Fabrizio Fiorani e Lavazza: dialoghi di gusto fra pasticceria e caffè

8446ba00-e817-42f1-805f-65c15d8499d4

Infondere bontà e creatività, esperienza internazionale e stile italiano in “Deliziosamente Italiana, la nuova pasticceria by Fabrizio Fiorani”, nuova collezione ad hoc per il Flagship Store Lavazza a Milano, e sorprendere con proposte speciali concorrenti e ospiti della Lavazza Barista Challenge a Torino. Missione compiuta per il pastry chef romano, esponente di eccellenza del settore e Brand Ambassador dell’azienda torinese

Due appuntamenti diversi per finalità, target e tipo di prodotti, interpretati affrontando con sguardo acuto e suggestivo il mondo del dolce che abbraccia quello del caffè nelle molteplici produzioni di Lavazza, dall’espresso agli specialty coffee. Deus ex machina delle nuove proposte in forma di ampia collezione per il primo e di prelibato divertissement per il secondo, **Fabrizio Fiorani**, pastry chef di caratura internazionale che abbiamo incontrato di recente al Flagship Store Lavazza di Milano e alla Lavazza Barista Challange a La Centrale di Torino.

La partnership tra Fiorani e Lavazza

Una partnership feconda, quella creata fra la storica azienda del capoluogo piemontese e le sue molteplici declinazioni di caffè e l’apprezzato pasticcere romano, che si rinnova di frequente come in questi due eventi in cui sono state offerte in degustazione alcune di queste creazioni. Fiorani può vantare un’esperienza internazionale solida e fruttuosa nella ristorazione stellata e nell’hôtellerie di lusso, suggellata nel 2019 con il prestigioso riconoscimento come Miglior Pasticcere dell’Asia, e un’intensa attività lavorativa dopo il rientro in Italia come responsabile della pasticceria in locali di eccellenza e come Brand Ambassador di Lavazza. Un curriculum prestigioso il suo che, grazie a passione, talento, studio ed esperienza, si esprime di volta in volta in modo sorprendente e giocoso.

Versatile e ironico, sornione e acuto ha firmato **“Deliziosamente Italiana, la nuova pasticceria di Fabrizio Fiorani”**, la nuova collezione di dolci contemporanei per il Flagship Store milanese e le creazioni suggestive per la LBC in cui si rispecchia la sua personalità creativa e originale. Partiamo da queste ultime:

Quote

L’obiettivo della loro messa a punto era fare una sorpresa ai concorrenti della Challenge per stemperare la tensione dell’attesa della premiazione di questo evento così importante in generale e per la loro carriera in particolare. Ho quindi proposto dei dolci dallo stile giocoso come il Premio in Cioccolato, con biscotto e cioccolato, classici italiani rivisitati con ingredienti insoliti come la Crostatina ricotta e visciole, il Cannoncino crema e riso allo zafferano, e i Pop Corn al tiramisù, un’abbinata senz’altro divertente.

Fabrizio Fiorani, pastrychef

Detto ciò resta la l’alta qualità delle proposte: eleganti, curate nei particolari e dalle diverse consistenze con differenti cremosità, ad hoc per trasmettere sensazioni di distensione, e altrettanti parti di masticabilità da quella del biscotto a quella del cannoncino.

"Deliziosamente Italiana La nuova Pasticceria by Fabrizio Fiorani”

Porta la sua firma anche la nuova collezione con cui Lavazza rinnova la proposta di pasticceria del Flagship Store Lavazza a Milano, aperto nel 2017 e ideato per offrire un’esperienza immersiva nel mondo del caffè Lavazza ed essere un luogo in cui identità, cultura e valori del Brand prendono forma attraverso il gesto e la ritualità del caffè. **“Deliziosamente Italiana La nuova Pasticceria by Fabrizio Fiorani”**, si esprime in un menù di pasticceria rinnovato pensato per dialogare con gli specialty coffee di 1895 Coffee Designers by Lavazza, ed esaltarne le note aromatiche. Da questo confronto nasce un’esperienza di degustazione che unisce ricerca, gusto e creatività, reinterpretando la tradizione italiana attraverso uno sguardo innovativo ad hoc per accompagnare diversi momenti della giornata: dalle opzioni per la colazione alle monoporzioni ideali per terminare il pranzo o una piacevole pausa nel pomeriggio tra cui spiccano Lampone Design, 100% Cioccolato, Lamponi e pistacchi (vedi ricetta), Milano Zafferano, creata ad hoc per lo store milanese, insieme alla Sorpresa di Cappuccino e alla Cheesecake al forno.

Quote

Il Flagship Store Lavazza è un luogo di incontro e di connessioni, in cui l’esperienza del Brand prende forma e si rinnova di continuo, mantenendo vivo il legame con la tradizione italiana del caffè.

Gloria Bagdadli, Global Retailing Director di Lavazza Group

Così definito questo locale si dimostra un contesto ideale per intercettare le tendenze attuali legate ai momenti di consumo fuori casa sempre più centrali nelle abitudini degli italiani come confermato dai dati di un’indagine Eumetra (rilevati fra febbraio e marzo 2025): il 98% degli italiani fa colazione ogni giorno, a casa o fuori, 5 su 10 si concedono la colazione fuori almeno una volta al mese, e il 20% lo fa più volte a settimana, tendenza diffusa anche a Milano, dove 1 abitante su 2 dichiara di fare colazione fuori casa almeno una volta al mese. La collezione “Deliziosamente Italiana” firmata in esclusiva da Fiorani per lo store di Milano sarà disponibile anche nel Flagship Lavazza di Londra di Great Marlborough Street, a due passi da Oxford Circus.

LAMPONE DESIGN: LA RICETTA

Biscotto alla panna

250 g uova

250 g zucchero

100 g panna

30 g zucchero invertito

2 g sale

215 g amido di mais

50 g polvere di mandorla

10 g baking

165 g olio di semi

Pesare tutti gli ingredienti insieme in un cutter. Frullare per 1 minuto quindi stendere il composto ottenuto in una placca 60x40. Cuocere a 210° C per 8/10 minuti. Coppare con dischi da 2,5 cm.

Mousse lampone

500 g latte

500 g Opalys (cioccolato bianco da copertura di Valrhona)

500 g Inspiration framboise (copertura alla frutta di Valrhona)

200 g gelatina

1000 g panna 4 g vaniglia

Sciogliere i cioccolati e scaldare il latte a 70°C. Sciogliere la gelatina ed emulsionare. Aggiungere la panna semi montata con la vaniglia quando la ganache è a 35°C.

Inserto i lamponi

500 g purea al lampone

75 g destrosio

11 g gelatina 200

4 g buccia di lime Scaldare la purea e aggiungervi il destrosio. Aggiungere la gelatina e la buccia di lime. Colare in stampi in silicone mezza sfera 3 cm. Abbattere.

Glassa rossa

325 g acqua

350 g zucchero

100 g glucosio

12 g pectina NH

3 g colorante rosso

10 g acido citrico in soluzione

Portare tutti gli ingredienti ad ebollizione ad esclusione della soluzione di acido citrico.