



## **LAVAZZA REINTERPRETA L'ESPRESSO ITALIANO AL SIGEP 2019**

*Presso lo stand dell'azienda un ricco calendario di eventi e tante novità per i professionisti del settore*

**Lavazza** è protagonista al **Sigep 2019** (19-23 gennaio, Rimini Fiera), con uno stand di oltre 200 metri quadri. Con la partecipazione a uno degli appuntamenti più importanti nel mondo Ho.Re.Ca., l'azienda ribadisce la propria leadership, trasferisce **l'esperienza di oltre 120 anni nel mondo del caffè** e presidia le categorie complementari per la caffetteria.

Lo **spazio Lavazza (pad A1 – Stand 081)** è organizzato in aree dedicate a ciascuna delle proposte che compongono l'offerta completa per il **Food Service** – una **divisione sempre più strategica** per la crescita del business dell'azienda. Le **novità** in esposizione, relative a **miscele in grani, capsule e attrezzature**, completano e arricchiscono l'ampia offerta di soluzioni esistenti. L'offerta Lavazza soddisfa tutte le necessità dei **professionisti del fuoricasa**, che potranno incontrare esperti e personalità di spicco del settore, protagonisti di un ricco calendario di eventi che animerà lo stand.

Fulcro principale dell'edizione 2019 è la presentazione in anteprima assoluta della rinnovata **Classic Collection**, pilastro dell'offerta Lavazza destinata agli estimatori dell'**espresso tradizionale italiano in chiave contemporanea**, creata per una perfetta estrazione in ambito professionale. All'interno della *Collection*, gli **Speciali** – miscele dalla grande personalità e dall'ampio profilo sensoriale – sono composti dalle migliori Arabica e Robusta lavate; i **Classici** sono il risultato di una sapiente selezione delle origini e delle tecniche di tostatura più innovative. Il rinnovamento coinvolge anche le **capsule per il sistema BLUE**, per la prima volta allineate alla gamma grani espresso per offrire le stesse esperienze di gusto.

Tra le grandi novità in arrivo c'è anche la nuova miscela **Lavazza iTierra! Brasile Extra Intense**, un tocco intenso che va ad arricchire la gamma *iTierra!*, dalla qualità sostenibile, prodotta da aziende agricole certificate Rainforest Alliance, in cui si coniugano eccellenza produttiva, rispetto per l'ambiente e attenzione sociale. **Lavazza iTierra! Brasile Extra Intense** è una miscela di pregiate Arabica e Robusta brasiliane, tostate secondo il metodo Gentle Roast, tostatura delicata e «gentile» grazie al sistema tradizionale a tamburo; è ideale per l'espresso perché preserva gli aromi e assicura un gusto persistente.

Lo stand Lavazza ospita anche **Alteco**, la miscela certificata UTZ delle migliori Arabica di montagna e Robusta selezionate e coltivate in aree incontaminate, e **Kafa**, esclusiva monorigine 100% Arabica di altissima qualità che nasce nella foresta etiopica, dove cresce spontaneamente con il minimo intervento dell'uomo per dare vita ad uno dei caffè più pregiati al mondo.

Due novità in arrivo anche per le macchine da caffè: **Cimbali Dedicata**, macchina espresso a grani prodotta **in esclusiva** per Lavazza, e **Carimali Blue Dot**, pensata per le sale da colazione degli Hotel.

Anche quest'anno numerosi appuntamenti animano lo stand. In particolare, **lunedì 21 alle 11:30 Manuel Diaz**, Coffee Specialist e Q Instructor, e **Michele Cannone**, Head of Food Service Marketing



TORINO, ITALIA, 1895

Global Lavazza, con **Elena Calegari**, Green Coffee Lab & Sensory Manager Lavazza, e **Alessandro Cocco**, Italy Training Center Manager Lavazza, danno vita in area Lounge all'incontro dal tema *"Valorizzare l'espresso tradizionale italiano: un approccio contemporaneo by Lavazza"*, un'alchimia da sempre riconosciuta all'azienda torinese che all'inizio del '900 ha creato al concetto di miscela. **Ernst Knam** chiuderà la conferenza con un esclusivo food and coffee pairing dedicato alla *Classic Collection*, presso l'area Rejuvenation.

L'area dedicata ai prodotti **Eraclea** e ai teas **Whittington** sarà animata dall'offerta completa dei prodotti in esposizione e dalle deliziose novità studiate per il 2019: il **Caffè al Ginseng Gusto Delicato**, prodotto gustoso dal sapore dolce e rotondo con aroma di latte, vaniglia e caramello, e i nuovi **Squeeze Eraclea**, ideali per la preparazione di smoothies, ai gusti fragola, mango e maracuja, protagonisti dell'esibizione di **domenica 20 gennaio alle ore 15:30 con Renato Ardo vino**, Brand Ambassador Eraclea e maggior esponente italiano del cake design. Le novità Eraclea 2019 sono **senza glutine**, per soddisfare i più recenti trend di consumo.

#### PALINSESTO EVENTI LAVAZZA A SIGEP 2019

##### **Sabato 19 gennaio**

**Ore 14:30, Area Eraclea** – Il cake Designer **Renato Ardo vino** presenta la **Crema Fiordilatte Eraclea**

**Ore 16:00, Area Tierra** – Mixology Experience con iTierra! Brasile Extra Intense a cura di **Dennis Zoppi** e **Fabio Sipione**

##### **Domenica 20 gennaio**

**Ore 11:00, Area Tierra** – **Valeria Mosca** e **Fabio Sipione** presentano il foraging con caffè Alteco e Tierra Colombia

**Ore 15:30, Area Eraclea** – Gli **Squeeze Eraclea** secondo **Renato Ardo vino**

##### **Lunedì 21 gennaio**

**Ore 11:30, Area Lounge/Rejuvenation** - **Manuel Diaz**, Coffee Specialist e Q Instructor, e **Michele Cannone**, Head of Food Service Marketing Lavazza, in *"Valorizzare l'espresso tradizionale italiano: un approccio contemporaneo by Lavazza"*, insieme a **Elena Calegari** e **Alessandro Cocco** di Lavazza. Modera Nadia Rossi, *Bargiornale*. *Special guest: Ernst Knam*.

**Ore 15:30, Area Lounge** – **Veronica Rossi** presenta *"Good To Earth"*, il Calendario Lavazza 2019

##### **Martedì 22 gennaio**

**Ore 11:00, Area Lounge** – **Enrico Maltoni** e **Daniela Crosta** presentano *"L'evoluzione del perfetto equilibrio nell'espresso italiano: antropologia e tecnologia"*

**Ore 15:30, Area Lounge** – **Alessandro Cocco** e **Fabio Sipione** presentano *"La valorizzazione del Cappuccino italiano con l'Espresso italiano By Lavazza"*