



LAVAZZA A IDENTITÀ GOLOSE 2015

MiCo - Milano Congressi | Via Gattamelata - Gate 14 | 8-10 febbraio 2015

La Chef pasticciera Loretta Fanella presenta ricette dolci a base di caffè Lavazza Kafa. Lavazza rinsalda ancora una volta il forte legame con il mondo dell'alta gastronomia.

Milano, 8 febbraio 2015 | **Lavazza, icona dell'autentico espresso italiano, è partner ufficiale di Identità Golose** sin dal suo debutto nel 2005, a dimostrazione dell'attenzione che Lavazza dedica al mondo dell'alta gastronomia. Eccellenza, tradizione, innovazione, esperienza sono i valori che Lavazza porta nel mondo attraverso il suo caffè, interpretando in maniera sempre nuova e originale l'evoluzione del gusto, grazie anche al **Lavazza Training Center**, la struttura dell'azienda dedicata alla formazione dei professionisti del settore e allo sviluppo di nuovi prodotti e materiali per la degustazione.

L'appuntamento imperdibile della manifestazione 2015 è fissato per **Domenica 8 febbraio alle 10.15**, quando il pregiato caffè Lavazza *Kafa* diventa il protagonista di alcune ricette proposte da **Loretta Fanella**, lo chef di alta pasticceria che in quest'occasione si concentra sulla preparazione di dolci per una buona e sana colazione senza glutine. Due sono le ricette proposte: nella prima, Loretta Fanella arricchisce un **frollino al caffè Kafa** con un plumcake alla castagna, un cremoso all'arancio e cardamomo coperto da una gelatina trasparente sempre a base di *Kafa*. La seconda ricetta è un omaggio al caffè in forma di **gelatina croccante realizzata con Kafa**, infuso a freddo e poi disidratato.

La collaborazione di Lavazza con lo chef pasticciera Loretta Fanella è solo l'ultima di una lunga serie che dimostra **l'impegno di Lavazza nell'ambito dell'alta gastronomia**, cominciato nel 1996 con la collaborazione con **Slow Food**, con cui l'azienda condivide la passione per i sapori e i saperi della tradizione. Passione che si riconferma successivamente con la partnership con **l'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo**, la prima Università interamente dedicata al cibo e alla cultura gastronomica.

Nel 1998 Lavazza crea la prima divisione all'interno del Training Center dedicata alla **sperimentazione sul prodotto** e, grazie alla **collaborazione con i più grandi chef del panorama internazionale**, sviluppa ulteriormente l'esperienza nell'ambito dell'alta gastronomia. Tutto comincia con **Ferran Adrià**, con cui si crea *èspesso*, il primo caffè solido della storia. Dal caffè solido *èspesso* si arriva ad altre creazioni come il *Coffeesphere* e il *Caviale di Caffè*, entrambi ottenuti con la tecnica della sferificazione, o ancora il *Cappuccino Nitro* (antecedente dell'attuale *Cappuccino Bite*, oggi sulla Stazione Spaziale Internazionale) e *l'Uovo Caldo di Caffè*. Il 2008 vede la nascita di *Coffee Lens*, lenti al caffè firmate da un altro chef d'eccezione, **Carlo Cracco**.

Lavazza considera ancora oggi il caffè come prodotto d'ispirazione per gli Chef: questo solido legame con il mondo dell'alta gastronomia ha portato a nuove collaborazioni con alcuni dei nomi attualmente più importanti della cucina italiana, tra cui **Massimo Bottura, Davide Oldani, Antonino Cannavacciuolo** e **Niko Romito**. Lavazza è, inoltre, orgogliosa di avere tra i propri clienti chef del



calibro di **Giovanni Grasso, Maurilio Garola e Alessandro Boglione**, dimostrando così una forte attenzione per la ristorazione italiana. Questa collaborazione con i migliori Chef ha portato Lavazza alla realizzazione di ulteriori e inedite forme di preparazione del caffè, oltre a una serie di accessori per la degustazione del prodotto. Si va dal cucchiaino forato *e-spoon* di Oldani del 2010 fino alle ricette a base caffè di Massimo Bottura, una salata (*Vieni in Italia con me*) e una dolce (*It's just a dessert*), presentate nel 2012 e 2013 all'evento internazionale più esclusivo dedicato alla gastronomia, il **"The World's 50 Best Restaurant"** di Londra, di cui Lavazza è partner.

In questo lungo percorso di successi si inserisce quindi la partnership dell'azienda con **Identità Golose**, uno dei tanti esempi dell'impegno di Lavazza nell'alta gastronomia.

Lo spazio Lavazza a Identità Golose è allestito con le immagini di **"Earth Defenders"**, il Calendario Lavazza 2015 fotografato da Steve McCurry e realizzato in collaborazione con Slow Food a sostegno del progetto "10.000 orti in Africa". Lavazza offre a pubblico e addetti del settore la miscela ***iTierra!***, caffè proveniente da coltivazioni 100% sostenibili, e il monorigine ***Kafa***, un 100% arabica originario dell'Etiopia.

La **miscela *iTierra!*** è il risultato del principale progetto di sostenibilità interamente realizzato da Lavazza che, dal 2002 a oggi, ha coinvolto oltre tremila coltivatori in otto Paesi: Honduras, Perù, Colombia, India, Brasile, Tanzania, Etiopia e Vietnam. *iTierra!* è un caffè proveniente da aziende agricole certificate Rainforest Alliance, l'ONG internazionale che da oltre venticinque anni opera nel campo della sostenibilità ambientale, sociale ed economica.

Il **mono-origine *Kafa***, disponibile nella *lounge* Lavazza, è uno dei caffè più pregiati al mondo. È un prodotto 100% arabica che racchiude la fragranza della rigogliosa foresta etiopica del *Kafa*, la regione omonima, nel cuore dell'Etiopia, dove il caffè ebbe origine e dal cui nome deriva la stessa parola caffè. È una bevanda di carattere, dalla struttura marcata e dall'inteso aroma floreale, da assaporare con grande cura per coglierne il peculiare retrogusto di miele e datteri, con preziose note di ciliegia matura.

Presso lo stand Lavazza è possibile sperimentare, infine, **due innovativi metodi di preparazione del caffè**. Il ***Pourover Coffee***, che consiste nella preparazione di un caffè filtro in una tazza singola tramite un portafiltro in porcellana o in legno. È preparato fresco, al momento, su richiesta del cliente in circa 1-2 minuti, ed è utilizzato soprattutto per degustare singole origini o miscele pregiate, prevalentemente arabica. Il ***Cold Brew Coffee*** è un metodo di preparazione che si ottiene per macerazione del caffè in acqua, a temperatura ambiente, per un tempo che può arrivare anche alle 16 ore, e poi filtrato. Il caffè che ne deriva è caratterizzato dall'assenza di note amare e da un basso tenore di acidità.

Per saperne di più: www.lavazza.it

Lavazza Top Gastronomy Manager | Sara Peirone | 011.2398060 | s.peirone@lavazza.it

Ufficio Stampa Lavazza | Edoardo Fulio Bragoni | 011.2398377 | e.fuliobragoni@lavazza.it