



Espresso italiano





Il caffè è un abbraccio formato tazzina



Tutti i giorni
fate una

PAUSA CAFFÈ

il minuto più felice della giornata.

Il sogno di Giovanni

*Il caffè è un prodotto che va oltre se stesso, è fatto di infiniti dettagli e di storie. Quelle delle persone che lo lavorano e quelle delle persone che lo gustano
E poi c'è la nostra, che proviamo a raccontarvi qui*

Il caffè per noi è molto più di un prodotto da fare al meglio delle nostre possibilità: è la nostra storia che s'intreccia con quella dell'Italia. Il 1948, l'anno in cui Giovanni Serrani inizia la sua attività nel settore alimentare è anche l'anno del nuovo inizio del nostro Paese, la rinascita dopo gli anni della guerra.

Le speranze e il coraggio di Giovanni erano le stesse di tanti altri italiani che volevano fortemente ricominciare.

Quel coraggio si è unito alla sua passione per il caffè che per lui rappresentava un momento di gioia e di convivialità. Da consumatore scelse di diventare torrefattore, per creare il caffè perfetto, quello che avrebbe sempre voluto assaggiare. Da questa idea ha avuto inizio la nostra storia che è continuata negli anni nel tentativo di rispettare, e realizzare, il sogno di Giovanni.

I Valori

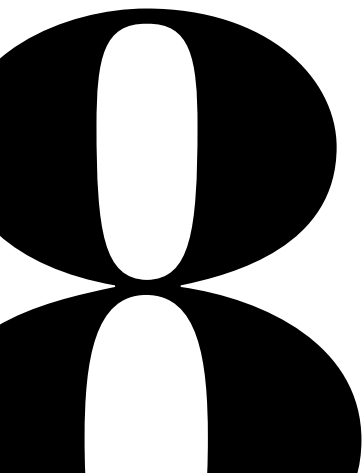
*Qualità. Tradizione. Servizi. Tutto a un passo da te.
Il nostro obiettivo è portare il meglio di noi nel
nostro territorio, perché per noi la vicinanza con i
nostri clienti è un valore imprescindibile*

Il caffè è la storia della nostra famiglia e la nostra famiglia, da oltre 70 anni, si occupa di caffè. Un secolo, o quasi, di idee, investimenti e innovazioni che ci hanno permesso di essere ancora riconosciuti come una garanzia per chi cerca caffè di alta qualità. Qualcosa però è rimasto inalterato: i nostri valori.

Ciò che ha spinto, nel 1948, Giovanni Serrani a fondare l'azienda è esattamente ciò che oggi spinge a proseguire nella sua attività, ovvero la ricerca costante di un aroma autentico e intenso, il rispetto di processi e tradizioni che hanno quasi un secolo di storia, la volontà di affermarsi in un territorio ristretto, l'Umbria, dove siamo diventati la principale azienda del settore.

Nella volontà di Giovanni, così come in quella dei suoi attuali successori, la qualità del prodotto e la qualità dei rapporti professionali sono le due facce della stessa medaglia e ancora oggi costituiscono i valori imprescindibili dell'azienda.

Il caffè Serrani nasce come il caffè di chi se ne intende, un caffè che non vuole essere esclusivo ma, allo stesso tempo, si rivolge a un pubblico capace di apprezzarlo. Un caffè speciale, perché di autentica qualità. Autentico come la storia di chi lo produce nel rispetto di un'etica di altri tempi in cui al centro del lavoro vi erano le persone, i rapporti umani, il valore di una parola e di un stretta di mano.







L'azienda

Due punti fermi: ricerca sul prodotto e organizzazione interna. Selezioniamo personalmente le migliori origini di caffè e facciamo di tutto perché ogni processo interno funzioni al meglio

Qualità e sicurezza certificate

Sicurezza alimentare e qualità ambientale rappresentano due valori che da sempre accompagnano il nostro lavoro. Per questo abbiamo scelto di essere certificati con il più prestigioso BRC Global Standard for Food Safety, che garantisce i più elevati standard qualitativi relativi alla sicurezza alimentare. Inoltre abbiamo ottenuto la certificazione Bio per la realizzazione di prodotti biologici e che favorisce un modello di sviluppo sostenibile volto a salvaguardare ambiente e territorio.

La selezione del prodotto è alla base di ciò che ha dato vita alla nostra azienda. Una selezione scrupolosa, accurata e fatta direttamente da noi, come vuole la nostra storia. Questo è sempre stato, ed è tutt'ora, il nostro tratto distintivo.

Visitiamo personalmente gli insediamenti di coltivazione, in tutto il mondo, così da valutare al meglio il prodotto da scegliere per le nostre miscele. Osserviamo le coltivazioni, i metodi di raccolta delle bacche, quelli di trattamento e selezione del chicco e controlliamo tutta la fase di importazione, affinché i caffè da noi scelti preservino tutte le proprie caratteristiche anche durante il loro viaggio.

Il resto avviene nella nostra torrefazione di Todi, proprio dove è iniziata la storia di Serrani. Ricerca e torrefazione sono fatte ancora secondo i metodi tradizionali e gli uomini, con la loro esperienza, costituiscono il vero valore aggiunto della nostra azienda. Sono loro che controllano il grado di tostatura dei chicchi, che vigilano sulla perfetta composizione delle nostre miscele e ne sperimentano di nuove, che seguono ogni fase della lavorazione al fine di rendere il più perfetto possibile il risultato del proprio lavoro. Tutte queste fasi vengono condotte confidando principalmente sulle capacità e sulla lunga esperienza dei nostri mastri torrefattori.

Il metodo Serrani

1. Ricerca

Nella nostra visione la ricerca si intende principalmente come analisi diretta della materia prima. Un'attività che si concretizza in una prima selezione delle zone geografiche di coltivazione, poi con una serie di sopralluoghi periodici in tutti gli insediamenti localizzati, al fine di controllare in prima persona come lavorano gli agricoltori e come avviene la raccolta e la lavorazione dei chicchi. Utilizziamo principalmente caffè coltivato nelle fazende in Centro e Sud America che abbiamo selezionato in anni di sopralluoghi e valutazioni.

2. Selezione all'origine

Per selezione intendiamo un processo di valutazione che privilegia chi opera con certi criteri di coltivazione e, soprattutto, di raccolta. Collaboriamo soltanto con chi pratica una raccolta manuale - metodo Picking - l'unica che rispetta a fondo le peculiarità della ciliegia di caffè e permette di fare una prima selezione sul campo. Nella nostra visione infatti il primo processo di selezione è fondamentale per poter contare sul meglio del meglio, sulle ciliege più sane e mature. Dopodiché i chicchi ottenuti dalla sgranatura della ciliegia, vengono scrupolosamente selezionati per grandezza (crivello) e per colore al fine di determinarne l'assenza di difetti visibili all'occhio quali ad esempio macchie date dall'attacco di parassiti o muffe, che il contenuto medio di umidità residuo.

3. Importazione e stoccaggio

Una fase alla quale dedichiamo un'attenzione particolare, spesso sottovalutata e invece anche questa importantissima per ottenere un prodotto finale di assoluta qualità. Ci affidiamo ad operatori di logistica che negli anni hanno predisposto tutti i sistemi più efficaci per garantire la corretta temperatura ed umidità necessarie a rispettare le caratteristiche del crudo, anche durante il viaggio dalle terre di origine alla nostra torrefazione.

4. Tostatura

La fase di tostatura è un passaggio di importanza fondamentale, forse quello che più degli altri differenzia il risultato. Il metodo da noi adottato è finalizzato al rispetto delle caratteristiche dei caffè che abbiamo

precedentemente selezionato. Tostatura media, color tonaca di frate effettuata con il metodo tradizionale, quello più lento ma che permette di mantenere al meglio i tempi di tostatura di ogni singolo tipo di caffè con l'utilizzo di macchinari pensati per permettere di avere un controllo costante sulla curva termica e che prevedono, sempre, la presenza del mastro torrefattore. Il suo compito è quello di comparare il colore del caffè in fase di tostatura con un campione di quello tostato precedentemente. Per noi il fattore umano è fondamentale per dare il vero valore aggiunto al prodotto.

5. Raffreddamento ad aria

La tostatura si conclude sempre con l'intervento del mastro torrefattore che, come un tempo, valuta il giusto punto di cottura dei chicchi che nel giusto istante devono passare alla fase di raffreddamento. Questo è il momento più delicato di tutto il processo, quello in cui entrano di nuovo in gioco la sensibilità e l'esperienza degli uomini che valutano - con tutti i propri sensi - la maturazione ottenuta dalla cottura dei chicchi che hanno subito una profonda e radicale trasformazione diventando commestibili e sviluppando una complessità di componenti ed aromi poco prima impercettibili. Il processo di fissaggio di questa trasformazione del caffè appena ottenuta prosegue con il passaggio al raffreddamento che avviene rigorosamente attraverso flussi di aria fredda. Questo metodo necessita di più tempo e genera un maggior calo di peso del caffè, fattori che incidono sul costo finale, ma assicurano un caffè più corposo ed aromatico. Quello che può sembrare un dettaglio invece è un aspetto decisivo, perché permette

di lasciare quanto più integri i chicchi ed i propri aromi senza aggiungere elementi esogeni, come l'acqua, che altererebbe sicuramente le caratteristiche del prodotto finale e il risultato in tazza.

6. Maturazione

Il giusto tempo, un fattore che aumenta la qualità ma riduce i ritmi di produzione. Dopo la tostatura inizia un processo di maturazione durante il quale l'anidride carbonica sviluppata all'interno del chicco a seguito della tostatura, fuoriesce facendo migrare gli oli aromatici legati alle centinaia di sostanze chimiche verso la superficie del chicco. Questa maturazione deve avvenire nelle adeguate condizioni ambientali, al riparo dalla luce, dal calore e dall'umidità all'interno di specifici silos e deve avere il giusto tempo, quel tempo che permette ad ogni varietà di caffè di affinare le proprie caratteristiche organolettiche. La grossa discriminante fra chi cerca un prodotto raffinato e chi preferisce fare grossi volumi.

7. Miscelazione

La miscelazione è il momento fondamentale per chi intende produrre un espresso. Non si può infatti parlare di espresso se non si compone una miscela attraverso la combinazione di più origini di caffè. Questo vuol dire che i mastri torrefattori si cimentano poi nello scegliere di mixare i vari cultivar non solo seguendo ricette della nostra tradizione aziendale sedimentate nel tempo ma anche cercando nuovi dosaggi, in funzione dell'aroma e dell'espresso che intendiamo ottenere anche per accontentare le esigenze di specifici clienti che desiderano la personalizzazione della miscela







4

La miscelazione

La miscela che vuoi tu, unica nel mondo. E che solo Serrani può prepararti. La sintesi estrema del nostro approccio: miscele personalizzate in grado di rendere davvero inimitabile il caffè del tuo bar

La fase di miscelazione racconta, forse più di ogni altra, la nostra azienda. Non solo perché arriva dopo una selezione accurata, quella fatta all'origine e quella mantenuta in torrefazione grazie all'attenta lavorazione, ma anche perché ci distingue profondamente dalle realtà industriali.

La miscelazione viene guidata dai mastri torrefattori che, in funzione del tipo di espresso che intendiamo ottenere, dosano le varie qualità di caffè per ottenere aromi e sapori ogni volta diversi. Ma la miscelazione è anche la fase che, più di tutte le altre, può essere personalizzata in funzione delle richieste di un cliente, tanto che possiamo arrivare a produrre miscele

completamente nuove, create ad hoc per un private label o per un locale specifico.

Un lavoro artigianale nel più profondo senso del termine, impossibile per chi fa dei ritmi di produzione e dei volumi di vendita il suo unico dogma.

Un servizio che di solito viene offerto solo dai piccoli torrefattori e che noi oggi tentiamo di lasciare intatto, valorizzandolo come avviene per un abito cucito su misura in una moderna sartoria. Nello stesso modo in cui lo stilista riesce a tramandare la sua antica arte, ma con un'ottimale organizzazione interna e un controllo di gestione, tipico delle aziende più grandi.

I mastri torrefattori

Corpo, aroma, retrogusto: ecco cosa rende un caffè indimenticabile. Solo l'uomo è in grado di lavorare la migliore materia prima per ottenere un prodotto unico

Tutta la nostra organizzazione interna è pensata per ottimizzare i processi di lavoro, dall'arrivo della materia prima alla consegna del prodotto finito. Ma c'è una fase che resta uguale da sempre: la tostatura dei chicchi di caffè effettuata rigorosamente con tostatrice a tamburo, ideale per i caffè di alta qualità perché più lenta e controllata.

I nostri mastri torrefattori, controllano il caffè crudo, ispezionano il contenuto di ogni singolo sacco di juta con il quale il prodotto ha viaggiato, controllano la corrispondenza con i campioni in nostro possesso per valutare se si tratta dello stesso grado di selezione che abbiamo richiesto all'origine, odorano e assaggiano i chicchi subito dopo la fase di tostatura. Lo fanno lasciandosi guidare inizialmente dagli strumenti e dalla tecnologia ma nella fase finale, si affidano principalmente ai propri sensi consapevoli che nessun

sistema industriale potrà mai sostituire l'esperienza e la conoscenza accumulata in anni di lavoro.

I mastri torrefattori sono il nostro patrimonio più grande e tramandano la loro esperienza ai più giovani in mesi di affiancamento. Sono i sensi dell'uomo che decidono quando il grado di tostatura è perfetto per ogni origine e per ogni lotto cercando di centrare il difficile equilibrio tra le caratteristiche del prodotto e le centinaia di trasformazioni che il caffè subisce durante il processo di tostatura. Non ci sono alchimie o formule da seguire, solo la sensibilità di chi fa questo ogni giorno da anni. In questo aspetto si trova la profonda differenza tra un caffè artigianale e un prodotto industriale. Questo scrupoloso processo volto alla ricerca della massima qualità è il segreto della nostra organizzazione, un segreto che costituisce ancora oggi il più prezioso patrimonio aziendale.







Tutti i giorni per la pizza
Rendez Vous
propono:
*tre primi a scelta
*tre secondi a scelta
*tre contorni a scelta
*1/2 minerale
*caffè
*Dolcetto euro 6.00
possibilità di non solo carne

10

Il partner giusto per il tuo business

Qualità del prodotto, flessibilità e capacità di supportare il successo dei nostri clienti. Ecco come possiamo aiutare la tua attività a crescere

La qualità del prodotto è il punto fermo della nostra proposta commerciale ma sappiamo che per fare business la qualità non basta. Per questo abbiamo previsto formule incentrate sulla massima flessibilità dell'offerta, in modo da poter impostare accordi commerciali anche in funzione degli obiettivi dei nostri clienti e non solo del loro budget.

Tutto ciò si traduce in formule che uniscono selezione della miscela più mirata alle proprie esigenze (ed a quelle dei propri clienti) a forniture di accessori o materiali funzionali al business del proprio locale. Una scelta che abbiamo fatto perché sappiamo bene che la crescita di un nostro cliente rappresenta anche la nostra crescita.

Le formule proposte vengono composte in accordo con il cliente e si modulano su prodotti, servizi, scelta delle eventuali attrezzature, consulenze, formazione anche in loco, il tutto concordato con la committenza. Non esistono pacchetti preimpostati ma solo formule adeguate alle necessità di ogni attività commerciale. La flessibilità è un altro nostro punto di forza.



Un brand amico

Tazzine, arredi e accessori: forniture complete per accompagnare la crescita del tuo bar

Le tazzina certo e anche tutti gli altri accessori che contribuiscono a dare un'immagine al rito del caffè. Per i nostri baristi abbiamo messo a punto una linea completa di oggetti a marchio Serrani che "arredano" e qualificano il locale senza rapirne l'identità. Consigliamo macchine da caffè e macinacaffè capaci di offrire il meglio in termini di qualità di risultato in tazza, di desing e d'immagine.

Accanto a tutto ciò un servizio di consulenza per la progettazione di nuovi locali, per la riqualificazione degli esistenti ed altre azioni che possono essere adattate sulle specifiche necessità di ogni cliente.

Questa scelta ci ha permesso di supportare ed incentivare la crescita dei clienti che ci hanno scelto e di farlo a modo nostro, senza vincoli troppo stringenti e con modalità da concordare di volta in volta secondo le specifiche esigenze.

Con noi puoi contare su:

- Fornitura in comodato d'uso di macchine da caffè.
- Accessori da bancone o da tavolo a brand Serrani.
- Fornitura di arredi e accessori per i bar.
- Fornitura di materiali di consumo.
- Corsi di formazione per una fondamentale crescita professionale.







SERRANI

Fiorenzato



Non ti lasciamo mai solo

Un team interno dedicato all'installazione, all'assistenza e alla manutenzione periodica delle attrezzature

Perché? Perché siamo certi che il servizio di assistenza sulle attrezzature sia qualcosa di indispensabile e per farlo al meglio, avendo il controllo completo su tempi e modalità d'intervento, occorre poter contare su tecnici affidabili. Il nostro team conosce nel dettaglio le nostre miscele, conosce ognuna delle macchine che forniamo ai clienti, è parte integrante dell'azienda e lavora con noi ogni giorno, occupandosi dell'assistenza ma conoscendo a fondo tutta la filosofia Serrani.

Per questo ci piace dire che siamo sempre al tuo fianco. Quando un nostro tecnico entra nel tuo locale hai la certezza di ricevere davvero la nostra azienda, di contare su un professionista che conosce bene i nostri valori e la cura dell'espresso che ci pregiamo di rappresentare e che pretendiamo venga riproposta a ogni cliente, nel momento in cui si serve un espresso o un cappuccino ossia i prodotti alla base del fatturato giornaliero.

Il locale che hai sempre sognato

Serrani for business: consulenza strategica per cambiare volto al tuo locale e sviluppare il giro d'affari

Serrani for Business è il nostro servizio di consulenza strategica mirata a cambiare il volto del tuo locale. Il servizio messo a disposizione dei nostri clienti si compone di una parte di analisi strategica del business e un'attività che ricorda quella dei general contractor. In altri termini, in funzione del tuo budget e dei tuoi obiettivi di crescita, ci occupiamo di selezionare una serie di fornitori che possono, con i loro servizi, cambiare il volto al tuo locale. Interior designer, arredatori, falegnami, tappezzieri e decoratori che rivoluzionano l'aspetto del tuo bar e rinnovano così la tua presenza sul mercato, contrastano la tua concorrenza, aumentano il valore percepito dei tuoi prodotti e dei tuoi servizi.

Perché abbiamo messo a punto *Serrani for Business*? Perché sappiamo che dal tuo successo passa il nostro successo e per questo abbiamo tutto l'interesse a facilitare i tuoi progetti di crescita e il tuo business. Sempre con lo stile che ci contraddistingue, ovvero con l'approccio di un grande brand nazionale ma con tutta la flessibilità di un'azienda che fa del proprio territorio il fiore all'occhiello del proprio servizio ed è capace di venire incontro alle tue esigenze.

Serrani for Business è:

- Consulenza strategica
- Consulenza sul visual display
- Ricerca e selezione dei fornitori
- Corsi di formazione mirati
- Analisi dei flussi di cassa
- Coordinamento generale

Teniamo al nostro cliente e vogliamo essere partecipi del suo successo per questo offriamo anche il servizio *Serrani for Business*. Più che un servizio, è un abbraccio. Formato tazzina.



24





Serrani S.p.A

Località Bodoglie 148/M

06059 Todi (PG)

Italy

phone +39 075 8989222

caffe@serrani.it

www.serrani.it

