

## *Communiqué de presse*

### **Federico Pellini, Vice-président de Pellini S.p.A., a été élu Président du Comité Italien du Café**

**"Il est important de redéfinir les standards de  
qualité et de diffuser la culture de l'expresso à  
l'étranger"**

Federico Pellini, vice-président de Pellini Café S.p.A. est le nouveau Président du Comité Italien du Café, l'organe suprême dans lequel convergent les principales associations de catégorie qui exercent leurs activités dans le secteur de l'importation, de la transformation et de la commercialisation du café. Une nomination importante, voulue par l'Aipa (section de l'Association Industriels, qui regroupe quelques-uns des plus importants torréfacteurs) dont c'était le tour, cette année, d'assurer la présidence. Un mandat qui a surpris Federico Pellini lui-même mais qui représente un signe tangible du fait que cette entreprise de Vérone, connaissant une forte expansion, représente désormais un point de référence pour le monde de la torréfaction italienne.

Montrant un taux de croissance exponentiel au cours des dix dernières années, Pellini Café a tout misé sur la qualité : qualité des matières premières, des processus de travail (en investissant énormément dans les nouvelles technologies) et qualité des rapports mêmes avec les fournisseurs d'origine. Et le docteur Federico Pellini, 52 ans (cousin de l'actuel Président Marco Pellini, faisant tous les deux partie de la seconde génération de la famille qui dirige la firme de Vérone, fondée en 1922) est justement la personne qui, depuis son entrée dans l'usine, a fait du contrôle de la qualité et de toutes les certifications qui en témoignent son cheval de bataille.

Pellini, aujourd'hui cinquième producteur de café avec 68 millions d'euros de chiffre d'affaires, possède la certification UNI EN ISO 9001:2000, pour le Système de gestion de la qualité, ; il s'appuie en outre sur le contrôle de l'Institut Méditerranée de Certification pour la production et l'importation de produits de l'agriculture biologique où elle joue un rôle de chef de file et, en 2003, a obtenu la certification «Kasher» (qui garantit la conformité des produits Pellini par rapport aux particulières normes alimentaires hébraïques). Dernièrement, elle a demandé et obtenu la traçabilité volontaire de la filière UNI 10939 de 2001.

Pellini est une firme qui, en 2004, a obtenu un Rating 1, c'est-à-dire le meilleur indice pour l'évaluation de la situation financière et des performances économiques, qui lui fut attribué par l'Agence Dun & Braedstreet bien connue. Une prime à la qualité qui découle de la fiabilité élevée de la société dans tous les domaines, dont les cadres de l'entreprise ne peuvent qu'être

fiers. C'est la preuve d'un style de gestion extrêmement rigoureux, que l'on entend appliquer dans d'autres domaines également. Une manière de concevoir les choses qui tend à obtenir le maximum du point de vue de l'efficacité et qui est la garantie de certaines plus-values, que Federico Pellini compte mettre à la disposition du Comité qu'il préside actuellement.

**UNI EN ISO 9001:2000**

**UNI 10939:2001**

**SYSTEMES DE GESTION CERTIFIÉS**

PELLINI CAFFÈ S.p.A.

VIA 1° MAGGIO, 8-37012 BUSSOLENGO (VR) – ITALY TÉL. +39 0456763311- FAX +39 0456763444 –

CAP. SOC. € 11.000.000 ENT. VERS. - REG. ENTREPRISES. /C.F. /N° de T.V.A, IT.00233660232 –

R.E.A. 9551

**PELLINI**

## **UN GRAIN DE FOLIE POUR LE CAFÉ**

"Au cours de longues années, j'ai beaucoup voyagé pour connaître de manière approfondie les caractéristiques des pays d'origine des matières premières, non seulement en tâchant de déterminer des standards qualitatifs du grain qui soient à la hauteur du produit que nous voulions réaliser, mais surtout en raisonnant sur la solution la meilleure pour maintenir ce niveau qualitatif inchangé au cours du temps ". – explique le Président récemment élu et il ajoute : "Je suis heureux de la confiance qui m'a été accordée par mes collègues pour ainsi dire concurrents. Même si la fonction de Président du Comité Italien du Café est un rôle plus formel qu'autre chose, j'éprouve le besoin, pour autant que ce mandat me le permette, de lancer une table de réflexion qui puisse impliquer tous les acteurs de la filière afin qu'ils définissent un protocole d'entente général qui dépasse les simples intérêts privés pour mettre en œuvre de nouvelles stratégies de soutien du secteur." Pour Federico Pellini, il est absolument indispensable de redéfinir les stratégies du marché sur la base, surtout, de quelques aspects problématiques qu'on se doit de prendre en ligne de compte : l'élimination de fait des barrières douanières et la nécessité de normes hygiénique-sanitaires qui soient en mesure de contrôler tous les passages de la filière.

"Pour pouvoir être plus concret, j'ai besoin de mieux étudier les rapports et les analyses de ceux qui m'ont précédé jusqu'à présent, cependant, j'estime que, sur la base de l'expérience ayant jusqu'ici été acquise, il est nécessaire de promouvoir des activités destinées à supporter le développement de la qualité du produit, en favorisant des projets d'amélioration dans les pays d'origine, en essayant en outre de stabiliser la volatilité des prix pour protéger les producteurs contre la spéculation sauvage".

L'engagement du nouveau Président consiste aussi à promouvoir de manière systématique la tradition du café expresso. Et, dans ce domaine, Pellini a fait école depuis longtemps, en proposant à ses consommateurs un nouveau modèle de consommation : "Le café italien est considéré comme qualitativement meilleur, nous tâchons de promouvoir l'idée que le café n'est pas quelque chose qu'il faut subir, ce n'est pas une simple habitude mais un rite spécial, qui doit être célébré dans les règles de l'art, en en connaissant toute la valeur ajoutée" continue Federico Pellini" Je crois donc qu'il est important de définir des règles et d'en promouvoir la culture, dans le monde entier. Pour ce faire, je tâcherai d'impliquer les entreprises de torréfaction, en les invitant à raisonner de manière active et en poursuivant des objectifs communs afin de sauvegarder et de diffuser la tradition de l'expresso". Et un des thèmes qui sera prochainement discuté par le comité sera justement celui des nouvelles technologies auxquelles revient un rôle fondamental pour la stabilisation des standards qualitatifs, la recherche de la matière première, son stockage, sa torréfaction jusqu'au percolateur du bar. Il ne suffit pas, en effet, d'avoir un bon produit fini pour faire un bon café, la machine et son entretien, en plus de la compétence du barman, représentent la dernière partie d'un long processus qui implique différents acteurs, mais qui joue un rôle déterminant.

**[Pour de plus amples informations, consulter le site :  
www.clabcomunicazione.it/pellini](http://www.clabcomunicazione.it/pellini)**

**Bureau de presse :**

**Patrizia Adami - Clab Laboratorio di Comunicazione**  
**Via Roveggia, 132**  
**37136 Verona (Vérone)**  
**Tél. 045/581893 - Portable 348/3820355**  
**Courriel : [patriziaadami@tiscali.it](mailto:patriziaadami@tiscali.it)**  
**[www.clabcomunicazione.it/pellini](http://www.clabcomunicazione.it/pellini)**

**UNI EN ISO 9001:2000**  
**UNI 10939:2001**  
**SYSTEMES DE GESTION CERTIFIÉS**

PELLINI CAFFÈ S.p.A.  
VIA 1° MAGGIO, 8-37012 BUSSOLENGO (VR) – ITALY TÉL. +39 0456763311- FAX +39 0456763444 –  
CAP. SOC. € 11.000.000 ENT. VERS. - REG. ENTREPRISES. /C.F. /N° de T.V.A, IT.00233660232 –  
R.E.A. 9551