



COMUNICATO STAMPA

"CAFFÈ' IN CUCINA"

Il nuovo progetto editoriale di Lavazza in partnership con Gribaudo Editore e la prefazione firmata da Ferran Adrià.

Titolo
Caffè in Cucina

Prefazione:
Ferran Adrià

Editore:
Gribaudo

Autori:
**Debora Bionda
Carlo Vischi**

I 24 chef del libro:

Nicola Batavia
Marco Bistarelli
Massimo Bottura
Antonio Cannavacciuolo
Moreno Cedroni
Sara Conforti
Igles Corelli
Enrico Crippa
Martin Dalsass
Walter Eynard
Corrado Fasolato
Cristina Franceschini
Filippo Gozzoli
Giovanni Grasso
Antonio Guida
Marc Lanteri
Marcello Leoni
Armin Mairhofer
Claudio Melis
Valeria Piccini
Dario Ranza
Alfredo Russo
Marco Sacco
Davide Scabin

Milano, 27 gennaio 2008. *"Un vero e proprio esercizio di stile in chiave gastronomica sul caffè"*: così **Giuseppe Lavazza** (Direttore Marketing del Gruppo ed esponente della quarta generazione Lavazza) spiega nell'introduzione del nuovo progetto editoriale nato dalla **partnership con Gribaudo**.

Dalla **prefazione, firmata da Ferran Adrià**, alle pagine dedicate alla scoperta delle origini del caffè fino alle ricette, **il libro Caffè in Cucina - scritto dagli esperti di gastronomia Debora Bionda e Carlo Vischi** - è ispirato dal desiderio di far uscire la nera bevanda dal rito tradizionale che lo vuole "solo" in una calda tazzina fumante.

Caffè in Cucina nasce dalla passione di Lavazza verso la sperimentazione e l'esplorazione di nuovi territori del gusto. Da qui l'idea di coinvolgere **24 chef italiani fra i più riconosciuti a livello internazionale**, per trasformare il caffè nel protagonista assoluto in cucina, attraverso 48 ricette di sicuro effetto che vedono questa bevanda universale trasformarsi di volta in volta in salsa, in spezia e altro ancora. **Per arrivare a dimostrare che non c'è prodotto più versatile in cucina del caffè per esprimere la propria creatività.**

Una creatività che **Lavazza mette in scena da oltre 110 anni** sperimentando nuove idee e modi per gustare il caffè e, dal 2002, iniziando una collaborazione con lo chef catalano Ferran Adrià. Ed è proprio il geniale chef catalano che, nell'introduzione da lui firmata, spiega l'incontro con Lavazza e il **suo nuovo interesse verso l'universo del caffè non più solo come "fruitore di un rito" ma "da chef creativo"** e parla di *"riscoperta del prodotto"* come un momento importante di un nuovo percorso creativo che lo ha portato a vedere il caffè *"con un'ottica diversa, con sfaccettature mai pensate prima e con la*

volontà di continuare a cercare nuove opportunità di ricerca a livello gastronomico e industriale” e promette: “la collaborazione tra me e Lavazza porterà ancora in futuro nuove sorprese nell’ambito della sperimentazione sul caffè”.

Lavazza vuole dedicare *Caffè in Cucina* a tutti gli appassionati di caffè, a chi ha la passione ma non ha mai avuto il tempo di approfondire la materia, a chi non è ancora un appassionato ma ama la buona cucina e a quanti vogliono sentirsi grandi chef internazionali e mettere alla prova la creatività in cucina.

Il libro, infatti, oltre che a fornire le originali ricette sperimentate dai 24 chef, sembra suggerire in ogni parola e in ogni immagine - grazie anche a quanto traspare dal percorso stesso di Lavazza - che è anche interpretando il caffè attraverso una nuova ricetta o un nuovo modo di degustarlo in sintonia con la propria personalità, che si ha la possibilità di esprimere se stessi.



