



## Al Flagship Store Lavazza l'aperitivo si colora d'estate con i nuovi CoffeeTail™ e gli inediti cocktail firmati Campari

Milano, 20 giugno 2019 - Con l'arrivo della nuova stagione, **Lavazza**, azienda leader in Italia nel mercato del caffè e tra i principali player riconosciuti a livello mondiale, rivoluziona il momento aperitivo del proprio **Flagship Store**. Sono 3 gli originali **CoffeeTail Lavazza** e i **cocktail** ideati in esclusiva da **Campari Academy**, che portano un'ondata d'estate nel cuore di Milano grazie a un mix di gusti inaspettati.

L'esclusivo spazio Lavazza si conferma ancora una volta come **innovativo hub del food & beverage** dove vivere esperienze di sapore uniche grazie all'arte della miscelazione dei migliori bartender di **Campari Academy** combinata alla sperimentazione e all'eccellenza **Lavazza**.

Ad arricchire la selezione dei **CoffeeTail** Lavazza, ideati dalla creatività del **Training Center**, come *Coffee Spritz*, *Passion Me* ed *E-Tonic*, arriva **Coffee Bubble Sangria**, un bubble drink con perle di caffè, fresco e leggero grazie all'aggiunta di Vermouth e Ginger Ale, che risponde agli ultimi trend della mixology. 2 i **twist** realizzati in esclusiva da **Campari Academy**, che reinterpretano classici dalle note esotiche. **Milano Mule**, ispirato al cocktail più trendy del momento a base di Vermouth bianco e zenzero e arricchito dalle note delicate della tonica ai fiori di sambuco, e **Bittersweet Paloma**, un blend tra un Paloma e un Garibaldi, in cui si uniscono l'amarezza del bitter, la freschezza degli aromi di pompelmo rosa e arancia e l'Espolon reposado, che dona mineralità e note di agave cotto. Questi innovativi mix vanno ad aggiungersi alle altre originali proposte di Campari Academy come il **Nuvola Spritz** e il **Negroni Cold Brew**, due fra i drink più apprezzati di Piazza San Fedele 2.

Le nuove proposte per l'aperitivo firmate Lavazza e Campari sono accompagnate da **creazioni di food pairing ricercate**, nate dal rapporto ultraventennale – basato sull'impegno verso l'eccellenza e la sperimentazione – di Lavazza con la Top Gastronomy, che nel corso degli anni ha dato vita ad abbinamenti inediti.

Infine, per celebrare queste novità il Flagship Store ha dedicato a tutti i coffee lovers e agli appassionati della mixology uno **speciale evento** durante il quale provare in anteprima gli innovativi CoffeeTail e cocktail e dare il benvenuto all'estate con una serata in compagnia di esclusive live performance musicali, in cui il sound moderno del dj set con loop station incontra il ritmo esotico delle percussioni provenienti dai luoghi d'origine del caffè.

# LAVAZZA

TORINO, ITALIA, 1895

## I NUOVI DRINK

### COFFEETAIL - Training Center Lavazza

#### COFFEE BUBBLE SANGRIA

##### *Ingredienti*

1oz Vermouth Martini Bianco  
1oz Ginger Ale  
4oz ghiaccio tritato  
1/3oz sciroppo di zucchero  
1 foglia di menta  
7g perle di caffè

##### *Preparazione*

Riempire il bicchiere di ghiaccio tritato.  
Aggiungere il Vermouth, lo sciroppo di zucchero ed il Ginger Ale.  
Mescolare leggermente e finire con perle di caffè e foglie di menta.



### COCKTAIL - Campari Academy

#### BITTERSWEET PALOMA

##### *Ingredienti*

30 ml Espolon Reposado  
20 ml Campari  
15 ml Sciroppo d'agave  
40 ml Citrus Mix (25 ml spremuta arancia –15 ml spremuta limone)  
Top Thomas Henry Soda pompelmo rosa  
Ciuffo di menta

##### *Preparazione*

In un bicchiere tumbler versare del ghiaccio e aggiungere il tequila, il Campari e lo sciroppo d'agave.  
Preparare un mix di arancia e limone spremuti e mescolare il cocktail completando con la tonica al pompelmo rosa.  
Guarnire con ciuffo di menta fresca e zest di limone.



#### MILANO MULE

##### *Ingredienti*

60ml Cinzano Vermouth Bianco  
15ml Limone spremuto  
4 drops Ginger bitter  
Top Thomas Henry Elderflower Tonic  
Ciuffo di menta e Zest di limone

##### *Preparazione*

Versare il ghiaccio in un calice da aperitivo.  
Aggiungere il Vermouth bianco ed il limone spremuto.  
Dosare 4 gocce di ginger bitter concentrato e diluire il drink con una tonica ai fiori di sambuco.  
Guarnire con ciuffo di menta fresca e zest di limone.





TORINO, ITALIA, 1895

## **Il Gruppo Lavazza**

Lavazza, fondata a Torino nel 1895, è un'azienda italiana produttrice di caffè di proprietà dell'omonima famiglia da quattro generazioni. Fra i principali torrefattori mondiali, il Gruppo è oggi presente in oltre 90 Paesi attraverso consociate e distributori, con il 64% dei ricavi realizzato all'estero. Lavazza impiega complessivamente oltre 4 mila persone, con un fatturato di 1,87 miliardi di euro nel 2018. [Con il bilancio al 31/12/2018 il Gruppo Lavazza per la prima volta applica per le proprie rappresentazioni economico-patrimoniali consolidate i principi contabili internazionali IFRS]. Lavazza ha creato, proprio alle sue origini, il concetto di miscela, ovvero l'arte di combinare diverse tipologie e origini geografiche del caffè, caratteristica che ancora oggi contraddistingue la maggior parte dei suoi prodotti. L'azienda, tra le prime 100 marche al mondo per reputazione secondo il Reputation Institute, conta inoltre 30 anni di tradizione nel settore della produzione e della commercializzazione di sistemi e prodotti per il caffè porzionato, imponendosi come prima realtà italiana a lavorare sui sistemi a capsula espresso. Lavazza è presente in tutti i business: a casa, fuori casa e in ufficio, puntando sempre alla costante innovazione. Ad oggi Lavazza vanta un brand conosciuto in tutto il mondo, cresciuto grazie a importanti partnership perfettamente coerenti con la strategia di internazionalizzazione della marca: come quelle, nel mondo dello sport, con i tornei tennistici del Grande Slam e – nel campo dell'arte e della cultura - con prestigiosi Musei quali il Guggenheim di New York, l'Ermitage di San Pietroburgo e la National Gallery of Victoria di Melbourne.

Fanno parte del Gruppo Lavazza le aziende francesi Carte Noire ed ESP (acquisite rispettivamente nel 2016 e nel 2017), la danese Merrild (2015), la canadese Kicking Horse Coffee (2017), l'italiana Nims (2017) e il business dell'australiana Blue Pod Coffee Co. (2018). Alla fine del 2018, a seguito di acquisizione, è stata creata la Business Unit Lavazza Professional, che comprende i sistemi Flavia e Klix, attivi nel settore dell'Office Coffee Service (OCS) e del Vending.

### **Per informazioni:**

#### **UFFICIO STAMPA LAVAZZA**

Massimo Borraccetti – 345 6789452 – [massimo.borraccetti@lavazza.com](mailto:massimo.borraccetti@lavazza.com)

Roberta Recchia – 346 7025060 – [roberta.recchia@bcw-global.com](mailto:roberta.recchia@bcw-global.com)

Diletta Regoli – 02 72143592 – [diletta.regoli.ce@bcw-global.com](mailto:diletta.regoli.ce@bcw-global.com)

#### **UFFICIO STAMPA CAMPARI**

Paola Paletti - [paola.paletti@campari.com](mailto:paola.paletti@campari.com)