

CAFFE'
MAURO

a tostatura lenta

01 La storia dell'espresso italiano parte da Reggio Calabria	3
La nuova Caffè Mauro	11
02 Una passione unica dai sapori diversi	17
Le miscele Caffè Mauro	17
L'espresso perfetto	19
I complementari	20
Le capsule per moka	20
03 Moderni per tradizione	25
Caffè Mauro e la "tostatura lenta"	31
L'Accademia del Caffè	35
04 Un successo italiano che viaggia nel mondo	37
05 Storia della comunicazione Caffè Mauro: dalla lungimiranza degli anni di Carosello alle campagne di oggi	43

01 <i>The story of Italian espresso begins in Reggio Calabria</i>	6
<i>The new Caffè Mauro</i>	14
02 <i>The many flavors of a single passion</i>	21
<i>Caffè Mauro blends</i>	21
<i>The perfect espresso</i>	22
<i>Complementary products</i>	22
<i>Moka machine capsules</i>	22
03 <i>Modern by tradition</i>	27
<i>Caffè Mauro and "slow roasting"</i>	32
<i>The Coffee Academy</i>	35
04 <i>An Italian success around the world</i>	41
05 <i>The story of Caffè Mauro communications: from the forward-looking years of Carosello to present-day advertising campaigns</i>	47

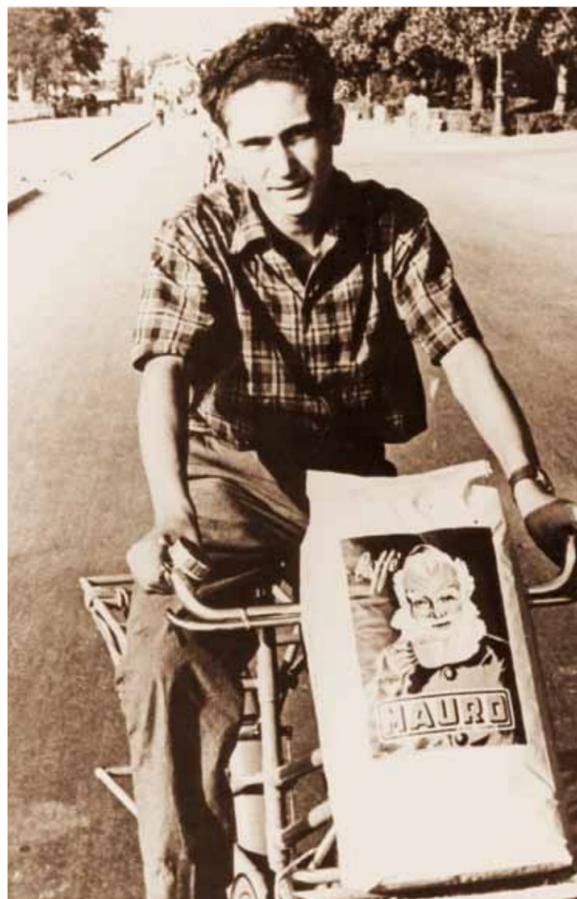
L

A STORIA DELL'ESPRESSO ITALIANO PARTE DA REGGIO CALABRIA

Novembre 1949. In un magazzino di Via Florio n. 101, nei pressi del porto di Reggio Calabria, Demetrio Mauro fa installare una piccola macchina torrefattrice usata della capacità di 20 chili e fonda "Mauro Caffè". Erano gli anni difficili del dopoguerra, la zona era storicamente depressa e i capitali a disposizione praticamente inesistenti, ma Demetrio Mauro era ricco. Ricco di quella tenacia, di quell'intraprendenza, di quel coraggio che aveva acquisito con il tempo, superando tutte le dure prove cui era stato sottoposto fin dalla non facile infanzia, quando, per una grave forma di congiuntivite, perse notevolmente le sue facoltà visive. Demetrio Mauro non si risparmiò mai, anzi spese tutte le sue energie lavorando giorno e notte con i suoi familiari per realizzare quel sogno che, nel giro di pochi anni, sarebbe diventato realtà. Fu proprio quell'atteggiamento positivo nei confronti della vita che diede una spinta decisiva al suo progetto imprenditoriale e gli permise di liberarsi dai freni storici e ambientali della sua amata Reggio, creando un'azienda a carattere industriale. Un uomo che per primo ebbe la grande intuizione di confezionare con un proprio marchio il caffè fino ad allora venduto sfuso.



10.10.1966 DEMETRIO MAURO



20.08.1951 IL CAFFÈ MAURO INIZIA A ESSERE DISTRIBUITO

“Un uomo che si è fatto da sé”: così amano definirlo coloro che hanno avuto il piacere di incontrarlo. Con la collaborazione dei suoi familiari e dei suoi dipendenti, che preferiva chiamare “i miei collaboratori”, riuscì a imprimere uno sviluppo vorticoso alla produttività della propria azienda, passando da una produzione di appena tre quintali di caffè tostato al giorno nel 1952, a 15 quintali giornalieri nel 1957, ancora insufficienti a coprire le richieste del mercato. Nel 1958 dal vecchio magazzino dei primi anni, la produzione si spostò nello stabilimento di Via Borrace in un'area di 10.000 mq. Ormai Demetrio Mauro poteva contare anche sulle giovani forze dei tre figli Domenico, Pasquale e Antonio. Un passo importante che segnava l'inizio di un nuovo florido momento imprenditoriale:

appena due anni più tardi si dovette ampliare l'iniziale struttura con una nuova costruzione e un nuovo impianto che si sviluppava su una superficie di 5.000 mq, in

grado di produrre 300 quintali di caffè al giorno nelle diverse miscele di altissima qualità. Qualità garantita da speciali silos a comparti per la conservazione dei caffè crudi e tostati, reparti di lavorazione con stazioni programmatrici centralizzate, macchine pulitrici, pesatrici, tostatrici, selezionatrici, miscelatrici e confezionatrici che assicuravano il più meticoloso controllo igienico.



15.02.1954 LA PRIMA TORREFATTRICE DELL'AZIENDA

Nel 1986, la terza generazione della famiglia Mauro entrò a far parte operativamente dell'organico dell'azienda. Vennero aperti gli uffici commerciali a Milano, per rispondere all'esigenza di essere più vicini al mercato e ai grandi centri della Distribuzione Organizzata, canale primario nel quale l'azienda si è storicamente inserita tra le prime del settore. Caffè Mauro inaugurò nel 1997 un nuovo impianto produttivo completamente automatizzato tra i più moderni d'Europa. La continua

ricerca della qualità e l'inarrestabile volontà di sviluppo e innovazione che da sempre contraddistinguono l'azienda hanno portato Caffè Mauro a essere una realtà aziendale tutta italiana riconosciuta nel mondo. Un'azienda inserita a pieno titolo nel mercato europeo e in quelli internazionali con una struttura commerciale operante su tutti i canali distributivi (dall'alimentare, al bar, alla ristorazione) e una rete capillare di vendita in Italia e all'estero.



8.10.1951 IL MAGAZZINO DI VIA FLORIO 101

T

HE STORY OF ITALIAN ESPRESSO BEGINS IN REGGIO CALABRIA

In November 1949 Demetrio Mauro installs a small, second-hand, 20 lt capacity roasting machine in a warehouse at Via Florio No. 101, near the port of Reggio Calabria (Southern Italy) and founds "Mauro Caffè". During those difficult postwar years, business capital was virtually nonexistent, the region was historically depressed, but Demetrio Mauro was a rich man because of the tenacity, entrepreneurial



3.8.1965 LO STABILIMENTO DI VIA BORRACE, 67

spirit and courage he had garnered over the years. He had overcome many hardships in his life, ever since as a child his vision was seriously impaired by a severe form of conjunctivitis. Demetrio Mauro would go to any length. He worked tirelessly with his family in pursuit of a dream that in only a few years would be fulfilled. This positive mindset injected dynamism into his business project enabling him to shake off the historic local constraints of his beloved

Reggio and create an industrial-scale enterprise. This "self-made man", as he was dubbed, was the first to come up with the idea of packaging coffee (until then sold loosely) under his own trademark. With the help of relatives and employees, whom he preferred to call "my collaborators", he rapidly boosted Company productivity from just three quintals of roasted coffee in 1952 to 15 quintals per day in 1957. The market, however, demanded more. By 1958, the old warehouse had been abandoned and production moved to Via Borrace in a 10,000 m² area. There, Demetrio Mauro was joined by his three sons, Domenico, Pasquale and Antonio. This important step marked the start of a new period of thriving business activity. Just two years later it became necessary to build on to the original structure and add equipment on a 5,000 m² area to produce 300 quintals of the various top-quality blends every day. Quality was guaranteed by specially compartmentalized silos for storing raw and roasted coffee beans, processing units with centralized planning stations, and cleaning, weighing, roasting, sorting, blending and packaging machines meeting the strictest hygiene standards. By 1986, the third generation of the Mauro family began to take an active part in the business with the opening of sales offices in Milan.



25.3.1967 MARIA E DEMETRIO MAURO

By 1986, the third generation of the Mauro family began to take an active part in the business with the opening of sales offices in Milan.



LA FAMIGLIA: I QUATTRO FIGLI PASQUALE, ANNA, ANTONIO E DOMENICO, AL CENTRO MARIA E DEMETRIO MAURO

The intent was to be closer to the advertising market and modern trade centers, a major channel where the Company was among the first in the industry to lead the way. In 1997, Caffè Mauro inaugurated a new, fully automated production facility, one of the most advanced in Europe. An ongoing commitment to quality throughout the production process and a steadfast determination to grow and embrace innovation have made

Caffè Mauro a quintessentially Italian corporate success recognized worldwide. It is solidly established in Europe and elsewhere with a sales structure that has made its way into all distribution channels (including food stores, cafés, and restaurants), an extensive sales network in Italy and overseas.



LA NUOVA CAFFÈ MAURO

Nel recente passato, la Società ha affrontato un periodo molto delicato dove, a una incerta programmazione strategica di medio e lungo periodo, si sommava un contrastato e complesso ricambio generazionale. Maurizio Mauro, oggi Presidente della Società, aveva sempre immaginato, per la "Caffè Mauro", risultati improntati all'eccellenza. Questa infatti era la naturale propensione dell'azienda tramandatagli dallo spirito e dall'intraprendenza del nonno Demetrio. Il suo senso di responsabilità lo portò, pertanto, a ricercare la migliore soluzione per il rilancio della Società nel solco tracciato dal suo fondatore. Per tal motivo, incontra Fabrizio Capua, imprenditore serio e capace il cui percorso professionale era legato alla guida, per lunghi anni, dell'azienda di famiglia specializzata nel comparto food & beverage, tra le prime in Italia del suo settore.

Fabrizio e Maurizio sono legati non solo da una fraterna amicizia nata sui banchi di scuola, ma anche da quegli stessi alti valori con i quali entrambi sono cresciuti, verso i quali sono stati educati e che, con la maturità, applicano oggi al loro quotidiano agire. Facilmente, quindi, condividono un progetto alla cui base vi era il rilancio della società fondato su quel dinamismo e quelle attitudini, propositive e innovative, connaturate nel DNA della Caffè Mauro. Nel Giugno del 2008, la Independent Investments, holding di investimenti fondata da Fabrizio Capua, rileva la Mauro Demetrio S.p.A.



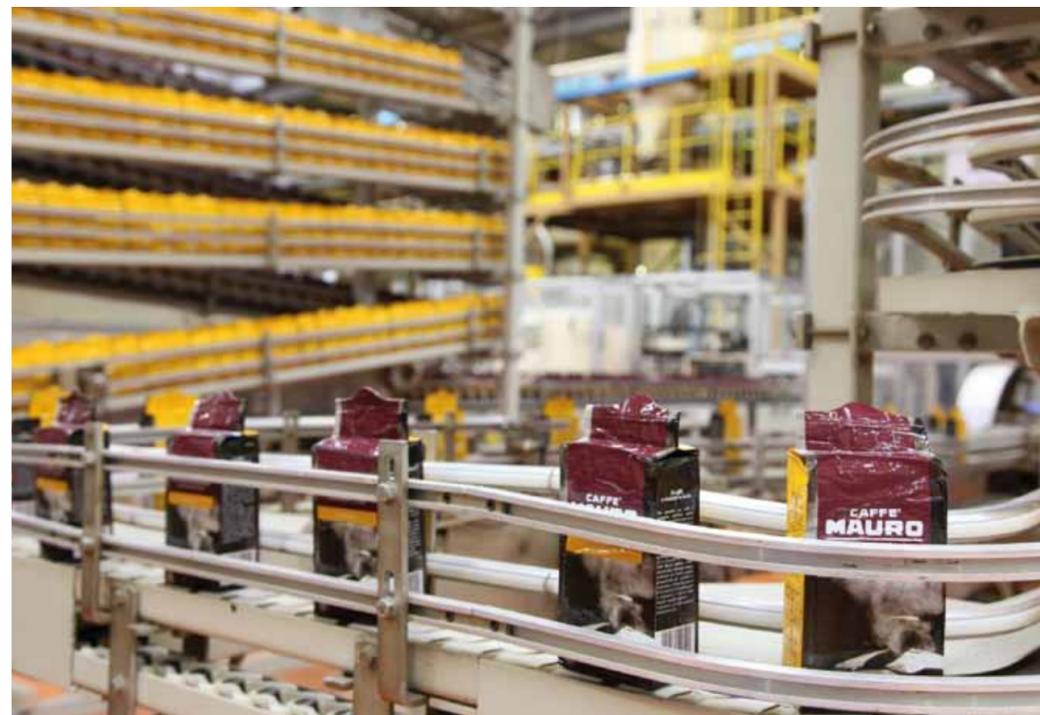
Fabrizio Capua assume quindi il ruolo di Amministratore Delegato e porta all'interno dell'azienda un team di manager professionalmente qualificati per garantirne la gestione e lo sviluppo in funzione del progetto pianificato: un piano industriale sostenibile, improntato non solo su una programmazione strategica ed economica coerente e attuabile, ma anche e soprattutto sul "buon senso" e sulla "politica del fare". L'obiettivo del nuovo management è oggi quello di rafforzare la presenza nel mercato italiano e potenziare ulteriormente la distribuzione dell'azienda nei mercati esteri, puntando ancora una volta sull'indiscussa qualità del prodotto e su un'esperienza consolidata in più di 60 anni di attività. Già presente in oltre 35 Paesi nel mondo, Caffè Mauro affronta infatti una nuova sfida: rafforzare la presenza negli Stati Uniti, in Germania, Grecia, Polonia, Russia, Israele, Australia, Ungheria e Canada accrescendo così la quota di mercato internazionale. Caffè Mauro, mantenendo invariati tutti quei valori che fanno parte della propria storia, è un'azienda proiettata al futuro, guidata da imprenditori che oggi sono ancor più uniti da un importante obiettivo: portare l'eccellenza del caffè espresso ai consumatori di tutto il mondo.



T

HE NEW CAFFÈ MAURO

The Company's recent past was a very delicate one because of its uncertain strategic medium and long-term planning coupled with the difficult and complex period when the new generation stepped into the business. Maurizio Mauro, now Chairman of the Company, had always imagined excellent results for "Caffè Mauro". This was the Company's natural calling and had been bequeathed to him by the spirit and entrepreneurship of his grandfather Demetrio. His sense of responsibility therefore led him to seek the best way of relaunching the Company in the footsteps of its founder. This explains why he met with Fabrizio Capua, a serious, expert businessman



LA PRODUZIONE

who had run the family food & beverage business, one of the first in Italy in this sector, for many years.

Fabrizio and Maurizio had been close friends ever since their schooldays, they had also been instilled and brought up with the same important values that, as adults, they were applying in their daily lives. They soon came up with a project on how to relaunch the Company by leveraging on the dynamism and

proactive and innovative approach that were embedded in the Caffè Mauro ethos. In June 2008, Independent Investments, an investment holding Company founded by Fabrizio Capua, acquired Mauro Demetrio S.p.A.

Fabrizio Capua therefore took over as CEO bringing with him a team of professionally qualified managers to run and develop the business according to the scheduled project: a sustainable industrial plan, focused not only on a strategic and economic planning that was both well-coordinated and feasible, but also and most importantly based on "good sense" and a "proactive approach". The new management team has now set its sights on achieving a firmer foothold in the Italian market and further strengthening the Company's distribution on overseas markets, focusing once again on the Company's undisputed product quality and more than 60 years of experience. Already present in more than 35 Countries across the world, Caffè Mauro has set itself a new challenge: to acquire a stronger foothold in the United States, Germany, Greece, Poland, Russia, Israel, Australia, Hungary and Canada thus increasing its international market share. Caffè Mauro has retained all the traditional values that are part of its ethos and is a future-oriented Company, led by businessmen who are now even more united on an important objective: to let consumers all over the world enjoy the excellence of espresso coffee.

UNA PASSIONE UNICA DAI SAPORI DIVERSI

Si racconta che, nel lontano 1615, la flotta della Repubblica di Venezia portasse in continente dalla Turchia i primi sacchi di caffè, delizioso frutto di quelle piante coltivate già nel XV secolo sulle zone montagnose dello Yemen, inizialmente utilizzato come medicinale. In breve tempo, conquistati dal caratteristico sapore di questa bevanda, i Veneziani ne fecero un uso quotidiano e la diffusione in Italia e in Europa fu rapidissima. Basti pensare che nel 1720, solo a Parigi, si contavano circa 400 Caffè dove la gente si riuniva per passare piacevoli momenti in compagnia, sorseggiando la deliziosa bevanda. Da allora, la passione per questa nuova scoperta si è talmente radicata negli usi e costumi della cultura italiana, da rendere il caffè uno dei prodotti italiani più famosi nel mondo.

Le miscele Caffè Mauro

Le migliori miscele sono quelle che nascono dall'unione di tre, quattro o più tipi di caffè di varietà e provenienze diverse, poiché le loro caratteristiche si valorizzano integrandosi a vicenda. Per esempio, le miscele a base di Arabica sono più dolci e aromatiche, quelle a base di Robusta più corpose e decise. Le miscele Caffè Mauro sono il frutto delle migliori varietà di Arabica e Robusta provenienti da piantagioni selezionate in tutto il mondo, dalle quali l'azienda si rifornisce direttamente andando a controllare periodicamente la qualità della produzione. Per soddisfare e garantire il piacere di quel rito quotidiano a cui siamo così legati, Caffè Mauro ha creato un assortimento di miscele selezionate di altissima qualità, una gamma ampia e diversificata, sia per il canale alimentare che per i pubblici



esercizi che per il canale del vending:

- miscele esclusive con il cento per cento di Coffea Arabica per il caffè più raffinato, aromatico e delicato
- miscele di pregiati caffè Arabica e Robusta, sapientemente macinate, con un gusto ricco e un profumo intenso
- miscele specificatamente create per le macchine espresso casa, nate fra le prime in Italia, che grazie a un particolare processo di miscelatura, tostatura e macinatura consentono di ottenere un espresso cremoso dal gusto aromatico, buono come al bar
- miscele decaffeinatate, ideali per gli amanti del caffè che non vogliono rinunciare al gusto e che preferiscono non assumere caffeina
- miscele di pregiati caffè Arabica e Robusta in grani, destinate ai pubblici esercizi, in grado di soddisfare le diverse esigenze di gusto e qualità del caffè in tazza.



LINEA ESPRESSO CASA



LINEA DELUXE

18

L'espresso perfetto

Sempre orientata alla ricerca della qualità e allo studio di nuovi modi di vivere e interpretare la cultura del caffè, l'azienda ha messo a punto un sistema che consente di ottenere l'espresso perfetto attraverso un unico semplice gesto: SEM, Sistema Espresso Mauro.

Il nuovo sistema, ideale a casa come in ufficio, utilizza innovative macchine per espresso, che ai contenuti di tecnologia di ultima generazione uniscono un design esclusivo ed elegante, per garantire un'ottimale estrazione delle esclusive miscele di Caffè Mauro per un espresso dall'aroma intenso, sempre cremoso e buono come al bar. Inoltre, con le macchine per espresso firmate Caffè Mauro si può gustare un'ampia selezione di ottime bevande calde, scelte e garantite dall'azienda.



LA MAKI

19



I complementari

Attenta ai segnali provenienti dal mercato, Caffè Mauro affianca all'ampia gamma delle sue miscele una ricca selezione di prodotti complementari.

Dalla passione per la qualità nascono prodotti a base di cioccolato, mandorla, agrumi e ginseng, tutti selezionati accuratamente dall'azienda per garantire un servizio sempre più completo.

Le capsule per moka

Caffè Mauro, da sempre orientata alla ricerca e allo sviluppo di prodotti innovativi, con l'obiettivo di garantire la migliore armonia tra i fattori che contribuiscono alla preparazione di un ottimo caffè per moka, ha creato le capsule di caffè. Un prodotto di alta qualità di caffè macinato e dosato correttamente per le classiche macchine moka tre tazze che, grazie anche alla confezione singola che preserva intatte le caratteristiche organolettiche della miscela, rappresenta un perfetto connubio tra qualità e praticità.



THE MANY FLAVORS OF A SINGLE PASSION

The naval fleet of the Republic of Venice reportedly brought the first bags of coffee to the Continent from Turkey in 1615. The delicious fruit obtained from plants cultivated as early as the 15th century in the mountainous areas of Yemen was originally used as a medication. Yet it did not take long before the Venetians fell in love with its unique taste. Soon it was being consumed daily, and its popularity rapidly spread throughout Italy and Europe. In 1720, in Paris alone, there were nearly 400 cafés where people met to socialize and enjoy this delicious drink. The passion for the new discovery eventually became so entrenched in Italian habits and customs to make Italian coffee one of the most renowned products in the world.

Caffè Mauro blends

The best blends are a combination of three, four or more types of coffee from different sources, because their characteristics are neutrally enhanced and complemented. Arabica blends, for example, are mellow and aromatic, while those with a Robusta base are sharper and more full-bodied. Caffè Mauro blends the finest varieties of Arabica and Robusta coffee beans that are carefully sourced from selected plantations across the world where it regularly checks the quality of production.

Caffè Mauro has developed an assortment of the highest-grade blends painstakingly selected to guarantee the pleasure of this traditional daily ritual for the food and restaurant/café industries:

- exclusive blends of 100% Coffea Arabica for the most refined, aromatic and delicate coffee
- classic blends of Arabica and Robusta coffees, artfully ground, with rich flavor and intense aroma

- blends, among the first in Italy, developed specifically for home espresso machines, where special blending, roasting and grinding guarantee a creamy espresso with an aromatic flavor, just as tasty as the one you drink in a café
- decaffeinated blends, ideal for those who wish to avoid caffeine but still enjoy coffee
- blends of premium quality Arabica and Robusta coffee beans for retail stores, restaurants and cafés and vending machines.

The perfect espresso

Forever focused on sourcing quality and coming up with new ways of experiencing and interpreting the coffee culture, the Company has developed a way of making the perfect espresso in one single, simple operation: SEM, Sistema Espresso Mauro. This new system is ideal for the home or office. Innovative espresso machines that combine next-generation technology with an exclusive, elegant design to guarantee excellent extraction of exclusive Caffè Mauro blends for an espresso with an intense aroma, always creamy and every bit as good as barista-made espresso. The Caffè Mauro espresso machine can also be used to make a wide array of excellent hot beverages, selected and guaranteed by the Company.

Complementary products

As a keen observer of market trends, Caffè Mauro teams its broad range of blends with a wide portfolio of complementary products. This passion for quality has been translated into chocolate, almond, citrus fruit and ginseng flavors for its products, all of which are carefully selected by the Company to offer an ever more complete service.

Moka machine capsules

Through its constant research into innovative products, Caffè Mauro aims to strike the best balance among the various factors that go into making excellent coffee for espresso machines. The result has been coffee capsules. High-quality ground coffee in 3-cup doses for espresso machines and in a single pack to preserve the organoleptic quality of the blend. The perfect quality and practical product.



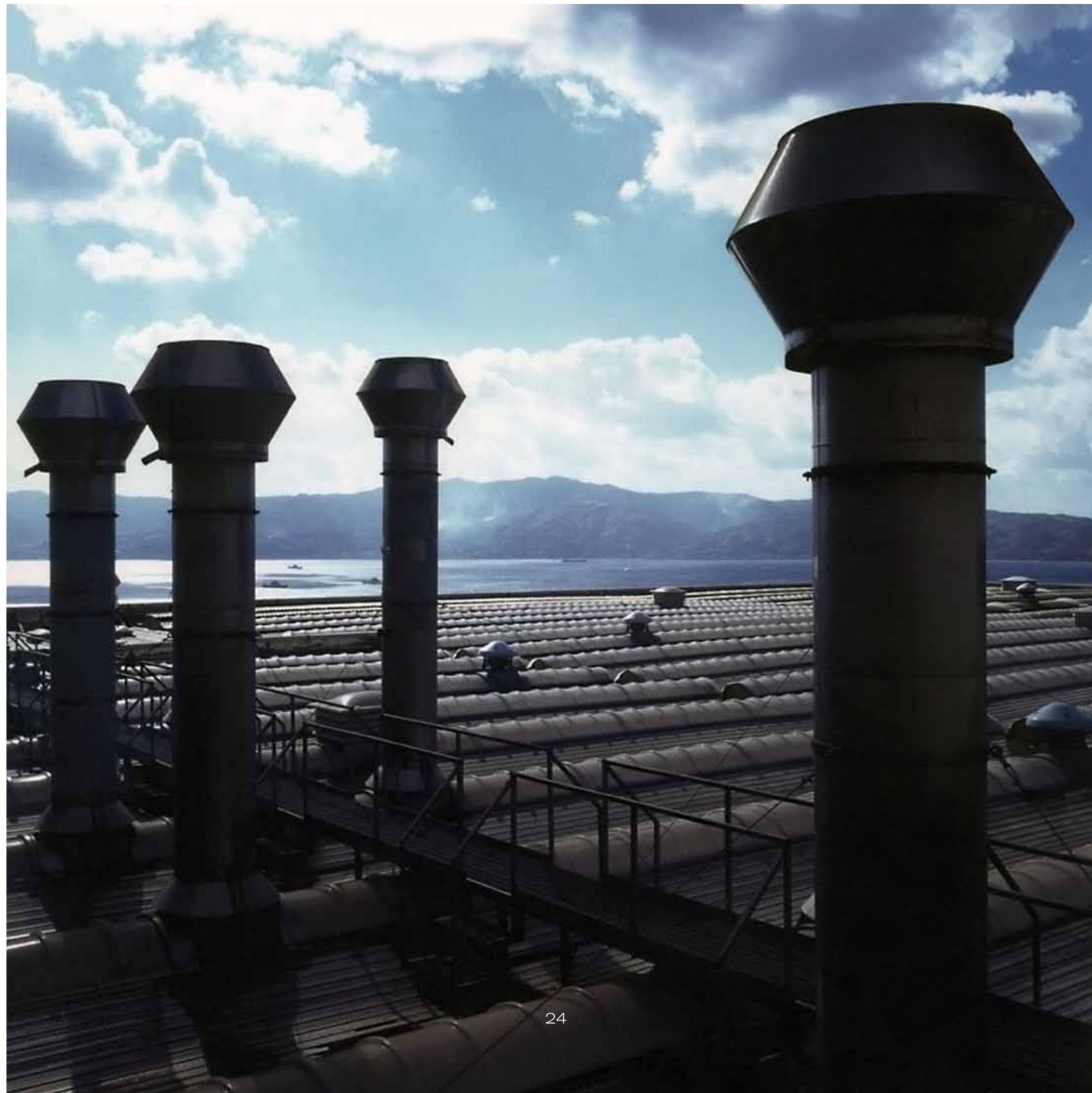
MODERNI PER TRADIZIONE

Caffè Mauro è da sempre un'azienda moderna. Lo era già nel 1950, quando fu fondata, e lo è ancora oggi con uno degli impianti produttivi più moderni d'Europa, perché c'è una cosa che non le permetterà mai di invecchiare: l'entusiasmo nei confronti dello sviluppo e del cambiamento tramandato da uno spirito imprenditoriale. Nel 1997 Caffè Mauro ha inaugurato nella zona industriale di Villa San Giovanni, vicino Reggio Calabria, l'ultimo stabilimento completamente automatizzato per la produzione delle diverse varietà di caffè tostato. Dopo un'accurata selezione all'origine delle migliori varietà di caffè



IL NUOVO STABILIMENTO INAUGURATO IL 20.9.1997

e una sapiente miscelatura, il nuovo impianto è in grado di garantire una gestione ottimale di tutte le fasi del processo produttivo. La tostatura viene fatta con grande flessibilità, in base alla varietà e alla qualità del caffè. A ogni tipo di caffè è infatti associata una specifica curva di tostatura, richiamabile dalla memoria del sistema computerizzato di controllo. Il nuovo sistema permette di verificare perfettamente i flussi di aria fresca e aria riscaldata, eliminando il grave rischio di una sovratostatura. La ricerca di una tecnologia produttiva avanzata si è coniugata per il management di Caffè Mauro con l'obiettivo di qualità del prodotto. Proprio per garantire il miglior risultato in termini di qualità percepita dal consumatore finale, l'azienda ha deciso di "tornare" al metodo della "tostatura lenta" e ha investito in quei 15 preziosi minuti di lavorazione necessari per garantire la massima conservazione dei contenuti organolettici dei chicchi di caffè.





L'ARRIVO DEL CAFFÈ

Dopo la fase di tostatura, avviene la riverifica del peso, un'ulteriore pulizia del prodotto e il trasporto in un circuito chiuso in atmosfera di gas inerte, per una migliore conservazione degli aromi fino alla fase del confezionamento. Il confezionamento è l'ultima fase, ma non in termini di importanza: da questo dipendono la fragranza della miscela e la conservazione dei delicatissimi aromi e della qualità del caffè. Anche in questo caso, Caffè Mauro si avvale del know-how di un'azienda leader del settore che ha progettato macchinari su misura per le proprie esigenze: un innovativo sistema integrato di imballaggio e macchine confezionatrici che tiene conto dell'impatto estetico delle confezioni, della granulometria del chicco o del macinato, delle condizioni di trasporto e stoccaggio e del tempo di vita richiesto per il prodotto dopo il confezionamento.

Queste macchine permettono inoltre di sfruttare al meglio le potenzialità dei laminati plastici flessibili

pluristrato utilizzati per le confezioni, mantenendo un'elevata velocità di produzione, una grande affidabilità di funzionamento e un'alta flessibilità nel macchinare materiali di natura diversa. Lo stabilimento dispone inoltre di due laboratori attrezzati per le più sofisticate analisi fisico-chimiche e sensoriali. I laboratori sono importanti per garantire la costanza qualitativa del prodotto e lo sviluppo di nuove miscele. Caffè Mauro si presenta oggi, ai diversi mercati nazionali e internazionali in continua evoluzione, come un'azienda innovativa e dagli altissimi standard qualitativi, con un moderno complesso industriale a tecnologia tutta italiana e una produzione in grado di tutelare nel modo migliore l'ambiente esterno, l'ambiente di lavoro, ma soprattutto il suo bene più prezioso: il sapore unico e inconfondibile del suo caffè. L'ottenimento, nel giugno del 1999, della certificazione UNI EN ISO 9001 rappresenta la naturale conseguenza di una cultura aziendale che continua a essere sinonimo di qualità e competitività e che fa di Caffè Mauro un'azienda da sempre proiettata verso nuovi e ambiziosi traguardi.



LA TOSTATRICE

MODERN BY TRADITION



LA SALA COMANDI

Caffè Mauro has always been a modern enterprise. This was already the case in 1950 and remains true today as evidenced by the fact that it is one of Europe's most advanced production facilities. The key to this progressive approach is the enthusiasm toward development and change that Demetrio Mauro bequeathed to all members of his family. In 1997 Caffè Mauro inaugurated its latest fully automated production facility in the industrial area of Villa San Giovanni, near Reggio Calabria, to produce a variety of blends of roasted coffee. After a careful selection at the source of the best varieties of coffee and expert blending, the new facility ensures optimal management of all production stages. Roasting methods can be flexibly arranged based on coffee type/quality. Each type of coffee has in fact a specific

roasting curve that is stored in the computerized control system. The new system also makes it possible to perfectly control flows of fresh and heated air, thus eliminating the risk of over-roasting.

For the Caffè Mauro management team, research into advanced production technology has always been coupled with achieving premium product quality. In order to guarantee the finest quality to its customers, the Company decided to "go back" to the "slow roasting" method and to invest in those 15 minutes of roasting that are so critical for ensuring the preservation of the organoleptic properties of the coffee beans. Following the roasting stage, coffee weight is re-checked, and the product is cleaned and transported



LA PRODUZIONE



IL CONFEZIONAMENTO

within a closed circuit containing inert gas to better preserve the aroma until packaging, which is the last, but by no means least important step. The packaging determines the fragrance of the blend and preserves the coffee's delicate aroma and quality. Caffè Mauro relies on the expertise of a leading Company that has manufactured custom-designed machinery to meet the Company's needs. The result is an innovative integrated system of wrapping and packaging machines that takes into account the intended aesthetic impact of the packaging, the particle size of the beans or ground coffee, shipping and storage conditions, and the required shelf life of the packaged product. These machines are also designed to take full advantage of the highly flexible, laminated, multilayer plastics used for packaging, maintaining a high production rate with great operational reliability and flexibility in processing different materials. The production facility also includes two laboratories that perform sophisticated, physical, chemical and sensorial analyses to guarantee consistent product quality and the development of new blends. In national and international markets,

Caffè Mauro is a dynamic business that is in sync with the times, maintains the highest quality standards, and is a modern industrial complex that uses only Italian technology. Moreover, its eco-friendly production philosophy does not only safeguard the environment and the workplace, but above all its most precious asset: the unique and unmistakable taste of its coffee. The UNI EN ISO 9001 quality certification obtained in June 1999 is the crowning achievement of a corporate vision that continues to be synonymous with quality, competitiveness and a drive to reach new and ambitious goals.



C A FFÈ MAURO E LA “TOSTATURA LENTA”

Il gusto di Caffè Mauro è così speciale perché nasce da un metodo che rispetta i tempi naturali della tostatura. La tostatura del chicco è il momento più importante e delicato nel processo di lavorazione del caffè, poiché da essa dipendono la qualità e l'aroma di un buon espresso. Durante questa fase produttiva avviene una trasformazione detta “reazione di Maillard”: il chicco perde peso, cambia colore, aumenta di volume e sviluppa gli aromi. A differenza di molte aziende che utilizzano un metodo industriale con cicli di 5-6 minuti di tostatura ad alta temperatura, Caffè Mauro utilizza un metodo di tipo “lento”, con cicli di 15-18 minuti a temperature meno elevate. A fine ciclo, prima di procedere alla preparazione delle miscele, il caffè viene raffreddato ad aria per fermarne la cottura, evitando così il grave rischio di una sovratostatura. L'azienda considera la lentezza una risorsa, non un limite. Tostare lentamente infatti garantisce, a parità di miscela, un superiore risultato qualitativo:

- l'acqua contenuta nei chicchi crudi evapora gradualmente, senza provocare il dannoso “effetto popcorn”
- gli zuccheri caramellano senza bruciare, garantendo l'assenza di un retrogusto amaro
- i preziosi oli essenziali, che definiscono la fragranza della miscela, ne esaltano l'aroma
- il chicco si cuoce uniformemente fino al cuore.

Il risultato che deriva dal metodo della tostatura lenta è dunque il cuore di una cura artigianale e di una passione che permettono a Caffè Mauro di ottenere un caffè semplicemente più buono, da oltre 60 anni.



C

AFFÈ MAURO AND “SLOW ROASTING”

The taste of Caffè Mauro is so special because it respects natural roasting times. Bean roasting is the most important and delicate moment in the coffee-making process because it determines the quality and aroma of a good espresso coffee. During this step coffee beans undergo what is known as the “Maillard reaction”: the bean loses weight, changes color, increases in size and develops an aroma. Unlike many Companies, which use 5-6 minute high-temperature industrial roasting cycles, Caffè Mauro uses a “slow” method, with 15-18 minute cycles at much lower temperatures. At the end of the cycle, before preparing the blends, the coffee is air-cooled to “stop the cooking process” and avoid the serious risk of over-roasting. Being slow is considered to be a resource, not a limit, by the Company. In fact, slow roasting guarantees blends of a superior quality because:

- *the water contained in the green beans evaporates slowly, without causing the harmful “popcorn effect”*
- *sugars are caramelized without burning, thus guaranteeing that there is no bitter aftertaste*
- *the precious essential oils, which define the fragrance of the blend, enhance its aroma*
- *the bean is uniformly roasted throughout.*

The “slow roasting” method therefore lies at the very “heart” of the artisan care and passion used by

Caffè Mauro to obtain coffee that has been simply tastier for more than 60 years.





L'ACCADEMIA DEL CAFFÈ

La continua ricerca, finalizzata allo sviluppo e alla qualità come valore assoluto, è testimoniata dall'Accademia del Caffè: un luogo di formazione e condivisione nato per ricercare soluzioni sempre innovative e adeguate alle esigenze del mercato. L'Accademia è un punto d'incontro molto apprezzato dagli operatori di tutto il mondo perché i suoi tecnici condividono il know-how di Caffè Mauro per aggiornare le tecniche e le professionalità degli addetti del settore. I corsi hanno l'obiettivo di trasferire ai partecipanti un capitale esclusivo, attraverso un percorso improntato alla convivialità, capace di insegnare a riconoscere e a valorizzare le caratteristiche di un "espresso perfetto".



THE COFFEE ACADEMY

Non-stop research into development and quality as an absolute value come to life in the Coffee Academy: a training and networking center set up to find innovative solutions and cater to market needs. The Academy is widely popular among trade people across the world because its experts share their Caffè Mauro know-how and educate the trade on the latest methods and professional techniques.



Courses are designed to transfer exclusive know-how to the participants in a friendly atmosphere, and teach them to recognize and enhance the characteristics of the "perfect espresso".



UN SUCCESSO ITALIANO CHE VIAGGIA NEL MONDO

Se in Italia il caffè espresso del Sud è una leggenda, nel mondo è un mito. Per questo Caffè Mauro sviluppa una gamma di prodotti ad hoc per il canale estero, con codici di leggibilità, packaging e supporti promo-pubblicitari specifici in base alle differenti realtà di mercato di ogni paese.



UNO DEI PRIMI MEZZI PUBBLICITARI UTILIZZATI

Data la crescita e le potenzialità di sviluppo del consumo di caffè italiano nei mercati di tutto il mondo, oggi il canale estero è importantissimo per Caffè Mauro, sia per quanto riguarda l'impostazione delle strategie aziendali di sviluppo, basate sull'elevata qualità garantita dal prodotto, sia per le potenzialità di un marchio italiano che veicola il "Made in Italy" nel mondo. Se l'esportazione è iniziata casualmente negli anni '60 per iniziativa di alcuni affezionati consumatori italiani, oggi Caffè Mauro può contare su una rete di distributori esclusivi in numerosi mercati esteri, continuamente supportati e coinvolti in progetti di sviluppo tra cui l'apertura di un Coffee Shop a New York affiancato dall'Accademia del Caffè, luogo di formazione per gli esercenti dei pubblici esercizi e per i consumatori americani. Quello che rende Caffè Mauro davvero speciale è il riconoscimento di chi, in ogni Paese, considera questo marchio sinonimo di eccellenza del vero espresso italiano.



A N ITALIAN SUCCESS AROUND THE WORLD

If Southern Italian espresso is legendary in Italy, around the world it is a cult. Caffè Mauro has developed a range of products for overseas distribution with bespoke labeling, packaging, advertising and merchandising materials for each Country. Caffè Mauro has developed a system for preparing espresso using prepackaged coffee pods. The Company thus meets the needs of an ever-changing world, while ensuring that mistakes in preparation by the end-user do not alter the quality of the espresso. Given current and potential consumption levels of Italian coffee, the overseas channel has become critical for Caffè Mauro, both as regards corporate development strategies, based on the top quality of its product, and for the potential of an Italian brand that is a hallmark of Made in Italy excellence across the globe. Exports started informally in the '60s through several loyal Italian consumers. Caffè Mauro now has a network of exclusive dealers in numerous overseas markets that are continuously supported and involved in development projects, including a Coffee Shop in New York and a "Coffee Academy" for baristas and US consumers. What makes Caffè Mauro truly special is its worldwide reputation as a brand that is synonymous with the excellence of real Italian espresso coffee.



IL COMMERCIO ALL'ESTERO



S TORIA DELLA COMUNICAZIONE CAFFÈ MAURO: DALLA LUNGIMIRANZA DEGLI ANNI DI CAROSELLO ALLE CAMPAGNE DI OGGI.



IL PRIMO PACK

Che la pubblicità fosse una risorsa importante e strategica, Demetrio Mauro lo aveva capito con largo anticipo rispetto a molti altri concorrenti, tanto che le confezioni dei primissimi prodotti rivelavano già una cura minuziosa nello studio del marchio, dei colori e delle forme. Grazie alla grande curiosità e alla profonda attenzione che poneva in tutto ciò che lo circondava, Demetrio Mauro seppe sempre rinnovarsi, anche nella comunicazione. Il marchio si è evoluto continuamente per mantenere nel tempo la massima notorietà, adeguandosi ai linguaggi della comunicazione pubblicitaria in continua evoluzione. Se la prima promozione del 1958 e la presenza storica a Carosello nascevano da un'intuizione pionieristica di comunicare il marchio, oggi la strategia di marketing è per il management di Caffè Mauro un pilastro centrale del piano industriale. Dal 1997, per trasmettere al consumatore l'estrema attenzione nella cura della qualità, l'azienda inizia a comunicare un claim che diviene negli anni il leitmotiv

della comunicazione: "Caffè Mauro, il caffè a tostatura lenta".



L'EVOLUZIONE DEL LOGO





IL NUOVO CLAIM

A tale concept viene affidato il compito non solo di caratterizzare il prodotto in modo distintivo rispetto alla concorrenza, ma anche di posizionare l'intera azienda attraverso il suo modo di operare nel mercato, di interpretare l'innovazione e di portare valore. Nel 2009 Caffè Mauro lancia una nuova strategia di comunicazione che comprende il restyling del marchio, declinato in un inedito ed elegante color amaranto, l'elaborazione della nuova grafica per il packaging di tutte le linee di prodotto e una nuova campagna pubblicitaria centrata sul claim: "Caffè Mauro a tostatura lenta. Se aspetti, c'è più gusto". Grazie a questo claim che coniuga tradizione e innovazione, i valori distintivi dell'azienda vengono reinterpretati in chiave moderna, per trasmettere ancora una volta la qualità indiscussa di un marchio divenuto simbolo di eccellenza e italianità nel mondo. Oggi la presenza pubblicitaria di Caffè Mauro abbraccia con importanti investimenti la pianificazione su molti media nazionali: televisioni, radio, affissioni, stampa, eventi e un nuovissimo sito internet, completamente rinnovato nella veste grafica e nei contenuti. L'azienda è inoltre attivamente

coinvolta sul proprio territorio con iniziative volte a incentivare la crescita culturale e professionale dei giovani calabresi, in

perfetta coerenza con la filosofia imprenditoriale che la anima da sempre: proporsi come una realtà stimolante e di esempio nel proprio contesto sociale.



CAMPAGNA MAXI AFFISSIONI



T

HE STORY OF CAFFÈ MAURO COMMUNICATIONS: FROM THE FORWARD-LOOKING YEARS OF CAROSELLO TO PRESENT-DAY ADVERTISING CAMPAIGNS

Long before most of its competitors, Demetrio Mauro understood that advertising was the lifeblood of trade. Even the earliest product packaging reflected painstaking attention to the presentation of the trademark, colors and shapes. Because of his innate curiosity and sensitivity, Demetrio Mauro always knew how to renovate, in communications as well. The trademark evolved constantly in order to maintain the same visibility over time and respond to the ever-shifting advertising language. While the first promotion in 1958 and the historical presence of the Mauro spot in the Carosello (translator's note: a fixed ten-minute advertising slot screened every day from the late 1950s until the mid 1970s) were born of a pioneering intuition of brand communication, the present-day marketing strategy is a cornerstone of the Caffè Mauro industrial plan. In 1997, in order to get the message of its maximum focus on quality across to the consumer, the Company started communicating a claim that has now become its communication leitmotif: "Caffè Mauro, the slow roasting coffee". This new concept not only sets Caffè Mauro apart from its competitors, but also lends it a market positioning through the Company's way of working, interpreting innovation, and adding value. In 2009 Caffè Mauro launched a new communication campaign featuring a revamped brand in an all-new, elegant amaranth color, a new packaging for all the product lines and a new advertising campaign that centers on the claim: "Caffè Mauro the slow roasting coffee. The taste is worth the wait". This claim marries tradition and innovation and reworks the Company's distinguishing values in a modern key. The intent is, as always, to convey the idea of the undisputed quality of the brand, which has become a symbol of excellence and of the Italian way of life across the globe. Today, Caffè Mauro invests a great deal in

CAFFÈ MAURO

a tostatura lenta

advertising on many national media: television, radio, billboards, the press, events and a brand new website, entirely renewed in both graphics and contents. It is also actively involved in initiatives to promote the cultural and professional growth of young people from Calabria, in perfect keeping with the business ethos that has always driven the Company: to act as a stimulus and to set an example within its social context.

MAURO DEMETRIO S.P.A.

Sede e Stabilimento: Zona Industriale - 89018 Villa S. Giovanni (RC)

Tel. +39 0965 3333 - Fax. +39 0965 757000

Caffè Mauro su Internet: www.caffemauro.com