Lavazza: qualità e sostenibilità al centro dell'offerta food service

lav-sigep16-067-9c2939df

Qualità ed esperienza sul caffè caratterizzano da più di 120 anni il dna di Lavazza: è proprio da questo punto di partenza che si sviluppa la presenza dell’azienda alla nuova edizione del Sigep 2017 di Rimini (21-25 gennaio, Rimini Fiera), uno degli appuntamenti più importanti nel settore della gelateria e del dolciario artigianali e vetrina primaria del coffee & bakery. Con l’obiettivo di trasferire ai visitatori la propria competenza e leadership nel canale Ho.Re.Ca., sempre più strategico per l’azienda torinese, Lavazza si presenta in fiera quest’anno con due stand: nel primo proponendo la gamma completa dei prodotti (dalle nuove miscele alle attrezzature professionali, fino ai materiali di servizio); nel secondo, dedicato alle miscele iTierra! Origins, accompagnando il visitatore in un viaggio esperienziale.

La presenza a Sigep ribadisce il valore che il Food Service ricopre per Lavazza in termini strategici: il contributo di questo settore rappresenta infatti un fattore chiave per la crescita del business dell’azienda. L’importanza del canale fuori casa è dimostrata anche dalla 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.

Padiglione A1 stand 081 – Lo stand principale ospita l’intera offerta di prodotto per il canale Food Service, attraverso corner dedicati alle proposte specifiche per Bar, Ristoranti e Hotel, con le importanti novità per il nuovo anno all’insegna della qualità e della sostenibilità.
Sempre attenta alle richieste di un mercato in continua evoluzione e nel perseguire un posizionamento premium nel settore, l’azienda presenta infatti una nuova referenza che soddisfa la tendenza globale del biologico: nasce così “Alteco Premium Blend”, pregiata miscela delle migliori arabiche di montagna e di robuste selezionate coltivate in aree incontaminate. Tutte le origini provengono da piantagioni dove si pratica l’agricoltura biologica e si rispettano i principi di sostenibilità ambientale secondo gli standard UTZ. Dalle vette del centro America, Lavazza dà vita a un espresso dolce dagli aromi

persistenti, con profumi di miele e frutta secca.

A Sigep 2017, Lavazza porta inoltre la special edition di “Kafa”, uno dei caffè più pregiati al mondo. Una esclusiva monorigine di altissima qualità che nasce nella foresta etiope, dove il caffè cresce spontaneamente con un minimo intervento degli abitanti del luogo. L’esperienza sensoriale di questa pregiata arabica 100% è unica come la sua origine: struttura marcata e un bouquet di aromi e profumi, in cui spiccano intense note floreali. L’edizione speciale di Kafa si caratterizza per l’evoluzione del profilo sensoriale e per l’elegante packaging dai toni e dal design distintivi, che sottolinea la sua esclusività.

Nell’area caffetteria dello stand principale, oltre ad Alteco e Kafa, sono disponibili anche le miscele “¡Tierra! Origins” – provenienti da aziende agricole certificate Rainforest Alliance e presentate proprio alla passata edizione di Sigep -, la gamma espresso Professional. Sono inoltre presenti le selezioni di 32 gusti di cioccolata Eraclea, le bevande Orzo e Ginseng, la Crema al Caffè, le granite, lo yogurt Yoclea e la selezione di pregiati tea Whittington.

Ricco è anche il calendario di eventi in programma studiato per trasferire ai visitatori tutta l’esperienza dell’azienda sul caffè grazie agli esperti del Training Center Lavazza, la struttura che da oltre 30 anni si impegna nella formazione e aggiornamento dei professionisti del settore, nella ricerca e sviluppo di nuovi prodotti, diffondendo la cultura italiana del caffè attraverso oltre 50 sedi in tutto il mondo.
Da sabato 21 a lunedì 23, ogni giorno dalle 11 alle 12, alcuni fra i più importanti chef del panorama nazionale terranno degli incontri ed elaboreranno dal vivo esclusive ricette in abbinamento alle nuove miscele Lavazza ottenute con metodi di estrazione differenti: sabato 21 i giovani fratelli Christian e Manuel Costardi si cimenteranno con Alteco, domenica la celebre pastry chef Loretta Fanella con Kafa, mentre Cesare Battisti chiuderà il programma nello stand principale lunedì con le speciali iTierra! Origins.

Padiglione D1 stand 184 – Protagoniste del secondo stand, situato presso l’area del Campionato Italiano Baristi, sono le pregiate miscele iTierra! Origins, provenienti da aziende agricole certificate Rainforest Alliance e in cui si coniugano eccellenza del prodotto, rispetto per l’ambiente e attenzione sociale. Qui l’azienda propone un viaggio esperienziale: il Training Center Lavazza e i baristi professionisti condurranno infatti i visitatori attraverso i differenti metodi di preparazione ed estrazione del caffè, fino alle declinazioni della latte art e della mixology. L’evento di punta si terrà domenica 22 alle 16, con il bartender Dennis Zoppi che proporrà il caffè in combinazione a speciali alcolici in un intrattenimento del tutto nuovo, notturno e multisensoriale.

La presenza di Lavazza a Sigep sarà inoltre l’occasione per annunciare che, anche per il 2017-18 e dopo lo straordinario successo dell’edizione 2016 in Brasile, Lavazza sarà main partner di Barista & Farmer, il primo e unico talent show dedicato alla promozione e alla cultura del caffè di eccellenza.

www.lavazza.it