



TORINO, ITALIA, 1895

CONDIVIDERE BY LAVAZZA **NASCE A TORINO UNA NUOVA FILOSOFIA DEL GUSTO** **CON ADRIÀ, ZANASI E FERRETTI**

Torino, 3 marzo 2017 - Dividere con gli altri. Dal latino *cum* e *dividere*. È il nuovo ristorante gourmet **CONDIVIDERE by Lavazza** ed è l'espressione di una nuova filosofia del gusto, di una nuova modalità di consumo del cibo ispirata alla **condivisione informale dei piatti d'autore**. Sorgerà all'interno del **nuovo headquarter Lavazza**, nel cuore di Torino, simbolo di una città che vuole essere protagonista dell'alta cucina, oltre che capitale del caffè italiano. Voluto da Lavazza e studiato insieme a Ferran Adrià, **CONDIVIDERE by Lavazza** avrà una scenografia da Oscar, disegnata da Dante Ferretti, mentre la cucina e la gestione del ristorante saranno curate da Federico Zanasi, un giovane e brillante chef italiano.

“Studiare. Conoscere. Raccontare: il passato è fondamentale per comprendere il futuro e deve essere chiaro che noi ora mangiamo e condividiamo innanzitutto conoscenza”, è così che **Ferran Adrià** - filosofo del cibo e guru della gastronomia internazionale con la sua Fondazione elBulli - descrive il nuovo progetto di Lavazza. *“L'idea di **CONDIVIDERE** nasce dall'amicizia che mi lega da anni alla famiglia Lavazza. Per questo, nel momento in cui mi è stato chiesto di collaborare alla ricerca e alla selezione dello chef a cui affidare l'incarico e la gestione del ristorante, ho messo subito la mia consulenza al loro servizio, puntando a trovare una persona che sposasse in pieno il nostro amore per il gusto. E, insieme, abbiamo riconosciuto in Federico Zanasi la persona giusta, adatta a condurre quest'avventura, a guidare il ristorante con carisma e abilità. L'idea di **CONDIVIDERE** offrirà un'esperienza 'compartida' di alto livello gastronomico, in un ambiente in cui sentirsi a proprio agio, stare bene e voler stare insieme. Sarà un modo di intendere la gastronomia che mette al centro l'uomo e le sue esigenze di socialità, condivisione, ricerca della qualità e amore per il cibo. Una nuova esperienza in un luogo informale e amichevole dove, però, la compartecipazione al cibo abbia come base comune la valorizzazione dell'eccellenza delle materie prime e dell'esecuzione”.*

*“Con Ferran Adrià la nostra relazione, fatta di ricerca e innovazione, è solida e proficua fin dal 2000, anno del nostro primo incontro a Torino. Dopo 17 anni - racconta **Giuseppe Lavazza**, Vice Presidente dell'azienda - eccoci ancora insieme con la voglia di stupirci a vicenda e progettare un'idea di ristorazione che ci piace e ci affascina molto, perché si chiamerà **CONDIVIDERE** e sarà parte integrante del complesso della nostra nuova sede nel cuore di Torino. Abbiamo pensato ad un format innovativo per un ristorante tanto democratico quanto unico nel suo genere, che ci permetterà di scrivere altre pagine fatte tutte di eccellenti sapori e che verranno dopo quelle che ci hanno visto inaugurare, nel 2000, una particolare tendenza, quella del **Coffee Design**, grazie alla quale il caffè è stato introdotto una volta per tutte e con tutti gli onori nel mondo dell'alta gastronomia. Ora è il momento di portare a Torino una proposta capace di dare un ulteriore contributo al già ricco panorama gastronomico del nostro territorio e della nostra città”.*

Cinquecento metri quadri di gusto ed esperienza: **CONDIVIDERE** animerà la “Cattedrale”, ex centrale Enel all'interno del nuovo headquarter Lavazza. A portare avanti la cucina e a guidare la squadra del nuovo ristorante sarà Federico Zanasi. Caparbio e determinato, classe 1975, Zanasi è stato dal 2012 chef del ristorante dell'Hotel Principe delle Nevi di Cervinia. Nel suo curriculum si evidenziano i nove anni con Moreno Cedroni e, nel 2011, il riconoscimento come migliore Sous Chef dell'Anno. *“La filosofia che sta alla base del nuovo ristorante **CONDIVIDERE by Lavazza** è unica. Intanto tutto nasce da uno studio sistematico delle materie prime italiane, dal racconto della loro origine, dalla spiegazione della loro storia e dalla loro*



TORINO, ITALIA, 1895

evoluzione: questa è la base dell'esperienza gastronomica di CONDIVIDERE. Si tratta di una vera Food Democracy in cui si ambisce a creare un ambiente piacevole e di condivisione informale che faccia sentire tutti a proprio agio", commenta Federico Zanasi.

A firmare l'allestimento del nuovo tempio del gusto condiviso e della *coffee experience* è Dante Ferretti, scenografo da Oscar plurimo, braccio creativo e amico di Pasolini, Fellini e Scorsese. Il suo modo di interpretare questo spazio onirico, che mette in primo piano il tempo come vero valore del XXI secolo, è sontuoso, ma al tempo stesso urbano e colorato, in perfetta armonia con la filosofia della cucina di Zanasi. *"Inventare i sogni è il mio mestiere. In questo mi sento perfettamente felliniano, nel senso che mi piace tutto ciò che materializza le visioni e i sogni. Senza cercare la perfezione, ma reinventando la realtà. Ecco perché ideare con Lavazza questo nuovo spazio, mi porta nel mondo dei sogni che dicevo", racconta Dante Ferretti. "Nel lavoro amo la grandiosità, nella vita privata la semplicità. CONDIVIDERE mi rappresenta in questo senso, perché porta la maestosità del luogo a dialogare con il piacere dello stare insieme, di mangiare con amici godendo dell'alta cucina in un luogo accogliente e sognante al tempo stesso".*

CONDIVIDERE by Lavazza parte dalla storia della cucina italiana, che Zanasi ha analizzato per mesi, sotto la guida attenta di Adrià, seguendo la metodologia Sapiens nella Fondazione elBulli, studiando anche i testi dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Zanasi l'ha poi reinterpretata in un sapiente mix tra tradizione e innovazione, dando valore a una materia prima sempre di alto livello qualitativo. Un'alta cucina alla portata di tutti, che se da un lato strizzerà l'occhio all'approccio informale tipicamente ispanico, dall'altro vuole riscoprire la convivialità caratteristica del pranzo della domenica, abitudine tutta italiana.

"CONDIVIDERE ha l'ambizione di fondere insieme l'eccellenza dei nostri sapori italiani e della nostra gloriosa storia gastronomica con la spontaneità e l'allegria che caratterizzano così profondamente il senso più profondo di ciò che intendiamo come ospitalità italiana", aggiunge Giuseppe Lavazza. "Senza svelare nulla, ci sarà anche posto per una nuova esperienza caffè molto particolare e suggestiva: per la prima volta, infatti, alla prima parte della cena verrà data la stessa attenzione e importanza della degustazione dei dolci e del rito finale del caffè, che avverranno in un'area dedicata, separata e appositamente attrezzata. CONDIVIDERE sarà un coraggioso esperimento al servizio del gusto, dell'allegria, della condivisione, dell'ospitalità e del talento gastronomico pur restando sempre, esattamente come nella migliore tradizione Lavazza, accessibile e alla portata di tutti".

"Ho dimostrato a Ferran tutta la mia determinazione e la voglia di sorprenderlo", conclude Federico Zanasi. "Quello che immediatamente mi è stato chiaro, è come Adrià volesse una visione del piatto a 360° e una piena consapevolezza di ciò che si presenta. Vuole che tutto abbia un'origine e che tutto sia motivato e ragionato. Vedere come i ragazzi che lavorano nella sua Fondazione lo seguono, è già in sé un'esperienza: è un guru che inventa la passione, la analizza e la mette a servizio degli altri".

LAVAZZA E LA TOP GASTRONOMY

È il 1996 quando Lavazza, pioniera nell'esplorazione delle infinite sperimentazioni di cui il caffè può essere protagonista, muove i primi passi nella Top Gastronomy e, con partner prestigiosi, avvia un'indagine profonda sul caffè, che fonde passione per i sapori e passione per i saperi della tradizione. Convinta dell'importanza strategica di questo approccio, Lavazza dedica importanti risorse per lo sviluppo di questo canale e, nel 1998, crea la prima divisione all'interno del Training Center Lavazza - la struttura dell'azienda dedicata alla formazione dei professionisti del settore e allo sviluppo di nuovi prodotti e materiali per la degustazione - dedicata alla sperimentazione sul prodotto. L'esperienza dell'alta gastronomia si sviluppa e cresce con la collaborazione di alcuni tra i più grandi chef del panorama internazionale, come: Ferran Adrià, Carlo Cracco, Massimo Bottura e Davide Oldani. La loro capacità visionaria



TORINO, ITALIA, 1895

si nutre della conoscenza di Lavazza sul caffè per realizzare nuove e sorprendenti forme, talvolta visionarie, per la bevanda più amata dagli Italiani. Il filo conduttore di tutte le sperimentazioni è il presupposto irrinunciabile della qualità assoluta, sempre e comunque. Dal 2011 Lavazza è partner della Fondazione eBulli di Ferran Adrià, che prevede l'analisi tassonomica dell'alimentazione in tutte le sue forme e commistioni. In questo lungo percorso di collaborazioni e sperimentazioni si inserisce anche la partnership di lunga data di Lavazza con Identità Golose, uno tra i principali eventi in Italia dedicati all'alta gastronomia.

IL PERSONAGGIO: LO CHEF FEDERICO ZANASI

Uno chef in movimento, alla continua ricerca del confronto.

Basta un rapido sguardo alla la biografia dello chef modenese Federico Zanasi, 41 anni, per capire come la sua caratteristica principale, oltre a una caparbieta indiscussa, sia quella di avere nel proprio DNA la voglia di andare oltre e di mettersi alla prova, studiando e sfidandosi di continuo, ancor più ora che, raggiunta la maggiore età, si trova ad avere come mentore Ferran Adrià e gli occhi puntati su di lui.

Ma partiamo dall'inizio

Dopo la scuola di cucina e il diploma di cuoco, Zanasi lavora dal 1991 al 2004 come aiuto in cucina in numerosi ristoranti in Italia, Spagna e America, fino ad approdare nel 2005, con tre lingue parlate in tasca e con un bagaglio internazionale, al Ristorante Amerigo 1934 a Savigno, vicino a Bologna.

L'esperienza qui, in uno stellato Michelin, è per lui fondamentale, non solo per il salto qualitativo in cucina e in sala, ma perché gli permette di focalizzarsi su un tema che di qui in poi, sarà al centro del suo lavoro: l'attenzione e il rispetto da porre all'uso delle materie del territorio.

Una cura e una ricerca alla storia del cibo e alla sua filiera, che diventano per Zanasi, da questo momento, una cifra stilistica imprescindibile.

La costa chiama.

Siamo nel 2006 e Zanasi, conosciuto lo chef Moreno Cedroni, lavora per lui prima alla Madonnina del Pescatore, il ristorante due stelle di Moreno a Senigallia, e poi al Clandestino di Portonovo.

Con Moreno è sintonia pura ed è sotto la sua supervisione che intraprende nuove esperienze: con lo chef Adrea Berton e poi ancora, tra Milano e Senigallia, trova il tempo per frequentare corsi di formazione a Barcellona con chef - docenti del calibro di Xano Saguer e Jordi Butron e, nel 2007, di lavorare al Trussardi alla Scala.

Prosegue intanto la propria ricerca e il proprio lavoro al Clandestino Susci Bar partecipando inoltre a Siviglia al congresso di Cucina Dos Culturas Tres Mare, alla Cena delle 3 Forchette a Roma e, come primo assistente di Cedroni, a Identita' Golose a Milano e New York.

2009. Federico inizia a occuparsi in modo diretto della creatività dei piatti proposti e, come chef consulente, partecipa all'apertura della nuova creazione di Cedroni: Il Clandestino presso l'Hotel MAISON MOSCHINO a Milano, dove affianca per un semestre l'Executive Chef, Antonio Bufi nella preparazione e formazione del personale.

Dopo la stagione estiva a Portonovo, nel 2010 Zanasi di sposta in Svizzera, al cinque stelle Chalet D'Adrien a Verbier, nel Ristorante Gastronomico stellato dell'Hotel, ma d'estate ritorna al Clandestino a Senigallia, dove continua la propria ricerca sui prodotti del territorio e sulla loro storia e proseguendo anche con le consulenze all'estero.



TORINO, ITALIA, 1895

La guida Identità Golose lo premia nel 2011 come sous Chef dell'anno.

È il momento di cambiare mare e Zanasi si sposta per un anno alle Mauritius dove, per conto di Cedroni segue l'apertura di due ristoranti, uno italiano e uno con taglio prettamente gastronomico, al 5 stelle Long Beach Resort.

Dalle Mauritius a Cervinia.

È un nuovo importante capitolo della sua evoluzione quello che lo vede dal 2013 al 2016 - mentre prosegue la sua collaborazione con Cedroni fino al 2015 - diventare Executive Chef presso il Ristorante dell'Hotel Principe delle Nevi, il 5 stelle di Cervinia: qui Zanasi si mette in mostra per la costante innovazione proposta, sempre basata sugli ingredienti regionali, portando il ristorante a numerosi riconoscimenti di critica e pubblico. Zanasi prosegue verso il nord, ed è del 2016 il suo stage presso il Ristorante Relae di Copenaghen con lo chef Christian Puglisi.

2017, a Torino, una nuova pagina tutta da scrivere.

Ferran Adrià e Lavazza, vedono in Federico la giusta determinazione, adatto a intraprendere una avventura insolita, rischiosa e altamente stimolante come quella che lo vedrà alla guida del nuovo ristorante gourmet **CONDIVIDERE by Lavazza**: il lavoro metodico, l'apertura mentale alla novità, lo spirito di adattamento e la voglia di voltare sempre pagina per scoprire qualcosa di nuovo, ne fanno la persona giusta per dare vita a un nuovo capitolo di gusto.