



LAVAZZA A SIGEP 2018

IL CANALE FOOD SERVICE SEMPRE PIÙ RICCO DI PROPOSTE PREMIUM E SOSTENIBILI, CON LA NUOVA MISCELA ¡TIERRA! COLOMBIA

Presso lo stand dell'azienda torinese un fitto calendario di eventi in fiera e la presentazione ufficiale dell'edizione 2018 del talent show Barista&Farmer.

Lavazza è protagonista con uno stand di oltre 200 metri quadri a **Sigep 2018** (20-24 gennaio, Rimini Fiera), uno degli appuntamenti più importanti nel settore del caffè e del cioccolato e vetrina primaria della gelateria e del dolciario artigianali. Con la sua partecipazione l'azienda torinese sottolinea la propria competenza e leadership nel canale Ho.Re.Ca e si impegna a trasferire ai visitatori la qualità e l'esperienza sul caffè che la caratterizzano da più di 120 anni.

Il **Food Service** rappresenta per Lavazza un **settore sempre più strategico**, il cui contributo è un fattore chiave per la crescita del business, come dimostrano la presenza di strutture dedicate, commerciali e marketing, volte a proporre prodotti, attività e materiali di visibilità coerenti con le caratteristiche del cliente e in linea con i trend e gli stili di vita.

Lo **stand Lavazza (pad A1 – Stand 081)** è organizzato in aree dedicate all'offerta completa per il fuori casa. In anteprima assoluta viene presentata la **nuova miscela Lavazza ¡Tierra! Colombia** che arricchisce la gamma premium di ¡Tierra! dal gusto e qualità sostenibile, prodotte da aziende agricole certificate Rainforest Alliance, in cui si coniugano eccellenza produttiva, rispetto per l'ambiente e attenzione sociale. Lavazza ¡Tierra! Colombia è una miscela 100% arabica che proviene esclusivamente dalle coltivazioni colombiane e che sarà disponibile per i clienti da settembre 2018. Un nuovo prodotto, che cavalca gli attuali trend nel mondo del caffè: sostenibilità, attenzione alla provenienza e alla preparazione dei prodotti.

Chi ama il biologico può sperimentare **Lavazza Alteo**, la miscela certificata UTZ delle migliori arabiche di montagna e di robuste selezionate e coltivate in aree incontaminate. Chi è alla ricerca di un prodotto davvero esclusivo può contare invece su **Lavazza Kafa**, uno dei caffè più pregiati al mondo, esclusiva monorigine 100% arabica di altissima qualità che nasce nella foresta etiope, dove il caffè cresce spontaneamente con un minimo intervento dell'uomo.

Da sempre attenta alla sostenibilità ambientale come componente di una materia prima d'eccellenza, Lavazza ospiterà **lunedì 22 alle 12.00** per la prima volta presso il suo stand la **conferenza stampa di presentazione dell'edizione 2018 di Barista&Farmer**, l'unico talent show internazionale che valorizza la filiera del caffè di qualità. La quarta edizione si svolgerà a maggio 2018 in Colombia, terzo produttore mondiale di caffè. La nuova edizione del talent aggiunge ai valori di education e competition quello della sostenibilità.

È anche per questo che il prossimo anno Lavazza sarà di nuovo tra i main partner e sponsor dell'iniziativa confermando così il suo **impegno nella diffusione della cultura e della sostenibilità del caffè**. Lavazza è infatti promotore del progetto ¡Tierra!, nato nel 2002 e sviluppato in collaborazione con la ong Rainforest Alliance allo scopo di migliorare le condizioni sociali e ambientali e le tecniche produttive di alcune comunità di produttori di caffè.



Passione, prodotto, comunità sono le parole chiave dei progetti della Fondazione Lavazza nei paesi di origine, con l'obiettivo di aiutare i coltivatori a vivere una vita migliore e raggiungere un'ottima qualità del caffè prodotto, facendo sviluppare loro nuove competenze con efficienza, utilizzando nella maniera giusta le risorse della terra, senza danneggiare l'ambiente e le persone. Barista & Farmer del 2018 toccherà anche Meta, uno dei 32 dipartimenti della Colombia. Qui la Fondazione Lavazza è attiva con dei progetti di sostenibilità diretti alla comunità di coltivatori e delle loro famiglie, per un totale di 350 persone che lavorano il caffè.

La grande attenzione dell'azienda per la responsabilità sociale emerge anche dal progetto del **Calendario 2018 "2030 What Are You Doing?", in mostra a Sigep presso lo stand Lavazza**. Nei ritratti d'autore del fotografo Platon, i 17 ambasciatori della sostenibilità sollecitano l'impegno di tutti, cittadini, istituzioni e aziende, per il raggiungimento dei 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile delle Nazioni Unite, che hanno individuato nel 2030 la data ultima per trasformare il pianeta in un luogo più sostenibile.

Altri eventi in programma: **lunedì 22 alle ore 15.00 Francesco Masciullo**, campione Italiano Baristi 2017 e uno dei primi classificati al World Barista Championship 2017, attende i visitatori per una Coffee experience con focus sulla nuova miscela iTierra! Colombia; **martedì 23 gennaio alle 16.00** è il momento del caffè come ingrediente della mixology: **Dennis Zoppi**, tra i bartender più creativi del momento e Brand Ambassador di Lavazza, presenterà esclusive ricette di cocktail in abbinamento a **iTierra! Colombia**.

La pregiata monorigine **Kafa** sarà invece la protagonista del food pairing di **domenica 21 (ore 11.30) con lo chef Moreno Cedroni**, brand ambassador di Lavazza. La miscela biologica **Alteco** è al centro dell'evento realizzato in collaborazione con **LifeGate** di **martedì 23 alle 11.30**.

Della ricca offerta Lavazza a Sigep fanno parte anche le selezioni **Antica Cioccolateria Eraclea**, che si arricchiscono nel 2018 delle nuove **cioccolate senza glutine**. L'iconografia delle materie prime ha consentito al brand di esaltare ed evocare oltre al gusto anche la qualità degli ingredienti. La novità della primavera 2018 è la "Crema Fiordilatte Eraclea" e, a partire dai mesi estivi, anche la Crema al Caffè e La Crema allo Yogurt diventeranno gluten free completando al 100% l'offerta di creme fredde senza glutine.

Sempre al Sigep Eraclea presenterà il Brand Ambassador 2018: **Renato Ardivino**, il maggior esponente italiano del cake design, che si esibirà **sabato 20 e domenica 21 alle 16.00** in un imperdibile showcooking. Da questa recente collaborazione nasceranno nuove ricette che vedranno come protagonisti i prodotti invernali ed estivi sapientemente ricettati da Renato e proposti ai baristi italiani per arricchire di gusto la gamma Eraclea.

L'offerta a Sigep si completa con la selezione di **pregiati tea Whittington**.

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, esportando oltre il 60% della sua produzione. Lavazza impiega complessivamente circa 3 mila persone, con un fatturato di 1,9 miliardi di euro nel 2016. 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.

LAVAZZA

TORINO, ITALIA, 1895

L'azienda, al sesto posto in Italia 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.

Lavazza ha inaugurato nel centro di Milano, in Piazza San Fedele, il suo primo Flagship Store in cui vivere l'esperienza del caffè a 360° e le innovative creazioni del Coffee Design.

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

Per informazioni:

Lavazza – Davide Asinelli - +39 011.234.9126, +39 335 656 7822; davide.asinelli@lavazza.com

Studio Suitner - +39 011.8196450; segreteria@studiosuitner.it