by sundrying berries (dry processed coffee) or soaking them in water (wet processed coffee). 3/4 of the world production is Arabica beans, and they are usually more valuable. Arabica beans are a greyish-green tending to blue, have an oval shape and homogeneous size. Their caffeine content is around 1,4%. Robusta beans are greyish-green tending to yellow and have a smaller and rounder shape than the Arabica ones. Their caffeine content is around 2,7%. The latter is more usually more resistant to pests and parasites. Zicaffè import the best varieties of Arabica and Robusta directly from coffee growing countries.

In alto a sinistra: alcune qualità di caffè verde.
In alto a destra: la pianta del caffè.
Al centro: i chicchi di caffè già tostati e selezionati.
In basso: uno scorcio del laboratorio per i test di degustazione.

*Above on the left: different kinds of green coffee.
Above on the right: coffee plant.
On the side: roasted and selected coffee beans.
Below: a detail of the tasting laboratory.*

UNA PRESENZA ESTESA NEL MONDO

La distribuzione dei nostri prodotti parte dalla Sicilia, arrivando a molte regioni della penisola italiana e a varie nazioni europee, fino a estendersi a tutti i continenti, anche attraverso partnership con importanti gruppi internazionali.

L'organizzazione di vendita ha strutture diversificate in base ai tre canali distributivi: bar, alimentare, vending. Ogni struttura è in grado inoltre di erogare ai clienti servizi di consulenza professionale e una assistenza continua. Agli operatori del bar e della ristorazione proponiamo le miscele più idonee a offrire il miglior risultato in tazza e indicazioni tecniche sulle attrezzature da utilizzare.

Per gli interlocutori del settore alimentare studiamo iniziative promozionali e di merchandising a sostegno della rotazione dei prodotti. Ai partner della somministrazione automatica, insieme alla rapidità operativa, assicuriamo il continuo rifornimento di prodotto fresco per la migliore resa nelle macchine.

A worldwide presence

Our sales network begins in Sicily, and reaches all Italian regions, covers most of the E.U. countries and all the five continents.

To meet every customers' needs, we produce a wide range of coffee blends, both in beans, ground and pods, decaffeinated and non-decaffeinated.

Coffee is packed in various sizes in order to fulfil requirements of all our sales channels.

Besides the high quality of blends and dedicated customer service, both in sales and after sales, Zicaffè also offers a wide range of merchandise and supports new customers on the choice of the most suitable blend.

Since the 1980s, Zicaffè' exports to more than 40 countries worldwide, in all the five continents.

We work closely with our overseas partners to constantly support them in distribution, marketing, advice and training on coffee presentation.



In alto: i paesi dove la Zicaffè è presente con i suoi prodotti.

Above: countries where Zicaffè is sold.



UNA PUBBLICITÀ CHE SI FA NOTARE

Quella dei nostri prodotti è una pubblicità che sa farsi notare e ricordare, grazie a messaggi sempre originali e coinvolgenti emotivamente.

La diffusione, programmata in area meridionale e in parte anche nazionale, utilizza media come televisione, affissione esterna, stampa quotidiana e settimanale, e riviste specializzate.

La pianificazione è studiata per far giungere il messaggio al pubblico che predilige il caffè di qualità, e che trova nel suo gusto e nel suo aroma momenti piacevoli e irrinunciabili.

La campagna pubblicitaria "Piacere nero" nel 2006 è stata premiata con l'Agorà d'Oro, e giudicata la migliore pubblicità regionale italiana.

Eye-catching advertising

Zicaffè has promoted his brand by releasing a series of visually seductive advertising campaigns. Eye-catching, elegant and involving, our campaigns are constantly renovated in their image and atmosphere.

They target an audience of coffee connoisseurs with one key message: drinking Zicaffè is a pleasant moment you'll never give up.

To ensure a sharp and homogeneous spreading we plan a media strategic mix of great exposure: national TV, billboards, newspapers and magazines.

2006 campaign "Piacere Nero" has been awarded the prize "Golden Agorà" as the best regional advertising.





Zicaffè S.p.A.
Industria di torrefazione
Sede e stabilimento
C.da S. Silvestro, 139/A
91025 Marsala
Italy
www.zicaffe.com