



TORINO, ITALIA, 1895

## LAVAZZA A CARE'S – THE ETHICAL CHEF DAYS 2018. LA SOSTENIBILITÀ E L'ALTA GASTRONOMIA CON IL CAFFÈ iTIERRA!

*L'azienda sposa per il terzo anno l'iniziativa dello chef Norbert Niederkofler, nuovo Brand Ambassador Lavazza che con le tre stelle Michelin conquistate ha reso Lavazza il caffè preferito dai ristoranti stellati*

Lavazza è presente **dal 14 al 17 gennaio in Alta Badia** agli appuntamenti di CARE's in qualità di **caffè preferito dai ristoranti stellati** – 33 solo in Italia -, valorizzando il **binomio ventennale tra l'azienda torinese e il mondo della Top Gastronomy, all'insegna della qualità e dell'eccellenza.**

Nel corso degli anni il Gruppo torinese ha portato l'aroma delle sue pregiate miscele in tutto il mondo e agli eventi internazionali più prestigiosi, mantenendosi al passo con le nuove tendenze e ricercando sempre nuovi modi di gustare il caffè, anche nell'universo culinario.

L'azienda sposa il tema della sostenibilità e della corretta gestione delle risorse in ambito enogastronomico, principi ispiratori che guidano lo chef ideatore di CARE's, **Norbert Niederkofler, nuovo Brand Ambassador di Lavazza** che ha scelto di combinare i propri menù ricercati alla qualità dell'autentico caffè italiano firmato Lavazza. Niederkofler nel suo ristorante St. Hubertus, a San Cassiano in Alta Badia, da poco premiato con la terza stella Michelin, serve ai suoi clienti **Lavazza iTierra! 100% Arabica**, una pregiata miscela sostenibile che si abbina perfettamente alla sua idea di cucina etica.

Il progetto **CARE's – The Ethical Chef Days** è giunto alla terza edizione e Lavazza, partner sin dal primo anno dell'iniziativa che coniuga l'alta gastronomia alla sostenibilità, conferma la sua partecipazione anche nel 2018, come partner e caffè ufficiale dell'evento che si svolge nel cuore delle Dolomiti.

E proprio a CARE's Lavazza porta iTierra!, prendendo parte al discorso della manifestazione incentrato sulla visione eco-sostenibile della cultura enogastronomica, quest'anno dedicato al confronto tra le piccole e le grandi realtà. **Le miscele iTierra! provengono da aziende agricole del Brasile certificate Rainforest Alliance** e in cui si coniugano eccellenza del prodotto, rispetto per l'ambiente e attenzione al sociale e sono miscelate ad arte per offrire un'esperienza intensa, straordinaria e sostenibile. Le monorigini offrono caffè di qualità superiore, con chicchi accuratamente selezionati, trattati secondo i più alti standard di produzione e valorizzati da un più lento e delicato processo di tostatura. Queste esclusive miscele provengono da zone in cui Lavazza è presente con il progetto di sostenibilità iTierra! che ha visto dal 2002 ad oggi il coinvolgimento di migliaia di coltivatori in Honduras, Perù, Colombia, India, Brasile, Tanzania, Etiopia e Vietnam, con l'obiettivo di migliorarne le condizioni di vita sociali e ambientali apportando anche nuove e più proficue tecniche produttive per ottenere un caffè di qualità superiore e conforme agli standard di certificazione richiesti.

All'evento in alta quota Lavazza propone inoltre *tasting session di caffè* realizzate dal suo **Training Center**, il più grande centro di studi sul tema a livello italiano e internazionale certificato lo scorso mese **Premier Training Campus dalla Sca - Specialty coffee association**, la più autorevole associazione mondiale per la promozione dell'eccellenza nel mondo del caffè. Preparazioni speciali – come la Chemex e il V60 – a base di miscela iTierra! offrono ai presenti espressioni di caffè uniche che vanno oltre il tradizionale espresso per offrire un'autentica coffee experience.



TORINO, ITALIA, 1895

### **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 ha dedicato 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 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. In questo lungo percorso di collaborazioni e sperimentazioni si inserisce anche la partnership di lunga data di Lavazza con Care's, uno tra i principali eventi in Italia dedicati all'alta gastronomia abbinata a un corretto utilizzo delle materie prime.*

Visita il nuovo sito web [lavazza.it](http://lavazza.it)

#### **Per informazioni:**

##### **UFFICIO STAMPA LAVAZZA**

Davide Asinelli – tel. +39 335 6567822 – [davide.asinelli@lavazza.com](mailto:davide.asinelli@lavazza.com)

##### **BURSON-MARSTELLER**

Roberta Recchia – tel. +39 346 7025060 – [roberta.recchia@bm.com](mailto:roberta.recchia@bm.com)

Desideria Spinelli Barrile – tel. 02 72143815 – [desideria.spinelli.ce@bm.com](mailto:desideria.spinelli.ce@bm.com)