IL VIAGGIO DI LAVAZZA A IDENTITA' GOLOSE 2017: DAI MIGLIORI CHICCHI DI CAFFE' iTIERRA! ALL'APERITIVO CON FOOD PAIRING

Le miscele iTierra! Origins e la special edition di "Kafa" saranno protagoniste nello spazio espositivo Lavazza, che ospiterà l'esperienza sensoriale firmata dallo chef Cesare Battisti e dal bartender Dennis Zoppi. A stupire i visitatori l'esclusiva Smart ForFood, primo ristorante su quattro ruote.

E' il momento dell'edizione 2017 di Identità Golose. Lavazza, partner della kermesse gastronomica fin dalla prima edizione, conferma la sua partecipazione anche quest'anno accompagnando i visitatori in un viaggio esperienziale dedicato alle miscele iTierra! Origins e Kafa celebrate nell'alta gastronomia.
In linea con il tema della tredicesima edizione "*La forza della libertà: il viaggio*", Lavazza offre agli appassionati presenti, uno spazio espositivo che racconta la gamma di pregiate monorigini miscelate ad arte per offrire un'esperienza di gusto intensa, straordinaria e sostenibile. Come ogni viaggio, ogni tazzina regala un aroma unico, perfetto connubio di gusto con il paese d'origine.
Fin dalla sua prima edizione nel 2005, Lavazza partecipa a Identità Golose con uno spazio espositivo che parla di eccellenza, tradizione, innovazione ed esperienza nella ricerca e selezione delle migliori origini di caffè. L'azienda considera da sempre il caffè come prodotto d'ispirazione per gli Chef: questo solido legame con il mondo dell'alta gastronomia ha portato a collaborazioni con alcuni dei nomi attualmente più importanti della cucina internazionale.

iTIERRA! ORIGINS: BINOMIO PERFETTO DI SOSTENIBILITA' E DISTINTIVITA'
Protagoniste del viaggio Lavazza a Identità Golose saranno le pregiate miscele iTierra! Origins, provenienti da aziende agricole del Brasile e della Tanzania certificate Rainforest Alliance e in cui si coniugano eccellenza del prodotto, rispetto per l'ambiente e attenzione al sociale.
4 pregiate monorigini miscelate ad arte per offrire un'esperienza intensa, straordinaria e sostenibile che riporta al gusto del paese d'origine ad ogni tazzina. iTierra! Origins rappresenta un caffè di qualità superiore, dalla pregiata *Lambarì* al *Conillon Lavato* e *alla Cereja Apasita* con ciliegie di Arabica di raccolta tardiva, i cui chicchi sono accuratamente selezionati, trattati secondo i più alti standard di produzione e valorizzati da un più lento e delicato processo di tostatura.
Queste pregiate miscele provengono da zone in cui Lavazza è presente con il progetto di sostenibilità *iTierra!* che ha visto dal 2002 ad oggi il coinvolgimento di migliaia di coltivatori in Honduras, Perù, Colombia, India, Brasile, Tanzania, Etiopia e Vietnam, con l'obiettivo di migliorarne le condizioni di vita sociali e ambientali apportando anche nuove e più proficue tecniche produttive per ottenere un caffè di qualità superiore e conforme agli standard di certificazione richiesti.

KAFA: DOVE LA CULTURA DEL CAFFE' HA ORIGINE
Lo stand di Lavazza a Identità Golose 2017 ospiterà anche la special edition di **"Kafa"**, uno dei caffè più pregiati al mondo. Una esclusiva monorigine di altissima qualità che nasce nella foresta etiope, dove il caffè cresce spontaneamente con un minimo intervento degli abitanti del luogo. L'esperienza sensoriale di questa pregiata arabica 100% è unica come la sua origine: struttura marcata e un bouquet di aromi e profumi, in cui spiccano intense note floreali. L'edizione speciale di Kafa si caratterizza per l'evoluzione

del profilo sensoriale e per l'elegante packaging dai toni e dal design distintivi, che sottolinea la sua esclusività.

Gli appuntamenti di Lavazza ad Identità Golose 2017:

IL VIAGGIO ESPERIENZIALE LAVAZZA CON ABBINAMENTI INEDITI E SORPRENDENTI
L'evento di punta della partecipazione del brand a questa edizione di Identità Golose si terrà **sabato 4 marzo** – **dalle ore 17:00 alle 18:30 presso la Sala Gialla 1** – quando andrà in scena l'esclusivo aperitivo di food pairing firmato Lavazza.
Nella giornata che celebrerà la regione ospite, la Lombardia, lo chef Cesare Battisti, eccellente interprete della tradizione lombardo/milanese con il suo ristorante Ratanà, creerà alcune ricette che saranno abbinate in maniera inusuale a tre drink curati dal bartender Dennis Zoppi, famoso designer dei cocktail, per stupire, emozionare e divertire gli appassionati di cucina presenti.
L'intrattenimento multisensoriale che proporrà le miscele iTierra! Origins in combinazioni speciali, rispecchia l'attenzione che da sempre caratterizza Lavazza nel cogliere sul nascere le nuove tendenze di consumo come l'arte di abbinare cocktail e buona cucina con un denominatore comune di qualità assoluta, il caffè Lavazza.

SMART FORFOOD: IL PRIMO RISTORANTE STELLATO ITINERANTE CONQUISTA IDENTITA' GOLOSE
Nato dalla collaborazione tra Lavazza, Mercedes-Benz Italia, Michelin e Focaccia Group, sotto la direzione creativa di **Davide Oldani**, Brand Ambassador di Lavazza, la showcar **Smart ForFood** insieme allo chef stellato accoglierà all'ingresso tutti i visitatori della kermesse nella giornata di **lunedì 6 marzo.**
Presentato agli appassionati di motori in occasione dell'ultima edizione del Motor Show di Bologna, Smart ForFood arriva a Identità Golose per presentare una ricetta unica e inimitabile dove la passione per la cucina gourmet e il caffè d'eccellenza si combinano alla migliore innovazione su quattro ruote.
Un'auto "stellata", unica e curata nei minimi dettagli, che porta a bordo una vera cucina con piastra a induzione, estrattore, frigo, portabottiglie refrigerato, set di piatti e posate, e piano di lavoro insieme alla possibilità di realizzare un caffè a regola d'arte grazie a Jolie di Lavazza, la macchina super-compatta e di design del sistema espresso A Modo Mio.

LAVAZZA E LA TOP GASTRONOMY
È il 1996 quando Lavazza, pioniera nell'esplorazione delle infinite sperimentazioni di cui il caffè può essere protagonista, muove i primi passi nella Top Gastronomy e, con partner prestigiosi, avvia un'indagine profonda sul caffè, che fonde passione per i sapori e passione per i saperi della tradizione. Convinta dell'importanza strategica di questo approccio, Lavazza dedica importanti risorse per lo sviluppo di questo canale e, nel 1998, crea la prima divisione all'interno del Training Center Lavazza - la struttura dell'azienda dedicata alla formazione dei professionisti del settore e allo sviluppo di nuovi prodotti e materiali per la degustazione - dedicata alla sperimentazione sul prodotto. L'esperienza dell'alta gastronomia si sviluppa e cresce con la collaborazione di alcuni tra i più grandi chef del panorama internazionale, come: ***Ferran Adrià, Carlo Cracco, Massimo Bottura e Davide Oldani****. La loro capacità visionaria si nutre della conoscenza di Lavazza sul caffè per realizzare nuove e sorprendenti forme, talvolta visionarie, per la bevanda più amata dagli Italiani. Il filo conduttore di tutte le sperimentazioni è il presupposto irrinunciabile della qualità assoluta, sempre e comunque. In questo lungo percorso di collaborazioni e sperimentazioni si inserisce anche la partnership di lunga data di Lavazza con Identità Golose, uno tra i principali eventi in Italia dedicati all'alta gastronomia.*

Per informazioni:
UFFICIO STAMPA LAVAZZA
Bianca Genitori – tel. 011 2348271 – bianca.genitori@lavazza.com

BURSON-MARSTELLER
Roberta Recchia – tel. 02 72143566 – roberta.recchia@bm.com