Caffè e pasticceria, Lavazza punta su 1895 Coffee Designers

20240118121446image001-3a85acda

Ci sono **1895 Coffee Designers by Lavazza** e la Factory 1895 di Torino - il luogo in cui nascono i caffe? di 1895 e dove e? possibile scoprire il viaggio che i chicchi compiono da terre lontane fino a diventare un’esperienza in tazza - al centro della strategia dell'azienda torinese. Con una collezione attualmente composta da **3 specialty blend**, **3 monorigini e 1 microlotto**, il brand mira ad essere un **partner per realta? di eccellenza nel settore della pasticceria, caffetteria, ristorazione e hotellerie**.

“Il mercato del caffè è in costante evoluzione in termini di gusti, ricerca di materia prima e sostenibilità", afferma **Igor Nuzzi**, Region Director Italia e Iberia Lavazza.

Che aggiunge: "*Nel mondo del fuoricasa sappiamo che il consumatore è sempre più attento all’esperienza e alla ricerca di momenti di piacere e lo* ***specialty coffee****, che è ancora una nicchia di mercato in Italia, rappresenta un segmento molto dinamico e in continua crescita che risponde perfettamente a questa esigenza, in cui il caffè è al centro dell’esperienza. Riteniamo che* ***la proposta caffetteria*** *sia* ***fondamentale nel mondo della pasticceria****: saper scegliere la miscela giusta da accompagnare alla proposta dolce può diventare un* ***elemento differenziante*** *e un valore aggiunto da offrire ai propri clienti”*.

Lavazza **partecipa per la prima volta al Sigep** di Rimini, dove **si rivolgerà** contemporaneamente **a pasticceri e coffee lovers** che potranno partecipare ad incontri con Maestri dell’alta pasticceria, e vivere momenti di cultura sul mondo del caffè. Il palinsesto offrirà **talk** col pasticcere milanese **Marco Pedron** e i Maestri **Gino Fabbri e Igino Massari.**

Due gli incontri con il tema **“Il dessert al ristorante: come sorprendere il cliente”**, attraverso una reinterpretazione del carrello tradizionale dei dolci di **Luca Pellegrini e Lucrezia Giletti** del ristorante

Condividere di Torino, 1 stella Michelin. Poi **Giorgia Proia**, Pastry Chef di Casa Manfredi, racconterà il rito della prima colazione con una sua interpretazione dei lievitati in pairing con la collezione degli Specialty Coffee 1895. Infine, **Fabrizio Fiorani** terrà un incontro incentrato sui suoi famosi falsi d’autore.