



*caffè*  
**CAGLIARI**



#### **UN'AZIENDA DI FAMIGLIA, DAL 1909**

La nostra tradizione aziendale nasce nel 1909 quando Ambrogio Cagliari, dopo una lunga permanenza in Brasile e forte di numerosi riconoscimenti per le sue pregiate miscele di caffè, apriva a Modena la prima bottega per la tostatura e la degustazione del caffè. Da più di 100 anni Caffè Cagliari continua ad essere un'azienda orgogliosamente familiare, oggi guidata dalla quarta generazione con la stessa passione di sempre.

#### **A FAMILY COMPANY, SINCE 1909**

Our corporate history dates back to 1909 when Ambrogio Cagliari, after a long stay in Brazil and on the strength of various commendations for its acclaimed coffee blends, opened his first workshop in Modena for the roasting and tasting of coffee. Now, over 100 years later Caffè Cagliari is still proud to be a family-run business, at present headed by the fourth generation with the same great passion for coffee.

# LA NOSTRA MISSION

Offriamo alle persone di tutto il mondo il gusto e l'esperienza di un autentico espresso italiano di alta qualità.

## OUR MISSION

We offer clients worldwide the taste and experience of an authentic high quality Italian espresso.



# LA NOSTRA VISION

Crediamo nell'eccellenza e attraverso il nostro patrimonio di cultura e tradizione otteniamo sempre il caffè migliore, sostenendo ricerca e innovazione.

## OUR VISION

We believe in excellence and through our cultural heritage and tradition we always obtain the best possible coffee, with ongoing research and innovation.



# I NOSTRI VALORI

OUR VALUES

## CULTURA

Condividiamo il nostro vasto patrimonio di conoscenza attraverso il centro di formazione e il museo aziendale aperti ai professionisti, clienti e appassionati in Italia e nel mondo.

### CULTURE

We share our vast heritage of knowledge through our training centre and company museum open to professionals, clients and enthusiasts from Italy and worldwide.

## QUALITÀ

Rispettiamo i più alti standard di qualità in tutte le fasi della lavorazione per garantire un caffè di qualità eccellente, ottenendo premi e certificazioni dell'intero processo produttivo.

### QUALITY

We respect the highest standards of quality throughout all processing phases to guarantee superior quality coffee, receiving awards and certification for our entire production process.

## TRADIZIONE

Da oltre 100 anni e attraverso quattro generazioni, custodiamo e tramandiamo l'esperienza e la passione per il caffè, creando ancora oggi le stesse ricette di un tempo.

### TRADITION

For over 100 years and through four generations, we cherish and pass on our experience and passion for coffee, creating the same age-old recipes still today.





Con oltre 100 anni di storia, siamo un'azienda solida presente in oltre 40 paesi nel mondo nei segmenti di mercato Ho.re.ca, Retail e Single Serve.

With over 100 years of history, we boast a solid standing in more than 40 countries worldwide, in the Food Service, Retail and Single Serve market segments.



**1000 ton**  
**DI CAFFÈ TOSTATO /ANNO**

1.000 Tons of roasted coffee / year



**80**  
**DIPENDENTI E AGENTI**

80 employees and sales agents



**17 mln euro**  
**FATTURATO 2017**

17 Million euros - turnover 2017



**2000**  
**PUBBLICI ESERCIZI**

2,000 cafès & restaurants



**40 Paesi**  
**NEL MONDO**

40 countries in the world



**8**

**CERTIFICAZIONI  
DI QUALITÀ E PREMI**

8 awards and certifications



**150 mln**

**DI TAZZINE SERVITE ALL'ANNO**

150 Millions of served cups / year



**1**

**MUSEO AZIENDALE**

1 company museum



**1**

**CENTRO DI FORMAZIONE**

1 training center





Nel 1909 Ambrogio rientra in Italia e apre a Modena la prima bottega della città per la tostatura e la degustazione del caffè. La sua esperienza nella lavorazione e nel commercio internazionale di caffè gli garantisce un immediato successo. Già nel 1911 l'azienda vince la medaglia d'oro all'Esposizione internazionale di Genova.

Ambrogio returned to Italy in 1909 and opened the first shop for roasting and coffee tasting in the city of Modena. His experience in the processing and international trade of coffee brought instant success. As early as 1911 the company won the gold medal at the International Fair in Genoa.



I tre figli danno un nuovo impulso commerciale all'azienda, in particolare Luigi assume la direzione della torrefazione sulle orme del padre. Risale a questi anni il disegno del marchio con la caffettiera che diviene in breve tempo noto ovunque come simbolo di qualità.

Ambrogio's three sons gave a new impetus to the company business, especially Luigi who took over the management of the coffee roasting in his father's footsteps. The design of the brand with the coffee pot dates back to that period and soon became known everywhere as a symbol of quality.

**1895**

La tradizione aziendale di Caffè Cagliari inizia nel 1895, quando il fondatore Ambrogio Cagliari - poco più che ventenne - affida al suo coraggio il sogno di un avvenire diverso, ed emigra in Brasile. Nelle piantagioni si appassiona al caffè e in breve tempo da semplice bracciante diventa grande esperto nella selezione e nella tostatura.

The tradition of Caffè Cagliari started in 1895 when the founder Ambrogio Cagliari, in his early twenties, had the courage to follow his dream for a different future, and emigrated to Brazil. In the coffee plantations, he fell in love with the world of coffee and in a short time moved from being a simple labourer to becoming a great expert in the selection and roasting of coffee beans.

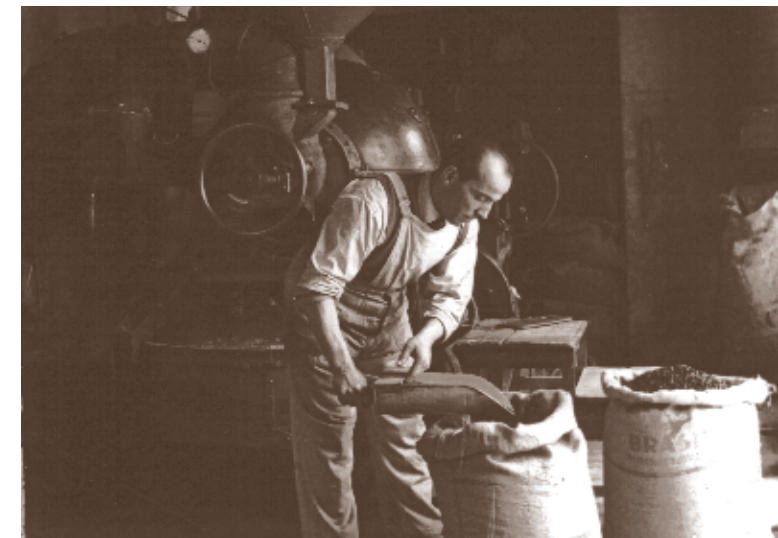


**1909**

**1939**

Tra le due guerre, l'azienda si evolve e la torrefazione viene trasferita in una sede distaccata. Il negozio si sposta in locali più spaziosi, insediandosi al centro della vita cittadina e diventando il "gran bar che teneva aperto tutta notte" di cui parla lo scrittore Antonio Delfini. Nel 1939 Ambrogio trasmette l'azienda ai figli.

Between the wars, the company evolved and the roasting plant was moved to another site. The shop moved to larger premises, becoming the "great bar that stays open all night" as mentioned by the writer Antonio Delfini. In 1939 Ambrogio handed the company over to his sons.



**1951**

Nel 1963 si inaugura il nuovo stabilimento sulla via Emilia, dotato di un reparto produttivo all'avanguardia, uffici e spazi di rappresentanza. Pochi anni dopo, l'azienda e l'uso del marchio saranno rilevati da Luigi e dal figlio Alberto che, nel 1979, assumerà la direzione dell'azienda apportando una serie di innovazioni.

In 1963 the new plant on the Via Emilia was opened with a modern production department, offices and representative spaces. A few years later the company together with the use of the brand was taken over by Luigi and his son Alberto who, in 1979, took over the company making significant changes.



Nel 2009, in occasione del 100° anniversario dell'azienda, inaugura il museo aziendale dedicato alle Macchine da Caffè, una collezione straordinaria, che vanta oltre 120 esemplari di grande valore storico e artistico.

In 2009, on the 100th anniversary of the company, the company museum dedicated to the Coffee Machines was opened, an extraordinary collection, with more than 120 specimens of great historical and artistic value.



## 1963

## 1996

## 2009

## 2019



Nel 1996 fa il suo ingresso in azienda la figlia Alessandra, che rappresenta la quarta generazione di famiglia e dà un impulso alla comunicazione e al marketing. Tra le innovazioni, l'introduzione nel 2006 delle speciali valvole ad alta pressione nelle confezioni destinate ai bar.

In 1996 Alberto's daughter Alessandra joined the company, representing the fourth generation of the family and giving a boost to communication and marketing. Among the innovations, there was the introduction in 2006 of the special high pressure valves in the packagings dedicated to professionals.



Dopo 110 anni dalla fondazione dell'azienda iniziano i lavori di ampliamento della storica sede sulla via Emilia. Grazie ad un progetto innovativo sarà completamente rinnovato l'edificio che ospita il Centro di formazione, il Museo aziendale e gli edifici commerciali, con un ampliamento del magazzino di ulteriori 1000 mq.

110 years after the company foundation, work began on the expansion of the historic site on Via Emilia. Thanks to an innovative project, the building where the Training Center, the Company Museum and the commercial buildings are located, will be completely renovated with a further expansion of the warehouse of 1000 square meters.

# QUALITÀ

## LA QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME

La ricerca della qualità inizia da una accurata selezione di pregiate varietà di caffè crudo provenienti dalle migliori piantagioni del mondo.

## QUALITY OF RAW MATERIALS

Our commitment to quality starts with the careful selection of the most prized varieties of green coffee, brought from the best plantations around the world.







## TOSTATURA

Caffè Cagliari è una delle poche torrefazioni a produrre ancora secondo il metodo tradizionale della tostatura separata. Ogni singola origine di caffè ha infatti differenti proprietà organolettiche, che richiedono temperature e tempi di cottura diverse per salvaguardare la qualità di ogni chicco.

### THE COFFEE ROASTING

Caffè Cagliari is one of the few coffee roasters that still produces according to the traditional separate roasting method. This is because each single origin coffee has different organoleptic properties which require different temperatures and cooking times to safeguard the quality of each grain.



## CONFEZIONAMENTO

La fragranza e gli aromi delle miscele sono salvaguardati dai sistemi di confezionamento più avanzati. L'innovativa valvola monodirezionale ad alta pressione presente nelle confezioni dedicate all'uso professionale, mantiene inalterate le proprietà organolettiche del caffè e permette un risultato in tazza eccezionale.

### PACKAGING

The fragrance and the flavours of the blends are safeguarded by the most advanced packaging systems. The special high-pressure packaging dedicated to professional use, is equipped with a one-way high pressure valve that keeps unaltered the organoleptic properties of coffee for an exceptional cup result.

## LA NOSTRA GAMMA

OUR PRODUCT RANGE

Offriamo un'ampia gamma di prodotti per soddisfare le esigenze del pubblico. Attraverso organizzazioni commerciali autonome, con strategie aziendali specifiche, abbiamo raggiunto con successo i segmenti di mercato Ho.re.ca, Retail e Single Serve.

We offer a wide range of products to meet the needs of the public. Through autonomous trade organizations, with specific business strategies, we have successfully achieved the Food Service, Retail and Single Serve market segments.

## SEGMENTI DI MERCATO

MARKET SHARE





**In oltre 100 anni di attività** Caffè Cagliari ha incessantemente rivolto il proprio impegno alla produzione di miscele per caffè espresso di costante e raffinata qualità, per garantire un risultato in tazza perfetto.

**In over 100 years of activity**, Caffè Cagliari has focused its efforts on the production of Espresso coffee blends of constant and refined quality, to guarantee a perfect coffee cup.

## RICONOSCIMENTI E PREMI AWARDS

## CERTIFICAZIONI CERTIFICATIONS

**2016 - INTERNATIONAL COFFEE TASTING**  
**Medaglia d'Oro - Superoro / capsule monodose**  
 GOLD MEDAL - SUPERORO / SINGLE SERVE CAPSULES

**2015 - INTERNATIONAL COFFEE TASTING ASIA**  
**Medaglia d'Oro - Espresso Bar / miscela di caffè in grani**  
 GOLD MEDAL - ESPRESSO BAR / COFFEE BEANS BLEND

**2014 - VINITALY**  
**Gran Premio Isola Sensoriale**  
**Superoro / miscela di caffè in grani**  
 GRAN PREMIO ISOLA SENSORIALE  
 SUPERORO / COFFEE BEANS BLEND

**2010 - INTERNATIONAL COFFEE TASTING**  
**Medaglia d'Oro - Superoro / miscela di caffè in grani**  
 GOLD MEDAL - SUPERORO / COFFEE BEANS BLEND

**2008 - INTERNATIONAL COFFEE TASTING**  
**Medaglia d'Oro - Gran Caffè / Cialde**  
 GOLD MEDAL - GRAN CAFFÈ / PODS



#### THE MUSEUM

The Museum of the Coffee Machines collects the Caffè Cagliari corporate collection, one of the world's largest exhibitions of professional espresso coffee machines that includes over 120 machines from 1900 to today.

The exhibition itinerary shows the twentieth century artistic and stylistic trends that have influenced shapes, materials and machines, real masterpieces of Italian technique and design.

## IL MUSEO

Il museo Le Macchine da Caffè riunisce la collezione aziendale di Caffè Cagliari, una delle più grandi esposizioni al mondo di macchine per caffè espresso professionali che comprende oltre 120 macchine realizzate dal 1900 ad oggi.

Il percorso espositivo mostra l'evoluzione tecnica dell'estrazione dell'espresso italiano e come le correnti artistiche e stilistiche del Novecento hanno influito sulle forme, i materiali e le decorazioni delle macchine, veri e propri capolavori della tecnica e del design Italiano.

# LA SCUOLA DEL CAFFÈ

Il Centro di formazione Scuola del Caffè Cagliari nasce con l'obiettivo di promuovere e diffondere la cultura e l'arte del caffè in Italia e nel mondo attraverso corsi per professionisti e appassionati.

La certificazione Specialista del Caffè Cagliari è destinata a chi vuole intraprendere un percorso formativo completo frequentando una serie di corsi necessari per svolgere la professione di barista.

## SCHOOL OF COFFEE

Caffè Cagliari School of Coffee is the training center established with the aim of promoting and spreading the culture and art of coffee in Italy and all over the world through courses for professionals and enthusiasts.

The international project "School of coffee ... on the road" is based on training programs at the foreign Partners headquarters, by a qualified teacher of Caffè Cagliari School of Coffee.





Le nostre miscele sono il frutto della lunga esperienza della nostra famiglia,  
guidata da un'unica grande passione: il caffè.

*Alberto e Alessandra Cagliari*

Our blends are the fruit of our family's extensive experience, driven by one great passion: coffee.

*Alberto e Alessandra Cagliari*





**CAFFÈ CAGLIARI S.P.A.**

Via Emilia Est, 1129 - 41122 Modena - Italia

Tel. +39 059 376811 - Fax +39 059 367356

[www.caffecagliari.it](http://www.caffecagliari.it) - [info@caffecagliari.it](mailto:info@caffecagliari.it)