



#### LUN Maria Madre di Dio - Capodanno MAR S. Basilio Vescovo S. Genoveffa MER GIO S. Ermete 5 VEN S. Amelia SAB Epifania di N.S. DOM S. Luciano, S. Raimondo LUN S. Massimo, S. Severino MAR S. Giuliano Martire MER S. Aldo Eremita GIO S. Igino Papa VEN S. Modesto M. SAB S. Ilario DOM S. Felice M., S. Bianca S. Mauro Abate LUN 16 MAR S. Marcello Papa

La pianta del caffè è un arbusto che vegeta nelle terre della fascia tropicale di tutto il globo, dove trova le condizioni climatiche che ne rendono possibile la crescita. Ha bisogno di un clima mite con temperature tra i 15 e i 30 gradi centigradi. La pianta, raggiunta la germinazione, viene trasferita in serra dove trascorre il suo primo anno di vita per poi essere prelevata e successivamente trapiantata in piantagione. Il frutto si chiama DRUPA o CILIEGIA dalla buccia lucida di colore rosso intenso, tipico del frutto maturo.



quartacaffe.com (f) (y)

# GENNAIO 2018

GIO	18	S. Liberata
VEN	19	S. Mario Martire
SAB	20	S. Sebastiano
DOM	21	S. Agnese
LUN	22	S. Vincenzo Martire
MAR	23	S. Emerenziana
MER	24	S. Francesco di Sales
GIO	25	Conversione di S. Paolo
VEN	26	Ss. Tito e Timoteo, S. Paola
SAB	27	S. Angela Merici
DOM	28	S. Tommaso D'Aq., S. Valerio
LUN	29	S. Costanzo, S. Cesario
MAR	30	S. Martina, S. Savina
MER	31	S. Giovanni Bosco

S. Antonio Abate



# FEBBRAIO 2018

GIO	1	S. Verdiana
VEN	2	Pres. del Signore
SAB	3	S. Biagio, S. Oscar, S. Cinzia
DOM	4	S. Gilberto
LUN	5	S. Agata
MAR	6	S. Paolo Miki
MER	7	S. Teodoro Martire
GIO	8	S. Girolamo Em.
VEN	9	S. Apollonia
SAB	10	S.Arnaldo
DOM	11	S. Dante, B.V. di Lourdes
LUN	12	S. Eulalia
MAR	13	S. Maura
MER	14	Le Ceneri, S.Valentino Martire
GIO	15	S. Faustino

La Drupa contiene il chicco del caffè liberato con particolari macchine dette "spolpatrici". Il chicco separato dalla polpa è ancora protetto da una sottile pellicola il "pergamino" che sarà tolto prima della spedizione. Nei paesi d'origine, il delicato lavoro di controllo di qualità del caffè crudo è affidato ad esperti operatori che scrupolosamente selezionano il prodotto prima del trasferimento in sacchi di juta dal peso di 60/70 kg. Su ogni sacco è impresso il codice ICO, la carta di identità del caffè che ne garantisce la tracciabilità.



MAR 2/ S. Leandro

MER 28 S. Romano Abate

S. Donato Martire



16 S. Giuliana Vergine

VEN

quartacaffe.com (f) 😉 😇



GIO	1	S. Albino
VEN	2	S. Basileo Martire
SAB	3	S. Cunegonda
DOM	4	3 <sup>a</sup> di Quaresima
LUN	5	S. Adriano
MAR	6	S. Giordano
MER	7	S. Felicita, S. Perpetua
GIO	8	S. Giovanni di Dio
VEN	9	S. Francesca R.
SAB	10	S. Simplicio Papa
DOM	11	4 <sup>8</sup> di Quaresima
LUN	12	S. Massimiliano
MAR	13	S. Arrigo, S. Eufrasia V.
MER	14	S. Matilde Regina
GIO	15	S. Longino, S. Luisa
VEN	16	S. Eriberto Vescovo

Giunto in torrefazione, ogni singolo lotto viene controllato dagli esperti Q Graders del laboratorio di ricerca e sviluppo. Attraverso il CUP TESTING (procedura di assaggio o ASSAGGIO ALLA BRASILIANA), vengono analizzati i vari aspetti sensoriali del caffè. Questi test possono essere eseguiti solo da esperti certificati che raggiungono altissimi livelli di professionalità dopo approfonditi studi ed esami. Il laboratorio di ricerca e sviluppo ha il compito di studiare nuove origini di caffè, le curve di tostatura e i nuovi metodi di estrazione.

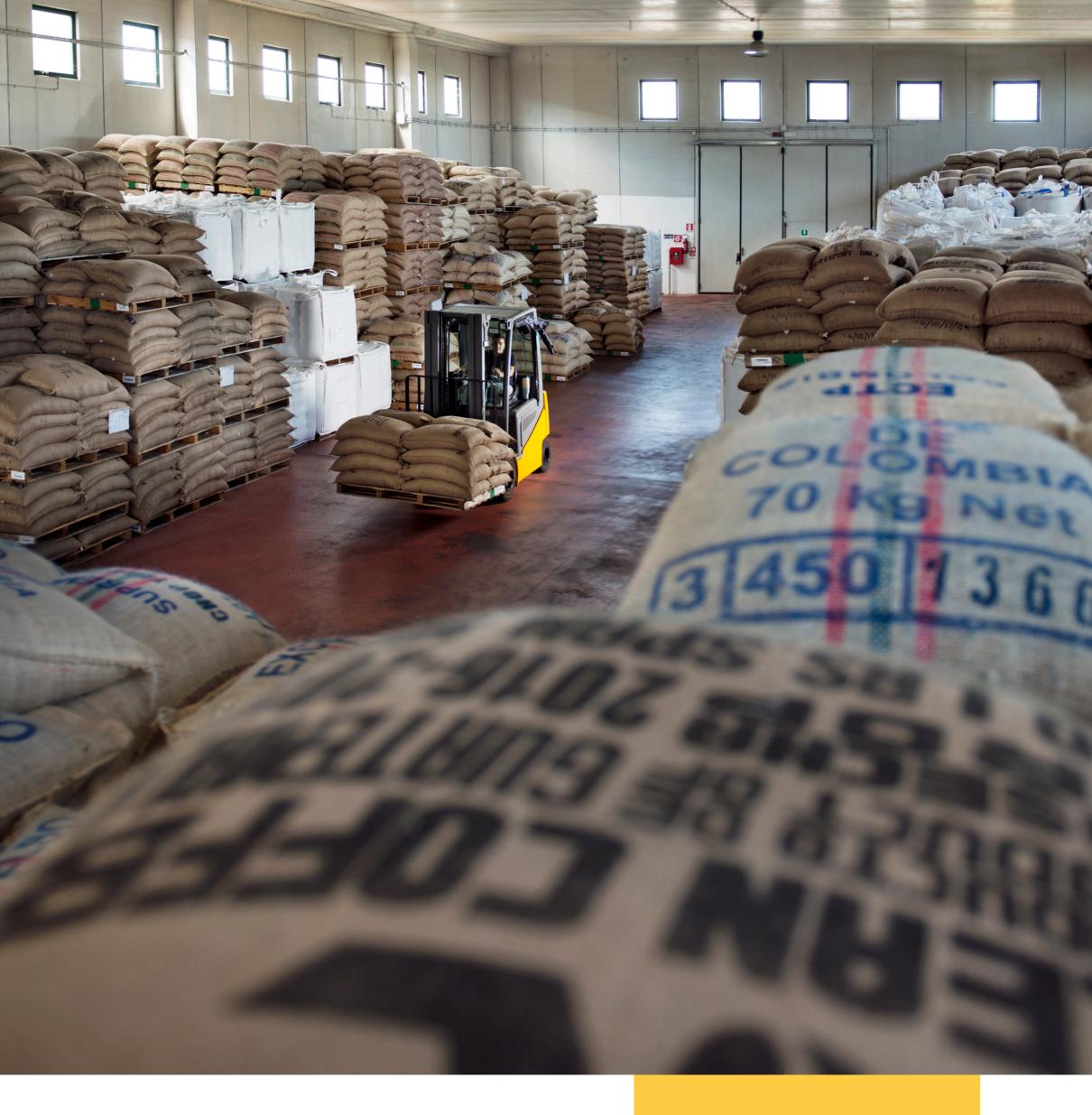


quartacaffe.com  $(\mathbf{f})$ 



S. Patrizio

DOM	18	5 <sup>a</sup> di Quaresima
LUN	19	S. Giuseppe
MAR	20	S. Alessandra Martire
MER	21	S. Benedetto
GIO	22	S. Lea
VEN	23	S. Turibio di M.
SAB	24	S. Romolo
DOM	25	Le Palme
LUN	26	S. Teodoro, S. Romolo, S. Emanuele
MAR	27	S. Augusto
MER	28	S. Sisto III Papa
GIO	29	S. Secondo Martire
VEN	30	S. Amedeo
SAB	31	S Benjamino Martire



# DOM Pasqua di Resurrezione

LUN 2 Dell'Angelo

MAR 3 S. Riccardo Vescovo

MER 4 S. Isidoro Vescovo

GIO 5 S. Vincenzo Ferrer

VEN 6 S. Guglielmo, S. Diogene

SAB 7 S. Ermanno

DOM 8 D. In Albis

LUN S. Maria Cleofe

MAR IU S. Terenzio Martire

MER 11 S. Stanislao Vescovo

GIO 12 S. Giulio Papa

VEN 13 S. Martino Papa

SAB 4 S. Abbondio

DOM 15 S. Annibale

LUN IO S. Lamberto

Il caffè crudo arrivato in azienda è conservato in appositi locali dedicati allo stoccaggio, climatizzati appositamente per mantenere costante umidità e temperatura. Gli ampi spazi consentono la movimentazione del prodotto e l'accessibilità a tutte le partite in modo da consentire verifiche e campionamenti periodici nei magazzini. In questi luoghi si diffonde il tipico e intenso profumo di juta e caffè verde.



47

**APRILE** 

MER 18 S. Galdino Vescovo

S. Aniceto Papa

S. Adalgisa Vergine

GIO 19 S. Ermogene Martire

SAB 21 S. Anselmo, S. Silvio

DOM **22** S. Caio

LUN 23 S. Giorgio Martire

AR **24** S. Fedele, S. Gastone

MER 25 S. Marco Evangelista - Anniv. Liberazione

GIO 26 S. Cleto, S. Marcellino Mart.

VEN 2/ S. Zita

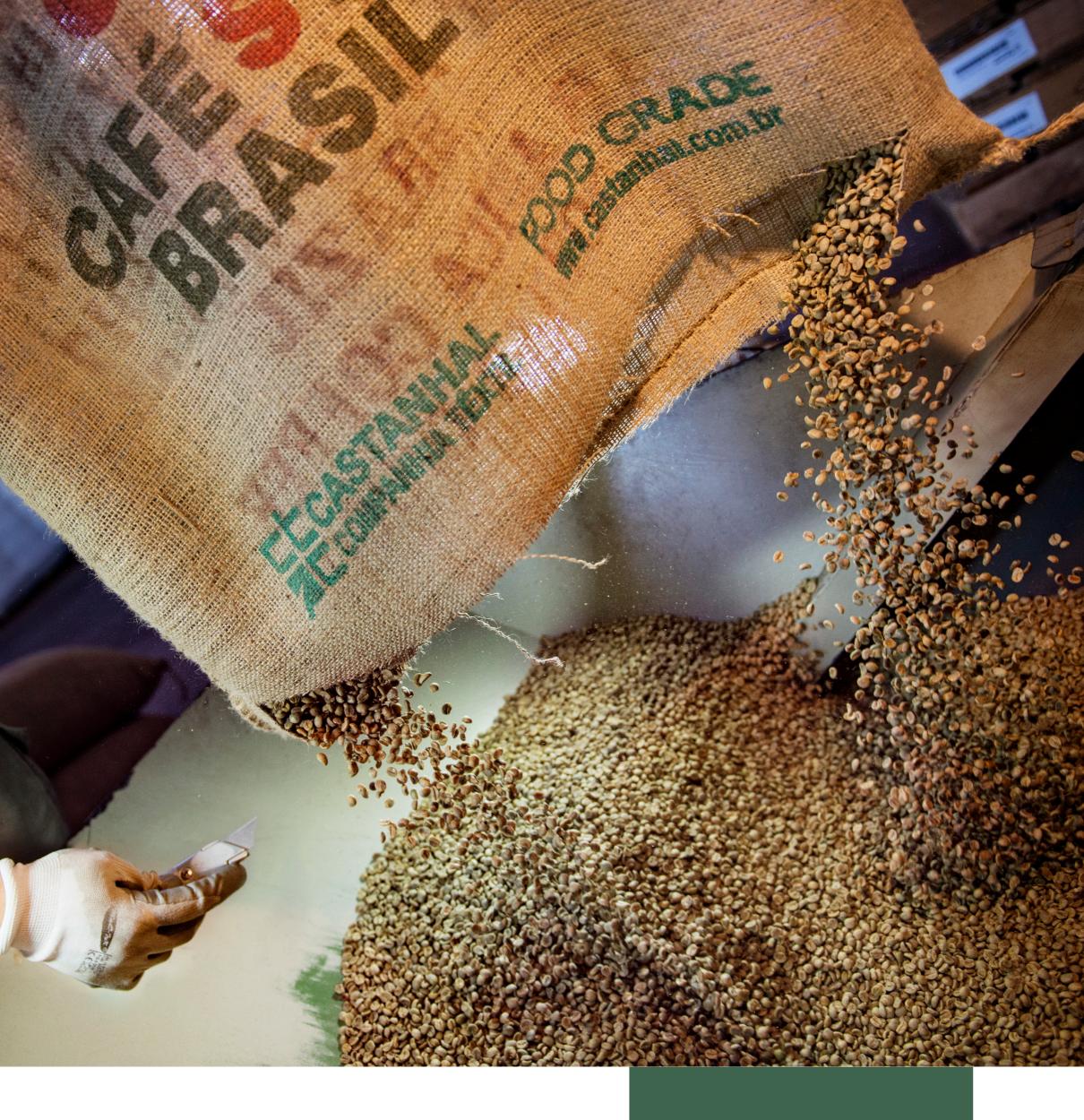
SAB **28** S. Valeria, S. Pietro Chanel

LUN 30 S. Pio V Papa, S. Mariano

S. Caterina da Siena







#### MAR San Giuseppe Artigiano MER S. Cesare, S. Atanasio S. Filippo, S. Giacomo GIO S. Silvano, S. Nereo VEN SAB S. Pellegrino Martire DOM S. Giuditta Martire LUN S. Flavia, S. Fulvio MAR S. Desiderato, S. Vittore M. MER S. Gregorio V., S.E Duilio GIO S. Antonino, S. Cataldo VEN S. Fabio Martire SAB S. Rossana Ascensione del Signore DOM LUN S. Mattia Ap. MAR S. Torquato, S. Achille MER S. Ubaldo Vescovo

In questa fase i sacchi vengono aperti per far scivolare il caffè crudo dentro la macchina cernitrice, appositamente costruita per separare i chicchi da ogni impurità. Solo dopo questo passaggio il caffè viene trasferito all'interno dei silos in attesa di essere tostato.



quartacaffe.com (f) (y)

# MAGGIO 2018

GIO	17	5. Pasyuale Cui II.
VEN	18	S. Giovanni I Papa
SAB	19	S. Pietro di M.
DOM	20	Pentecoste
LUN	21	S. Vittorio Martire
MAR	22	S. Rita da Cascia
MER	23	S. Desiderio Vescovo
GIO	24	B.v. Maria Ausiliatrice
VEN	25	S. Beda Conf., S. Urbano
SAB	26	S. Filippo Neri
DOM	27	Ss. Trinità
LUN	28	S. Emilio M., S. Ercole
MAR	29	S. Massimino Vescovo
MER	30	S. Felice I Papa, S. Ferdinando
GIO	31	Visitaz, B. M. V.



#### VEN S. Giustino Martire SAB Festa della Repubblica - S. Marcellino Corpus Domini DOM LUN S. Quirino Vescovo 5 MAR S. Bonifacio Vescovo 6 MER S. Norberto Vescovo GIO S. Roberto Vescovo VEN S. Medardo Vescovo SAB S. Primo, S. Efrem DOM S. Diana, S. Marcella LUN S. Barnaba Ap. MAR S. Guido, S. Onofrio MER S. Antonio da P. GIO S. Eliseo

Nel corso delle fasi di tostatura il chicco verde subisce delle trasformazioni chimiche molto importanti: in una prima fase avviene lo scambio di calore, in cui inizia ad assumere un colore dorato che sprigiona il profumo di tostato; nella fase successiva, a seguito dell'aumento della temperatura, esso diventa man mano più scuro e perde il 18-20% circa del suo peso. Il grado di tostatura influenza il colore del caffè oltre ad avere un ruolo fondamentale nel determinare le caratteristiche organolettiche della bevanda.



S. Germana, S. Vito

S. Aureliano

VEN

SAB

quartacaffe.com (f) (y) (5)

# GIUGNO 2018

DOM	17	S. Gregorio B., S. Adolfo
LUN	18	S. Marina
MAR	19	S. Gervasio, S. Romualdo Ab.
MER	20	S. Silverio Papa, S. Ettore
GIO	21	S. Luigi Gonzaga
VEN	22	S. Paolino da Nola
SAB	23	S. Lanfranco Vescovo
DOM	24	Nativ. S. Giovanni B.
LUN	25	S. Guglielmo Ab.
MAR	26	S. Vigilio Vescovo
MER	27	S. Cirillo d'Aless.
GIO	28	S. Attilio
VEN	29	Ss. Pietro e Paolo
SAB	30	Ss. Primi Martiri



#### DOM S. Teobaldo Erem. LUN S. Ottone S. Tommaso Ap. MAR MER S. Elisabetta, S. Rossella GIO S. Antonio M.Z. VEN S. Maria Goretti SAB S. Edda, S. Claudio DOM S. Adriano, S. Priscilla LUN S. Armando, S. Letizia MAR S. Felicita, S. Silvana MER S. Benedetto, S. Olga, S. Fabrizio S. Fortunato Martire GIO VEN S. Enrico Imp. SAB S. Camillo De Lellis DOM S. Bonaventura

Il caffè Quarta è un caffè confezionato fresco, vivo; per questo una tazzina di Quarta Caffè ha un gusto ed aroma unico. Preservare queste caratteristiche richiede una linea di confezionamento e packaging particolari, dotate alcune di una speciale valvola salva freschezza che permette al caffè appena tostato di "respirare" conservando fragranza e aroma.



N.S. del Carmelo

16

LUN



# LUGLIO 2018

S. Alessio Conf.

MER	18	S. Calogero, S. Federico V.
GIO	19	S. Giusta, S. Simmaco
VEN	20	S. Elia Prof., S. Margherita
SAB	21	S. Lorenzo da B.
DOM	22	S. Maria Maddalena
LUN	23	S. Brigida
MAR	24	S. Cristina
MER	25	S. Giacomo Ap.
GIO	26	Ss. Anna e Gioacchino
VEN	27	S. Liliana, S. Aurelio
SAB	28	S. Nazario, S. Innocenzo
DOM	29	S. Marta
LUN	30	S. Pietro Crisologo
MAR	31	S. Ignazio di L.



### MER S. Alfonso GIO S. Eusebio, S. Gustavo S. Lidia VEN SAB S. Nicodemo, S. Giovanni M.v. DOM S. Osvaldo LUN Trasfiguraz. N.S. MAR S. Gaetano da T. MER S. Domenico Conf. GIO S. Romano, S. Fermo VEN S. Lorenzo Martire SAB S. Chiara S. Giuliano S. Ippolito, S. Ponziano LUN MAR S. Alfredo MER Assunzione Maria Vergine GIO S. Stefano, S. Rocco

Quarta Caffè è da sempre impegnata sui temi ambientali legati alla sostenibilità e alla tutela del territorio. Questo trova riscontro pratico nelle politiche energetiche dell'azienda che con il "Progetto Natura", ha integrato agli approvvigionamenti di energia nuove fonti rinnovabili: eolico, fotovoltaico e solare; garantendo gran parte del fabbisogno energetico dell'azienda.



quartacaffe.com (f) (y) (5)



# **AGOSTO** 2018

S. Giacinto Confessore

SAB	18 S. Elena Imp.
DOM	19 S. Ludovico, S. Italo
LUN	20 S. Bernardo Abate
MAR	<b>21</b> S. Pio X
MER	22 S. Maria Regina
GIO	23 S. Rosa da Lima, S. Manlio
VEN	24 S. Bartolomeo Ap.
SAB	25 s. Ludovico
DOM	26 S. Oronzo, S. Alessandro Martire
LUN	27 S. Monica, S. Anita
MAR	28 S. Agostino
MER	29 Martirio S. Giovanni B.
GIO	30 S. Faustina, S. Tecla
VEN	31 S. Aristide Martire



#### SAB S. Egidio Abate DOM S. Elpidio Vescovo S. Gregorio M., S. Marino LUN S. Rosalia MAR 5 MER S. Vittorino Vescovo GIO S. Petronio, S. Umberto VEN S. Regina SAB Nativ. B.V. Maria S. Sergio Papa, S. Gorgonio DOM LUN S. Nicola da Tol., S. Pulcheria MAR S. Diomede Martire Ss. Nome di Maria, S. Guido MER GIO S. Maurilio, S. Giovanni Cris. VEN Esaltaz. S. Croce SAB B.V. Addolorata

L'azienda Quarta si avvale dei migliori trainer altamente specializzati per tutti i corsi di formazione dedicati a baristi e specialisti di settore, in modo da promuovere la cultura del caffè e formare i nuovi operatori. I baristi possono così approfondire la conoscenza del prodotto e della filiera del caffè, aggiornare le proprie tecniche e competenze per offrire ai propri clienti la migliore esperienza sensoriale in tazza.

# SETTEMBRE 2018

MAR	18	S. Sofia M.
MER	19	S. Gennaro Vescovo
GIO	20	S. Eustachio, S. Candida
VEN	21	S. Matteo Apostolo
SAB	22	S. Maurizio Martire
DOM	23	S. Pio da Pietrelcina
LUN	24	S. Pacifico Conf.
MAR	25	S. Aurelia
MER	26	Ss. Cosimo e Damiano
GIO	27	S. Vincenzo De P.
VEN	28	S. Venceslao Martire
SAB	29	Ss. Michele, Gabriele e Raffaele
DOM	30	S. Girolamo Dottore

S. Roberto B.



S. Cornelio e Cipriano

DOM

quartacaffe.com (f) (y) (5)





#### LUN S. Teresa del B.G. Ss. Angeli Custodi MAR S. Gerardo Ab. MER S. Francesco D'assisi GIO VEN S. Placido Martire SAB S. Bruno Ab. DOM N.S. del Rosario S. Pelagia, S. Reparata LUN MAR S. Dionigi, S. Ferruccio S. Daniele M. MER GIO S. Firmino Vescovo VEN S. Serafino Capp. SAB S. Edoardo Re DOM S. Callisto I Papa LUN S. Teresa D'avila S. Edvige, S. Margherita A., S. Gallo MAR

Ogni giorno i viaggiatori percorrono le strade del territorio e delle nostre marine per consegnare il caffè sempre fresco, nei bar e punti vendita dei clienti. I nostri commerciali sono sempre pronti ad ascoltare ogni esigenza o richiesta particolare per supportare al meglio la clientela dell'azienda.



quartacaffe.com (f) (y) (5)

# OTTOBRE 2018

GIO	18	S. Luca Evang.
VEN	19	S. Isacco M., S. Laura
SAB	20	S. Irene
DOM	21	S. Orsola
LUN	22	S. Donato Vescovo
MAR	23	S. Giovanni da C.
MER	24	S. Antonio M.C.
GIO	25	S. Crispino, S. Daria
VEN	26	S. Evaristo Papa
SAB	27	S. Fiorenzo Vescovo
DOM	28	S. Simone
LUN	29	S. Ermelinda, S. Massimiliano
MAR	30	S. Germano Vescovo
MER	31	S. Lucilla, S. Quintino

S. Ignazio d'A., S. Rodolfo

MER



#### GIO Tutti i Santi VEN Commemoraz. Defunti SAB S. Martino, S. Silvia DOM S. Carlo Borromeo 5 LUN S. Zaccaria Prof. MAR S. Leonardo Abate MER S. Ernesto Abate GIO S. Goffredo Vescovo VEN S. Oreste, S. Ornella SAB S. Leone Magno DOM S. Martino di Tours LUN S. Renato M., S. Elsa S. Diego, S. Omobono MAR

Grazie alla moka che sprigiona il gusto d'intimità, il caffè Quarta entra nelle case dei consumatori che gustano le diverse miscele in ogni momento della giornata. Il corretto uso della moka ne esalta le caratteristiche organolettiche esprimendo un sapore e un gusto inconfondibili.

# NOVEMBRE 2018

SAB	17 S. Elisabetta
DOM	18 S. Oddone Ab.
LUN	19 S. Fausto Martire
MAR	20 S. Benigno
MER	21 Presentaz, B.V. Maria
GIO	22 S. Cecilia V.
VEN	23 S. Clemente Papa
SAB	24 Cristo Re e S. Flora
DOM	25 S. Caterina d'Aless.
LUN	26 S. Corrado Vescovo
MAR	27 S. Massimo, S. Virgilio
MER	28 S. Giacomo Franc.
GIO	29 S. Saturnino Martire
VEN	30 S. Andrea Ap., S. Duccio



S. Giocondo Vescovo

S. Alberto M., S. Arturo

S. Margherita di S.

MER

GIO

VEN

quartacaffe.com (f) (y) (5)





## SAB 1 S. Ansano

DOM 2 ID'Avvento

LUN 3 S. Francesco Saverio

MAR 4 S. Barbara, S. Giovanni Dam.

MER 5 S. Giulio M.

GIO 6 S. Nicola Vescovo

VEN 7 S. Ambrogio Vescovo

SAB 8 Immacolata Concezione

DOM 9 II D'Avvento

LUN 10 N.S. di Loreto

MAR 11 S. Damaso Papa

GIO 13 S. Lucia V.

VEN 14 S. Giovanni D.Cr., S. Pompeo

III D'Avvento

SAB S. Valeriano

DOM

La realizzazione di un espresso di alta qualità è frutto di un insieme di equilibri. La sua bontà, infatti, dipende da alcuni fattori imprescindibili. È una bevanda di 25-30 ml complessivi, ricoperta da una crema consistente di finissima tessitura di colore nocciola con striature tendenti al testa di moro. L'aroma deve essere intenso e ricco di



note di fiori, frutta e cioccolato.

quartacaffe.com (f) (y)

# DICEMBRE 2018

LUN 17 S. Lazzaro

MAR 18 S. Graziano Vescovo

MER 19 S. Fausta, S. Dario

GIO ZU S. Liberato Martire

VEN ZI S. Pietro Canisio
SAB Z2 S. Francesca Cabrini

DOM  $\overline{23}$  N D'Avvento

LUN 24 S. Delfino

MAR 25 Natale del Signore

MER 26 S. Stefano Protom.

GIO Z / S. Giovanni Ap.

VEN **28** Ss. Innocenti Martiri

SAB **29** S. Tommaso Becket

DOM S. Eugenio V., S. Ruggero

.UN 31 S. Silvestro Papa



#### Piantagione di caffè

La pianta del caffè è un arbusto che vegeta nelle terre della fascia tropicale di tutto il globo, dove trova le condizioni climatiche che ne rendono possibile la crescita. Ha bisogno di un clima mite con temperature tra i 15 e i 30 gradi centigradi. La pianta, raggiunta la germinazione, viene trasferita in serra dove trascorre il suo primo anno di vita per poi essere prelevata e successivamente trapiantata in piantagione. Il frutto si chiama DRUPA o CILIEGIA dalla buccia lucida di colore rosso intenso, tipico del frutto maturo.



#### Selezione dei chicchi

La Drupa contiene il chicco del caffè liberato con particolari macchine dette "spolpatrici". Il chicco separato dalla polpa è ancora protetto da una sottile pellicola il "pergamino" che sarà tolto prima della spedizione. Nei paesi d'origine, il delicato lavoro di controllo di qualità del caffè crudo è affidato ad esperti operatori che scrupolosamente selezionano il prodotto prima del trasferimento in sacchi di juta dal peso di 60/70 kg. Su ogni sacco è impresso il codice ICO, la carta di identità del caffè che ne garantisce la tracciabilità.



#### Laboratorio R&S

Giunto in torrefazione, ogni singolo lotto viene controllato dagli esperti Q Graders del laboratorio di ricerca e sviluppo. Attraverso il CUP TESTING (procedura di assaggio o ASSAGGIO ALLA BRASILIANA), vengono analizzati i vari aspetti sensoriali del caffè. Questi test possono essere eseguiti solo da esperti certificati che raggiungono altissimi livelli di professionalità dopo approfonditi studi ed esami. Il laboratorio di ricerca e sviluppo ha il compito di studiare nuove origini di caffè, le curve di tostatura e i nuovi metodi di estrazione.



#### Stoccaggio

Il caffè crudo arrivato in azienda è conservato in appositi locali dedicati allo stoccaggio, climatizzati appositamente per mantenere costante umidità e temperatura. Gli ampi spazi consentono la movimentazione del prodotto e l'accessibilità a tutte le partite in modo da consentire verifiche e campionamenti periodici nei magazzini. In questi luoghi si diffonde il tipico e intenso profumo di juta e caffè verde.



#### Cernitrice

In questa fase i sacchi vengono aperti per far scivolare il caffè crudo dentro la macchina cernitrice, appositamente costruita per separare i chicchi da ogni impurità. Solo dopo questo passaggio il caffè viene trasferito all'interno dei silos in attesa di essere tostato.



#### **Tostatura**

Nel corso delle fasi di tostatura il chicco verde subisce delle trasformazioni chimiche molto importanti: in una prima fase avviene lo scambio di calore, in cui inizia ad assumere un colore dorato che sprigiona il profumo di tostato; nella fase successiva, a seguito dell'aumento della temperatura, esso diventa man mano più scuro e perde il 18-20% circa del suo peso. Il grado di tostatura influenza il colore del caffè oltre ad avere un ruolo fondamentale nel determinare le caratteristiche organolettiche della bevanda.



#### Confezionamento

Il caffè Quarta è un caffè confezionato fresco, vivo; per questo una tazzina di Quarta Caffè ha un gusto ed aroma unico. Preservare queste caratteristiche richiede una linea di confezionamento e packaging particolari, dotate alcune di una speciale valvola salva freschezza che permette al caffè appena tostato di "respirare" conservando fragranza



#### Azienda

Quarta Caffè è da sempre impegnata sui temi ambientali legati alla sostenibilità e alla tutela del territorio. Questo trova riscontro pratico nelle politiche energetiche dell'azienda che con il "Progetto Natura", ha integrato agli approvvigionamenti di energia nuove fonti rinnovabili: eolico, fotovoltaico e solare; garantendo gran parte del fabbisogno energetico dell'azienda.



## **Formazione**

L'azienda Quarta si avvale dei migliori trainer altamente specializzati per tutti i corsi di formazione dedicati a baristi e specialisti di settore, in modo da promuovere la cultura del caffè e formare i nuovi operatori. I baristi possono così approfondire la conoscenza del prodotto e della filiera del caffè, aggiornare le proprie tecniche e competenze per offrire ai propri clienti la migliore esperienza sensoriale in tazza.



## Distribuzione

Ogni giorno i viaggiatori percorrono le strade del territorio e delle nostre marine per consegnare il caffè sempre fresco, nei bar e punti vendita dei clienti. I nostri commerciali sono sempre pronti ad ascoltare ogni esigenza o richiesta particolare per supportare al meglio la clientela dell'azienda.



## A casa

Grazie alla moka che sprigiona il gusto d'intimità, il caffè Quarta entra nelle case dei consumatori che gustano le diverse miscele in ogni momento della giornata. Il corretto uso della moka ne esalta le caratteristiche organolettiche esprimendo un sapore e un gusto inconfondibili.



## Al bar

La realizzazione di un espresso di alta qualità è frutto di un insieme di equilibri. La sua bontà, infatti, dipende da alcuni fattori imprescindibili. È una bevanda di 25-30 ml complessivi, ricoperta da una crema consistente di finissima tessitura di colore nocciola con striature tendenti al testa di moro. L'aroma deve essere intenso e ricco di note di fiori, frutta e cioccolato.

## **STORIA**

L'azienda Quarta Caffè nasce negli anni '50 con una piccola torrefazione sita all'interno di un bar del centro storico di Lecce. Sin dai primi anni la torrefazione si distingue per l'alta qualità del caffè prodotto, il quale è destinato a diventare il caffè simbolo di un territorio chiamato Salento. L'industrializzazione partirà negli anni '70 quando dal centro di Lecce l'attività si trasferisce nella zona industriale investendo nelle migliori tecnologie e in impianti all'avanguardia. La vecchia tostatrice a carbone lascia spazio a macchine più grandi e moderne, necessarie per fronteggiare la crescita impetuosa del marchio. L'azienda, infatti, cresce in tutti questi anni, innovando nella continuità e con una grande attenzione alla qualità del prodotto, sotto la sapiente guida di Antonio Quarta, sino ad arrivare oggi alla quarta generazione rappresentata da Gaetano ed Edoardo Quarta.

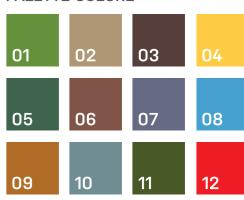
## VISION

Quarta Caffè guarda con fiducia al futuro: Antonio Quarta con i figli e tutti i collaboratori proseguono il cammino del Cavaliere del Lavoro Gaetano Quarta. In un mercato che sta diventando sempre più dinamico e in cui la cultura del caffè diventa sempre più aperta, i consumatori si dimostrano sempre più informati, ricercano l'eccellenza, sono attenti alla sostenibilità dei processi aziendali, alla tracciabilità e al rispetto dell'ambiente. È in questa vision che l'azienda prosegue il suo cammino rafforzando l'impegno nei confronti della sostenibilità e dello sviluppo del territorio, nella diffusione dei valori aziendali che oggi sono veicolati attraverso una comunicazione veloce 2.0, fondamentale per la divulgazione dei valori alle nuove generazioni. Il Salento è l'anima del caffè Quarta e Quarta Caffè non sarebbe esistita senza il Salento. Forte di questo Know-how, l'azienda continua ad investire per confermarsi torrefazione d'eccellenza, all'avanguardia in termini di tecnologie e per garantire sempre il miglior prodotto ai propri clienti. Per questo è stato realizzato il nuovo laboratorio di ricerca e sviluppo che ha il compito di studiare e sperimentare nuove origini e metodi di estrazione, grazie alla competenza di esperti Q-grader certificati.

## **MISSION**

Essere una torrefazione d'eccellenza all'avanguardia in termini di tecnologie, garantire la qualità del prodotto, dei processi e di tutta la catena di distribuzione puntando alla sostenibilità e tutela del territorio, richiede un'organizzazione complessa in grado d'interagire con il sistema; un sistema aperto ed integrato con il territorio. L'azienda segue linee guida, protocolli e disciplinari divenendo punto di riferimento nazionale nel mercato del caffè di qualità. Sin dalla sua costituzione, Quarta Caffè ha puntato sul senso d'appartenenza del personale e del management dando continuità agli ideali del fondatore, unendo umiltà, conoscenza e formazione; ancora oggi ogni componente dell'azienda è considerato come un membro di una vera e propria famiglia. Il legame con il Salento è intimo e reciproco; per questo Quarta Caffè è impegnata con programmi sociali e su temi ambientali legati alla sostenibilità e alla salvaguardia del territorio, che trova riscontro pratico nelle politiche energetiche dell'azienda stessa. Con il "Progetto Natura", si è dotata di attività coerenti alla missione aziendale, integrando nelle fonti di approvvigionamento energetico un impianto eolico e un impianto fotovoltaico che garantiscono, seppur in parte, il fabbisogno dell'azienda.

## PALETTE COLORE



#### CALENDARIO 2018 QUARTA CAFFÈ a cura di Pixelfabrica S.r.l.

concept e art direction Pixelfabrica S.r.l. illustrazioni fotografiche Danilo DOM Calogiuri

parziale della documentazione grafica in qualsiasi forma.

L'imposta di pubblicità nel rispetto del regolamento locale è a carico di chi lo espone al pubblico. Finito di stampare nel mese di ottobre 2017 da Grafica 080 Modugno (BA)







### CALENDARIO 2018

Il nuovo calendario **Quarta Caffè** 2018 attraverso 12 scatti d'autore, racconta il mondo del caffè Quarta che parte dalle drupe della pianta dei paesi d'origine e dopo aver percorso le varie fasi, arriva a casa dei fedeli consumatori e nei clienti bar.