ecup: la nuova esperienza sensoriale

frontale-ecup-42fd02b0

Dalla rinnovata collaborazione tra Lavazza e Davide Oldani, cuoco e designer tra i più innovativi e celebrati a livello internazionale, nasce ecup, la nuova tazzina senza orpelli che va ad aggiungere un ulteriore tassello nel percorso sensoriale inaugurato con espoon, il cucchiaino forato che mescola lo zucchero senza disgregare la crema dell'espresso.

Sviluppata dal Training Center Lavazza e dedicata esclusivamente al caffè espresso, ecup, è una tazzina a base rotonda, senza manico, con una speciale camera d'aria per isolare il caffè e due leggeri incavi sulla parete che permettono alle dita di far presa.

L'impressione è di un contatto diretto, di una percezione tattile con il contenuto: nulla di più essenziale, quasi un archetipo dei primi contenitori utilizzati nell'antica Cina per servire e gustare il tè. Un inno al minimalismo e alla purezza, dunque. ma non basta. Già perché l'eccezionalità di ecup si svela a poco a poco: solo osservandola bene scopriamo che uno dei due lati interni della tazzina è più inclinato dell'altro, in modo da consentire al caffè di scendere dolcemente e in modo fluido dal beccuccio della macchina espresso verso il fondo della tazzina. Anche il piattino segue questa armonia asimmetrica, che abbina linee dinamiche a vantaggi funzionali: una metà della sua ala è infatti inclinata verso l'alto, esattamente come l'interno della tazzina. Il design, pulito e coerente, valorizza la complementarietà dei due oggetti: la tazzina e il piattino sembrano fondersi in un unicum rigoroso e seducente.