Lavazza e il ristorante Da Vittorio uniti nel segno degli specialty coffee

20230703114453carrellocloseup-41dfa891

La collaborazione tra Lavazza e la famiglia tristellata Cerea si consolida. La prima location a scegliere la collezione 1895 Coffee Designers by Lavazza è stata il ristorante **Da Vittorio** a Brusaporto, Bergamo.
Qui i clienti possono vivere l'esclusiva esperienza dell'espresso al tavolo. Il **caffè diventa protagonista dell'esperienza** che vivrà il consumatore attraverso un vero e proprio rituale. L'espresso sarà infatti preparato e servito direttamente al tavolo con un **innovativo metodo di estrazione**. I clienti vivranno quindi un viaggio sensoriale tra le note del cioccolato, cannella e marmellata d'arancia dello specialty blend Cocoa Reloaded, o degustare il monorigine Calima, se preferiscono un aroma dolce con note di litchi e papaia.

Il ristorante **DaV Milano** (all'interno di Torre Allianz in City Life) e la **Pasticceria Cavour a Bergamo Alta** si aggiungono tra le mete d'eccellenza dove si potranno degustare gli specialty coffee 1895 Coffee Designers by Lavazza.
La collaborazione tra Da Vittorio e 1895 Coffee Designers by Lavazza va oltre. Proprio perché entrambe le realtà credono nell**'importanza di educare il consumatore finale all'esperienza degli** specialty coffee, a gennaio di quest'anno è nato **Da Vittorio Academy**, un progetto di formazione per i dipendenti del Gruppo che ha l'obiettivo di arricchire le competenze e la sensibilità dello staff, tra i quali raccontare e trasferire la passione per l'eccellenza di 1895 Coffee Designers by Lavazza.

Il percorso formativo creato in collaborazione con il Training Center Lavazza è composto da **7 diversi moduli certificati**, appartenenti al Coffee Skill Program della SCA, Specialty Coffee Association, un'associazione che promuove la cultura del caffè e che ha creato questo programma per permettere ai professionisti del settore di conoscere l'intera filiera del caffè, dalla piantagione alla tazzina.

Il progetto è composto da **sedici incontri** complessivi nell'arco di un anno. Ogni modulo prevede una parte teorica nella sede di Brusaporto e lezioni pratiche presso il Lavazza Training Center a Torino, o

con gli esperti coffelier nella Factory 1895 (sempre a Torino), culla e cuore pulsante del progetto 1895. Al termine di ogni modulo è previsto un esame che darà diritto alla **certificazione SCA**, riconosciuta in tutto il mondo.