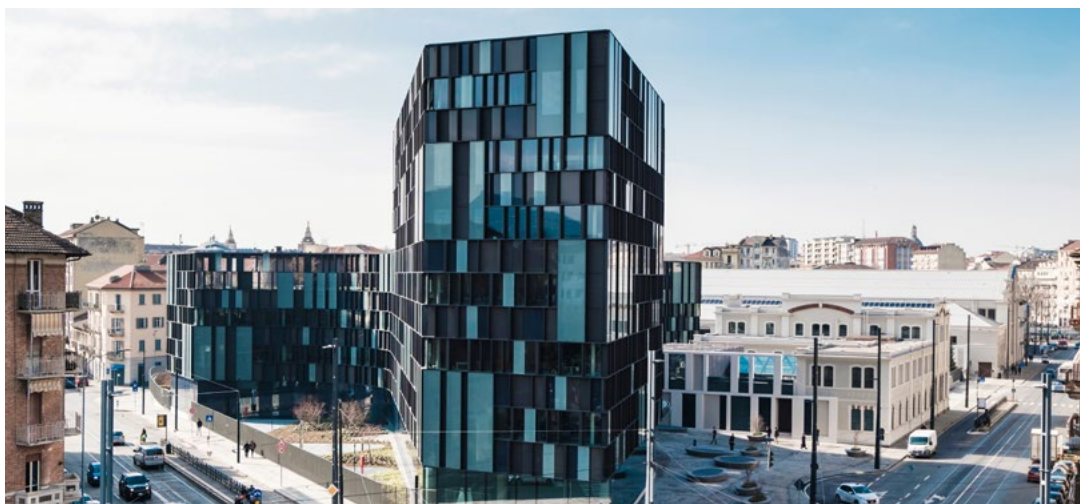


NUVOLA LAVAZZA E IL SALONE DEL GUSTO

Dal 1996 **Lavazza** e **Slow Food** sono stati partner strategici nella realizzazione di diversi progetti e iniziative che hanno aiutato a portare avanti il loro impegno verso azioni di sostenibilità alimentare. Grazie a questa collaborazione, Lavazza ha preso parte ad ogni edizione del Salone del Gusto sin dal suo esordio... e quest'anno non sarà diverso. Inoltre, con la recente inaugurazione di Nuvola Lavazza in aprile 2018, il nuovo complesso aziendale diventa un importante polo per l'edizione del festival 2018. Questo comprende il coinvolgimento in una serie di iniziative aperte al pubblico, tra cui eventi/ dibattiti, laboratori e una mostra dedicata a Bob Noto, il famoso food photographer, che si svolgeranno presso il Museo Lavazza e la sede eventi "**La Centrale**", all'interno di **Nuvola Lavazza**.

COS'È NUVOLA LAVAZZA?

Con i suoi 30.000 metri quadrati, Nuvola Lavazza - fortemente voluto dalla quarta generazione della famiglia - è stata progettata dall'architetto Cino Zucchi e sorge nel cuore di Torino. La nuova sede è stata progettata per essere non solo un centro direzionale all'avanguardia certificato LEED PLATINUM, ma soprattutto un luogo aperto al pubblico. La sede testimonia ancora una volta l'impegno dell'azienda verso la propria città natale, riqualificando in particolare un'area degradata di Torino.



LE NUOVE AREE PREVISTE ALL'INTERNO DEL NUOVO CENTRO DIREZIONALE INCLUDONO:

Il **Museo Lavazza** ad opera del grande Ralph Appelbaum (che, tra gli altri, ha firmato anche United States Holocaust Memorial Museum, The Hall of Biodiversity presso il New York City Natural History Museum, The London Transport Museum e il Walmart Museum), permette di intraprendere un viaggio sensoriale-emotivo nella cultura globale del caffè, intrecciando il racconto con la storia della Famiglia Lavazza e, attraverso di essa, con la storia industriale italiana del XX secolo. Una tazzina di caffè interattiva, un ricco impianto multimediale e i testi evocativi scritti dalla





LAVAZZA
TORINO, ITALIA, 1895

Lavazza e
Terra Madre Salone del Gusto
20-24 Settembre 2018

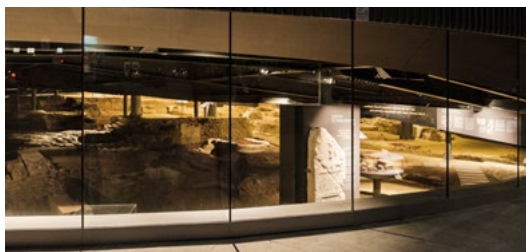
NUVOLA LAVAZZA E
IL SALONE DEL GUSTO



Scuola Holden con la supervisione di Alessandro Baricco accompagnano i visitatori e permettono una fruizione personalizzata ed altamente esperienziale. Il Museo è organizzato in cinque "gallerie": **Casa Lavazza** riassume oltre 120 anni di storia, **La Fabbrica** si concentra sulla produzione del caffè, mentre **La Piazza** ne celebra il rito, **L'Atelier** racconta le collaborazioni creative dell'azienda e **Universo** invita a trovare il proprio posto nell'esperienza Lavazza. Attiguo al Museo è l'**Archivio Storico Lavazza**, con 8.500 documenti, storie e immagini che racchiudono la memoria aziendale di oltre 120 anni di storia del gruppo.



Condividere: un concept di ristorazione innovativo, ispirato alla condivisione informale dei piatti d'autore e sviluppato in collaborazione con Ferran Adrià. La cucina e la gestione del ristorante sono a cura di Federico Zanasi, giovane e brillante chef italiano, mentre il design degli interni è opera dal premio Oscar Dante Ferretti. Inoltre, per la prima volta Condividere dà più valore alla degustazione dei dolci e al rito finale del caffè. Un luogo che rispecchia l'impegno di Lavazza verso la Top Gastronomy e l'innovazione. Lo spazio occupa una superficie di circa 500 metri quadri con 45 coperti.



Un'**area archeologica** di 1600 metri quadrati con i resti di una basilica paleocristiana risalente al IV-V secolo a.C. ritrovata durante l'opera di costruzione.



La Centrale: il corpo principale de La Centrale recupera e valorizza l'area dismessa dell'ex centrale elettrica nel quartiere Aurora, offrendo un grande ambiente flessibile, in grado di accogliere fino a mille persone e in cui si possono tenere eventi, concerti, esposizioni temporanee. Al suo interno un nuovo spazio vetrato indipendente, che ospiterà due sale convegni per un totale di circa 220 posti a sedere.



Una **piazza verde** aperta al pubblico.



Il Bistrot, uno spazio di ristorazione collettiva collettivo a Km 0 per i dipendenti sviluppato in collaborazione con Slow Food, aperto anche al pubblico. Il Bistrot interpreta il cibo come motore di socialità e costruzione di comunità.

IAAD: la sede dello IAAD, Istituto di Arte Applicata per il Design, con i suoi 700 studenti e oltre 100 docenti.

Lavazza.com

