

!TIERRA!

C'È DEL BUONO SULLA TERRA.



C'È DEL BUONO SULLA TERRA: OGGI IL BIOLOGICO PARTE DA UNA TAZZINA DI CAFFÈ LAVAZZA

Il nuovo **iTierra! Bio-Organic** porta nelle case degli Italiani la qualità di un gusto unico e sostenibile

Milano, 26 settembre 2018 – Italiani e biologico, un connubio sempre più diffuso che ha portato questa nuova filosofia di consumo a consolidarsi tra le abitudini alimentari di una persona su due. Nel corso del 2017, il 47% degli Italiani ha scelto biologico almeno una volta a settimana, con numeri in continua crescita che vedono le vendite di questa tipologia di prodotti aumentare del 10,5% nei primi cinque mesi del 2018*.

Lavazza, azienda da sempre al passo coi tempi e capace di intercettare i nuovi trend di mercato traducendoli in un'offerta unica e sempre di qualità, lancia nella grande distribuzione **iTierra! Bio-Organic**, il primo caffè biologico che racchiude in una tazzina tutto il buono della Terra, da assaporare a casa scegliendo tra l'esperienza più intima della preparazione del caffè, oggi di grande tendenza con protagonista la tradizionale moka in una nuova e più attuale veste, o il rito tutto italiano dell'espresso, pratico e semplice da preparare con le capsule Lavazza A Modo Mio.

*“Il trend del biologico è rilevante anche per il settore del caffè, con numeri in forte crescita in Italia che vedono un incremento del 12,5% nel Roast & Ground e del 10,3% nel segmento delle capsule anno su anno**”, e una grande attenzione da parte di un consumatore giovane, curioso di sperimentare nuovi aromi e attento alle origini dei prodotti che sceglie quotidianamente”* - ha commentato **Pietro Mazzà, Head of Food Home, OCS & Vending Marketing di Lavazza**. *“Da sempre gusto e sostenibilità fanno parte del nostro DNA e sono i valori che contraddistinguono il nuovo power brand iTierra! per i consumi a casa in moka e in capsule A Modo Mio, che vede la nuova miscela biologica affiancarsi a due mono-origini provenienti da Brasile e Perù.”*

Proveniente da piantagioni dove si pratica l'agricoltura biologica e si rispettano i principi di sostenibilità ambientale, questa nuova miscela rappresenta un'ulteriore innovazione nella storia di Lavazza che, a partire dal 1910 quando Luigi Lavazza creò le prime miscele di caffè, ha presentato una lunga serie di rivoluzionarie novità di prodotto. **iTierra! Bio-Organic** è il primo prodotto Lavazza per il segmento domestico coltivato con **certificazione BIO**, che assicura la conformità dei processi produttivi ai requisiti specifici per la lavorazione di materie prime di origine biologica, e **certificazione UTZ** a garanzia di standard qualitativi sociali e ambientali nella produzione di caffè. La sua particolare aromaticità deriva dal metodo di lavorazione e dall'elevata altitudine delle sue zone di coltivazione. I chicchi di questa **100% Arabica** da caffè biologico sono infatti tostati per periodi di tempo più lunghi, utilizzando una combinazione di basse e medie temperature così da ottenere una perfetta combinazione di gusto, corpo e aroma. Le speciali note floreali e di frutta matura derivano invece dalle sue terre di origine, l'America centrale e meridionale.

Gli amanti del caffè in tutte le sue forme, dal più veloce espresso alla più conviviale preparazione in moka, possono vivere comodamente a casa l'esperienza unica del nuovo prodotto biologico Lavazza grazie alle pratiche capsule per il sistema espresso domestico A Modo Mio o alla più tradizionale offerta Roast & Ground.

iTierra! Bio-Organic va ad arricchire l'esclusiva gamma *Lavazza iTierra!* composta dalle *monorigini iTierra! Single Origins*, entrambe certificate da Rainforest Alliance™, organizzazione non governativa (ONG) il cui scopo è preservare la biodiversità e garantire condizioni di vita sostenibili ai coltivatori delle aree di produzione guidando le pratiche di uso del suolo, le pratiche commerciali e i comportamenti dei consumatori. Pensate per offrire un'esperienza superiore di gusto in un prodotto sostenibile e di alta qualità, da degustare tutti i giorni, *iTierra! Brasile-Cerrado* e *iTierra! Perù-Ande* racchiudono in sé l'unicità delle loro terre di origine, Brasile e Perù.

A supporto del lancio di *iTierra! Bio-Organic*, Lavazza ha realizzato, con la direzione artistica dell'agenzia Armando Testa, la **campagna di comunicazione integrata** "C'è del Buono sulla Terra" che vede protagoniste le mani, vero e proprio simbolo del marchio *iTierra!* ed emblema di lavoro e sostenibilità. La campagna prevede uno spot TV e una serie di attivazioni sul territorio: oltre 40 giornate di degustazione nel Nord Italia durante importanti fiere e mercati legati al tema green e sostenibilità, inclusa la partecipazione alle manifestazioni milanesi della Milano Green Week e del Milano Film Festival. Con lo **spot "Hands"**, on air in TV e sul web sia nella versione di 30" che di 15", Lavazza racconta il viaggio del suo chicco di caffè biologico dai luoghi d'origine fino a noi attraverso una serie di videoproiezioni, sulle note di Ben Harper, che alternano uomo e ambiente in maniera del tutto naturale e sorprendente. La campagna prevede inoltre **suggestive affissioni** in location di alto impatto a Milano e Torino e una **speciale installazione** in Piazza XXV Aprile a Milano, cuore delle iniziative Lavazza e luogo esclusivo dove degustare *iTierra! Bio-Organic*. Lavazza ha infatti scelto il flower design di fama internazionale **Daniel Ost** per dar vita ad un'evocativa opera d'arte: una scultura floreale che rappresenta due mani che reggono un chicco di caffè.

A questo link è possibile vedere lo spot: <https://www.youtube.com/watch?v=Wq3OXGTKcg0>

* Fonte: Nomisma per Osservatorio Sana 2018 e Nielsen settembre 2018

**Fonte: Italia Nielsen Dashboard MAT Luglio 2018

iTierra! Bio-Organic

Proveniente da aziende agricole certificate nelle diverse aree tropicali del mondo, questo caffè cresce in meravigliosi altipiani, protetto dall'ombra degli alberi. I coltivatori prestano particolare attenzione alla conservazione e alla coltivazione della terra per assicurare un caffè di qualità superiore.

Composizione: 100% Arabica Organica e certificata UTZ

Profilo aromatico: Corposo e aromatico con note floreali e fruttate

Intensità: 6 mediamente intenso

Tostatura: All'italiana

Prezzo: 2,99 euro



iTierra! Bio-Organic – capsule per sistema domestico A Modo Mio

Dal Centro e dal Sud America, pregiate Arabica lavate da coltivazione biologica si uniscono per dar vita a un espresso dolce e con note aromatiche fruttate e biscottate. La tostatura scura dona un retrogusto morbido e piacevole di cioccolato. Buono e biologico.

Composizione: 100% Arabica Organica e certificata UTZ

Profilo aromatico: Dolce e aromatico con note fruttate e biscottate

Intensità: 7 mediamente intenso

Tostatura: Scura

Prezzo (12 capsule): 4,99 euro

LE RICETTE DELLO CHEF PIETRO LEEMAN, BRAND AMBASSADOR LAVAZZA

OMAGGIO A GUALTIERO MARCHESI

Crema tiepida di broccoli con spuma soffice di tartufo pregiato di Norcia, le verdure dell'autunno cotte lentamente, caviale di lenticchie beluga, quark all'erba cipollina e cialda croccante di tapioca e caffè Tierra! Bio-Organic.

Per la Crema di Broccolo:

1000g broccolo
sale
olio oliva
olio semi

Per il sifone al tartufo:

600g latte mandorla
200g acqua tartufo
8g sale
40g amido di mais

Per il quark all'erba cipollina:

500g panna acida
50g erba cipollina

Per le verdure tornite:

500g patate viola
500g patate di montagna gialle
500g patate americane dolce
sale
olio oliva

Per la cialda:

150g di quinoa
2L acqua
250g tapioca
25g alga dolce in fiocchi
abbondante olio per frittura

Per il caviale:

500g lenticchie nere beluga
100g olio oliva
10g carbone vegetale
10g rosmarino
10g salvia
5g foglie di alloro

Per decorare:

cime di cerfoglio
q.b. caffè Lavazza iTierra! Bio-Organic

Esecuzione:

1. Mondare i broccoli in cime, sbollentarli in acqua salata per almeno 8 minuti, raffreddare in acqua e ghiaccio. Frullare la crema aggiustando con i condimenti.
2. Legare il latte di mandorla, l'acqua di tartufo ed il sale con l'amido di mais, raffreddare ed inserire in un sifone da 1L con due cariche.
3. Sistemare la consistenza della panna in una buole e aggiungere l'erba cipollina.

4. Tornire le patate, condirle e cuocerle sotto vuoto al vapore.
5. Per la cialda, cuocere 20 minuti il composto, stenderlo su dei fogli di silicone, essiccarlo per 36 ore girandolo dopo le prime 24. Formare le cialde e friggerle in abbondante olio.
6. Cuocere le lenticchie in brodo aromatizzato. Infondere le erbe in olio di oliva, filtrare l'olio e mixarlo al carbone vegetale. Condire le lenticchie con questo olio ottenuto.
7. Sul fondo del piatto stendere la crema tiepida di broccoli, posizionare 2 punti di spuma al tartufo, 1 punto di "quark". Alternare i punti di spuma e quark con tre patate tornite, decorare spuma e quark con cime di aneto. Spolverare la cialda con polvere di caffè Lavazza iTierra! Bio-Organic ed adagiarla su un piattino da portare. Servire il caviale di lenticchie in una scatola da caviale color oro.



MACONDO

Terrina di cioccolato e cocco, salsa di mango siciliano, di more di gelso e di lampone, pera delicatamente speziata e gelato di pesca e zenzero, polvere di caffè Tierra! Bio-Organic. Ingredienti e dosi per 12 persone.

Per base terrina:

60g di fichi secchi
140g di granella di nocciole
35g di olio di cocco

Per il cuore della terrina al cioccolato:

195g di cocco rapè
650g di acqua
130g di cacao amaro
125g di sciroppo di agave vanigliato
60g di burro di cacao
38g di olio di cocco
1 bacca di vaniglia

Per la salsa mango:

500g purea di mango
10g agave sciroppo
un goccio di succo di limone

Per la salsa al lampone:

500g purea lampone
16g succo di limone
70g zucchero
20g amido di mais

Per la salsa alle more di gelso:

500g purea di more
16g succo di limone
80g zucchero
10g amido di mais

Per il gelato alle pesche:

700g purea pesca
300g purea lampone

200g zucchero
270g anacardi
100g latte mandorle
45g acqua di zenzero

Per le pere sciropate:

3L di acqua
300g di zucchero
10n bacca di Kuchinaci oppure 5 buste di zafferano
3n stecca di cannella
3n anice stellato
15/20n pere sbucciate

Per decorare:

gruè di cacao
2 mango
q.b. caffè Lavazza iTierra! Bio-Organic

Esecuzione:

1. Ammollare i fichi per 8 ore, scolarli e frullarli fino ad ottenere una crema liscia, unirli alla granella di nocciole e al burro di cocco stemperato e stendere l'impasto sul fondo della tortiera.
2. Fare un latte di cocco frullando il rapè con l'acqua, quindi filtrarlo allo chinoise a maglia fine. Fondere lentamente il burro di cacao e l'olio di cocco, quindi emulsionarli delicatamente con il latte, il cacao, l'agave e l'interno della bacca di vaniglia.

3. Stampare la crema ottenuta sulla base di fichi e nocciole, far riposare per 24h.

4. Emulsionare la purea di mango con l'agave e il succo di limone fino ad ottenere una crema omogenea.

5. Far bollire purea lampone, succo di limone e zucchero, legare con l'amido di mais stemperato in acqua, ripetere il processo con la purea di more.

6. Frullare la purea di pesche e lampone con tutti gli ingredienti in blender, quindi congelare nel bicchiere da paccojet e mantecare il gelato.

7. Bollire zucchero, acqua, Kuchinaci frantumati e le spezie, filtrare, cuocere le pere a bollire nello sciroppo per 8/20 minuti, a seconda del grado di maturazione delle pere. Mondarle e tagliarle a fette.

8. Sul fondo del piatto fare tre macchie con ognuna delle tre salse, adagiare la terrina al centro del piatto (leggermente decentrata) e decorarla con gruè di cacao e spolverare con la polvere di caffè. Guarnire un lato con una fetta di 5 mm di diametro di mango. Alternare alle macchie di salsa due fette di pera sciropata, fare una quenelle di sorbetto alla pesca e adagiarla su un lato del piatto e ultimare con cime di aneto.





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 63% dei ricavi realizzato all'estero. Lavazza impiega complessivamente circa 3 mila persone, con un fatturato di 2 miliardi di euro nel 2017. Lavazza ha inventato, 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 più di 25 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 negli USA e l'Ermitage di San Pietroburgo in Russia.

Fanno parte del Gruppo Lavazza le aziende francesi Carte Noire ed ESP, la danese Merrild, la canadese Kicking Horse Coffee, l'italiana Nims e dal 2018 l'australiana Blue Pod Coffee Co.

i PER INFORMAZIONI:

UFFICIO STAMPA LAVAZZA

Davide Asinelli

+39 335 6567822

davide.asinelli@lavazza.com

BURSON-MARSTELLER

Roberta Recchia

+39 346 7025060

roberta.recchia@bm.com



lavazza.it



facebook.com/lavazzaitalia



twitter.com/lavazza



instagram.com/lavazzait

#lavazzatierra

LAVAZZA
TORINO, ITALIA, 1895

#ilbuonosullaterra