Pitti Taste, specialty protagonista con 1895 Coffee Designers by Lavazza

20250204101148lavazza1895-c10a450f

Lo specialty coffee si fa spazio alla **18° edizione di Pitti Taste, in programma dall'8 al 10 febbraio 2025 alla Fortezza da Basso di Firenze.** Tra i protagonisti, anche **1895 Coffee Designers by Lavazza,** il brand avviato nel 2020 da Gruppo Lavazza, che sarà presente **al piano terra delle Costruzioni Lorenesi in prossimità della Lounge Pitti Taste**.

«*Siamo entusiasti di partecipare per la prima volta al Pitti Taste, un palcoscenico che ci permette di presentare la nostra visione del caffè d'eccellenza all'interno della categoria specialty coffee* - dichiara in una nota stampa **Marco Barbieri, Marketing Director Italy di Lavazza Group** -. *Con 1895 Coffee Designers by Lavazza vogliamo creare un'esperienza sensoriale immersiva che unisce tradizione, innovazione e la passione per gli specialty coffee. Questo evento rappresenta l'occasione per dialogare con professionisti del settore, food lovers e appassionati di caffè, portandoli alla scoperta della nostra collezione e del percorso artigianale che la rende unica. Crediamo che il caffè possa essere non solo un rito quotidiano, ma anche un'esperienza che connette persone e mondi diversi*».

IL PALINSESTO DI EVENTI

Lo spazio di 1895 proporrà un palinsesto che prevede esperienze, talks e cultura sul caffè. Per le **giornate di sabato 8 e domenica 9 febbraio**, dalle 10.30 fino alle 11.30, ***Forno Folladorr,*** del Friuli-Venezia Giulia, offrirà agli ospiti una colazione di benvenuto, creata **in pairing con la collezione dei caffè specialty di 1895**. In questa occasione sarà possibile gustare il **Bon Bon al cioccolato** di Follador, con mousse in infusione di Specialty Blend Cocoa Reloaded e cremoso al cioccolato con pralinato alla nocciola, abbinato a un Espresso Cocoa Reloaded.

Inoltre, nel primo pomeriggio - **dalle ore 14.30 alle ore 15.30** - 1895 Coffee Designers by Lavazza e i coffelier incontreranno la **ristorazione stellata e gli chef stellati Costardi Bros in un panel in**

pairing, dove saranno serviti anche **Caffè e Brioche**, con spuma di bagna cauda leggera in tazzina e polvere di caffè con croissant da intingere, in pairing con un Cold Brew Beija Flor.

Per concludere le giornate, **dalle ore 16.00 alle ore 16.30**, gli specialty coffee di 1895 saranno abbinati con le creazioni dell'alta pasticceria di Farmacia del Cambio. Un esempio? La **Madeleine alle nocciole e Cavour N. 7**, ricoperta di cioccolato bianco caramellato e abbinata a un Cold Brew Beija Flor.

L'ultima giornata, quella di **lunedì 10 febbraio**, sarà incentrata su una degustazione degli specialty coffee di Lavazza 1895, **dalle 10.30 alle 11.30 insieme ad Antonio Follador, e dalle 14.30 alle 15.30 con Giorgia Proia, di Casa Manfredi.** In questa occasione, gli ospiti potranno gustare anche il **Mignon con babà**, un mignon abbinato al babà, nascosto da un gel di maracujia e mango rivestito con mousse alla vaniglia, abbinato al Cold Brew Paraiso.