Caffè Lavazza, a scuola di espresso… e di design

rapissino-grassomacchia-7bc31647

In occasione di HOST, Lavazza (www.lavazza.it) ha presentato due nuove ricette che vanno ad arricchire la sua ampia collezione di Coffee Design Lavazza.

La prima, intitolata “COFFEEKRICE for Lavazza Coffee Design by Matteo Baronetto”, si basa su un insolito abbinamento, che ha portato alla messa a punto di una nuova farina ottenuta dalla macinatura dei popcorn. La creazione della ricetta prevede l’utilizzo di una galletta al caffè, dal sapore dolce-salato, realizzata aggiungendo alla farina di popcorn zuccheri, cacao e caffè. Dopo una veloce cottura si ottiene un giusto complemento all’espresso Lavazza. Autore della ricetta è Matteo Baronetto del Ristorante Cracco. La firma è di CoffeeKrice espressamente per Lavazza Coffee Design.

La seconda ricetta è invece intitolata “RAPISSINO for Lavazza Coffee Design by Giovanni Grasso & Igor Macchia. Alla base della sua realizzazione, l’idea di utilizzare alcuni ingredienti del territorio piemontese come il sedano rapa, la nocciola e il grissino torinese trasformandone la consistenza. In dettaglio, la ricetta prevede la creazione di una mousse dolce di sedano rapa alla nocciola guarnita da

un gruè di cacao e caffè caramellato in due diverse macinature, mentre un originale grissino al caffè permette di assaporarne, in modo insolito, la consistenza vellutata. Gli autori in questo caso sono Giovanni Grasso e Igor Macchia del ristoranteLa Credenza; la firma è di Rapissino espressamente per Lavazza Coffee Design.

Lavazza conferma così il suo ruolo centrale in una disciplina - quella del Food Design applicato al caffè - che fino a qualche anno fa non esisteva, e che l'azienda ha trasformato in arte e in tendenza con creatività, esperienza e intuizione.

Il Coffee Design ha, in particolare, il suo cuore pulsante e pensante nell'Innovation Center Lavazza di Torino, che negli ultimi anni ha ideato e distribuito nel mondo anche innovazioni nella categoria "tools" - design e tecnologia -, come perla Double Cupdel 2006, il Cappuccinatore del 2009 o l'Espoon, il cucchiaino forato realizzato da Davide Oldani nel 2010 ela ECupdel 2012. E ancora, dalla Coffee Lens di Carlo Cracco alle presentazioni sorprendenti di Bottura che rompe il confine tra dolce e salato e rende il caffè una scoperta prima inimmaginabile.