La Marzocco alla Milano Design Week dall’8 al 13 aprile

20250407180543lamarzocco-07ae9073

Dall’8 al 13 aprile, in occasione del **Salone del Mobile di Milano**, **La Marzocco** torna a trasformare il rito quotidiano dell’espresso grazie alle iniziative che prenderanno vita in tre diverse location: oltre al temporary café in via Palermo 11, La Marzocco animerà il cuore del Design District di Brera con l’ **Edicola** brandizzata in collaborazione con House of Negroni e un **Espresso Atelier** dedicato a Modbar, l’elegante sistema undercounter dal design essenziale.

Giada Biondi, global communications manager di La Marzocco, spiega il concept delle iniziative al Fuorisalone: «*Fin dagli anni ’70, la progettazione delle nostre macchine ha sviluppato nuove tecnologie per ottenere il miglior risultato in tazza, creando un legame sempre più profondo con il mondo dello* ***specialty coffee****. La grande attenzione all’armonia delle proporzioni e all’essenzialità, caratteristiche fondamentali per uno strumento di lavoro che deve essere prima di tutto funzionale ed ergonomico, ha dato vita a uno stile unico e riconoscibile, capace però di adattarsi alle varianti nate dalle diverse partnership. Si tratta di un’evoluzione continua e anche il rito del caffè, nel tempo, si è trasformato fino a diventare un vero e proprio simbolo di lifestyle*».

Così, situato in una delle aree più dinamiche del design district, **in via Palermo 11**, il temporary café La Marzocco avrà un design ispirato ai colori della **Porsche Martini**, con un’estetica che richiama l’atmosfera di un’officina di lusso. In questo spazio, i visitatori potranno esplorare una selezione di macchine per caffè della Linea Home con un focus sull’artigianalità, colonna portante del brand, attraverso il reparto di customizzazione delle Officine Fratelli Bambi e l’esposizione di modelli realizzati in collaborazione con Porsche. In corso **Garibaldi 85**, invece, l’iconico brand toscano di macchine per caffè introduce un concetto innovativo che fonde il mondo dell’espresso con quello della mixology.

L’EDICOLA: CI SARÀ ANCHE MIXER

L’Edicola, realizzata in collaborazione con **House of Negroni**, non è solo un punto di incontro per gli amanti del caffè e del cocktail, ma un simbolo di lifestyle contemporaneo. «*Espresso e aperitivo sono due rituali italiani che celebrano la convivialità* - spiega Biondi -. *Oggi il caffè non è più solo una bevanda, ma un ingrediente versatile, al centro di nuove esperienze sensoriali e tendenze emergenti. È quasi fisiologico essere parte diquesta trasformazione*».

Presso l’Edicola i passanti potranno gustare gratuitamente un espresso perfetto o provare lo **Svegliato Negroni Coffee**, cocktail nato dall'incontro tra caffè e Negroni, creato da **Salvatore“The Maestro” Calabrese**. Ora in versione ready to drink.

Non solo caffè e cocktail: i visitatori potranno sfogliare riviste selezionate sul mondo del design e del caffè, tra cui ***Mixer***. «*Esattamente come nella macchina per espresso si combinano estetica e funzionalità, anche l’ambiente in cui si svolge la cerimonia del caffè ha un impatto sull’esperienza* - dichiara Biondi -. *Abbiamo voluto comunicare anche visivamente, utilizzando una palette di colori iconici dei due brand: volevamo creare un luogo attraente nella sua semplicità, capace di stimolare la curiosità dei visitatori, immersi in un Fuorisalone ricco di stimoli*».

IL BARISTA AL CENTRO

A pochi passi, **in Via Ciovasso 11**, La Marzocco porta la sua filosofia del caffè a un altro livello con **un’esperienza immersivi firmata Modbar Espresso Atelier**. In un ambiente che richiama l’alta sartorialità del design italiano, i visitatori potranno scoprire il futuro dell’estrazione del caffè grazie a Modbar e ai suoi iconici “Tap” che mettono al centro dell’esperienza il lavoro del barista. «*Andiamo in controtendenza rispetto a un mondo sempre più orientato all’intelligenza artificiale e alle macchine che sostituiscono l’uomo: per noi, il ruolo del barista resterà centrale, perché è una professione fatta di sapienza, artigianalità, maestria tecnica ed empatia verso il cliente* - precisa Biondi -. *Non si tratta solo di una procedura: è un lavoro che richiede un coinvolgimento fatto di relazioni, ricerca, conoscenze ed esperienza. Sarà sempre più al centro dell’esperienza caffè*».

Ad arricchire l’esperienza, una collaborazione esclusiva con lo **chef pasticcere Fabrizio Fiorani**, che proporrà un percorso sensoriale durante i giorni del Salone del Mobile. «*Come sempre* - precisa la manager -, *abbiamo voluto creare un ambiente riconoscibile ma soprattutto accogliente, in cui il visitatore si sentisse immediatamente a suo agio e potesse concedersi un momento di relax tra un evento e l’altro*».

Al Fuorisalone, dunque, l’espresso diventa simbolo di innovazione ed eleganza, in perfetta sintonia con l’energia di Milano. Un prodotto che merita attenzione e a cui tutti dobbiamo dare il giusto valore.