

LAVAZZA



LAVAZZA PRESENTA

espoon

THE NEXT LAVAZZA ESPRESSO SPOON

Una creazione di Davide Oldani messa a punto dal Training Centre Lavazza. Uno strumento semplice ma importante, come un cucchiaino, è stato ridisegnato per offrire una corretta degustazione dell'espresso.

Milano, 31 gennaio 2010 – Prendete un cucchiaino. Bucatelo. Avrete lo strumento più semplice che sia mai stato realizzato e anche il più surreale: perché un cucchiaino bucatolo a cosa serve?

Un'idea tanto semplice quanto geniale è nata dalla matita di Davide Oldani, uno chef e designer fra i più quotati a livello internazionale, e dalla competenza del Training Centre di Lavazza, un network di laboratori, fiore all'occhiello dell'azienda, dedicato alla ricerca, alla sperimentazione e innovazione di nuovi modi di intendere il caffè.

Espoon è un cucchiaino forato e, anche se può sembrare l'ennesima provocazione nel campo del food e del design, in realtà proprio il suo design estremamente innovativo esprime una precisa doppia funzionalità.

Lo sapevate infatti che l'aroma intenso di un espresso è ottenuto da 800 molecole volatili intrappolate nella tazzina? E che il caffè, per poterne apprezzare tutte le sfumature tattili e olfattive, va degustato ad una temperatura non inferiore o superiore a 60-65°C?

Espoon è l'evoluzione di un oggetto comune creato per migliorare la degustazione dell'espresso e preservarne al meglio le caratteristiche organolettiche evitando proprio ciò che generalmente modifica le sue proprietà e il suo gusto. Se da una parte Espoon, infatti, permette di attraversare delicatamente la crema dell'espresso senza disgregarla, quando viene mescolato lo zucchero nella tazzina, dall'altra, evita proprio un veloce raffreddamento dell'espresso.

"Negli oggetti che creo, come Espoon" spiega Davide Oldani "l'aspetto è subordinato alla funzione: deve essere come prima cosa utile e solo secondariamente accattivante da un punto di vista estetico".

"Espoon è un ulteriore passo di Lavazza nella collaborazione con l'alta gastronomia ed è dedicato esclusivamente al canale horeca", dichiara Marcello Arcangeli, Responsabile dello sviluppo nuovi prodotti a base espresso e direttore del Training Centre Lavazza. "La creatività è il punto di partenza di ogni nostra partnership, ma per trasformare il processo creativo in un progetto concreto occorre un ottimo lavoro di squadra perché il nostro obiettivo è offrire l'eccellenza Lavazza al nostro pubblico e, attraverso i Training Centre, contribuire alla diffusione di una cultura dell'espresso italiano nel mondo".

Davide Oldani presenterà Espoon nel corso del suo intervento a Identità Golose, domenica 31 gennaio alle ore 11,00.

Per tutti gli appassionati, a partire da febbraio nei locali e caffetterie che offrono il caffè Lavazza, simbolo di italianità nel mondo, è possibile provare Espoon e apprezzare la differenza di un ottimo espresso italiano ed entrare di diritto nel 'club' dei veri intenditori della qualità Lavazza.