1895 Coffee Designers by Lavazza: Ham Rong è la prima 100% Fine Robusta della collezione

fbc5e577-01dd-4c52-ba3e-c88e8a6d9db5

Si chiama Ham Rong la nuova Single Origin Limited Edition e prima 100% Fine Robusta della collezione 1895 Coffee Designers by Lavazza. Per la sua presentazione l'azienda ha scelto il palcoscenico di Buonissima 2026 in un percorso che parte dalla materia prima e dal lavoro svolto all’origine e arriva alla tavola, mettendo Ham Rong in dialogo con alcuni protagonisti della gastronomia italiana e internazionale.

Ad accompagnare il debutto di Ham Rong sono stati infatti i brand ambassador 1895 Coffee Designers by Lavazza **Gino Fabbri**, maestro pasticciere bolognese, e **Giorgia Proia**, maestra pasticciera e fondatrice di Casa Manfredi a Roma, due tra i più autorevoli interpreti della pasticceria italiana, con altrettanti abbinamenti dedicati, proposti agli ospiti della Factory 1895. L’esperienza è proseguita da Condividere, il ristorante una Stella Michelin nel complesso della Nuvola Lavazza, con un pranzo a quattro mani firmato dall’Executive Chef **Federico Zanasi** e **Yannick Alléno**, tra i maggiori esponenti della cucina francese contemporanea, arricchito dal contributo speciale del maestro pizzaiolo **Franco Pepe**. Un incontro esclusivo tra alta cucina, arte della pizza, pasticceria e specialty coffee, nel quale Ham Rong è valorizzato attraverso pairing esclusivi, studiati appositamente per esaltarne il profilo aromatico e la versatilità.

Quote

Attraverso Ham Rong vogliamo raccontare una nuova espressione della Fine Robusta, partendo dagli elementi che ne definiscono l’identità: il territorio, il lavoro del produttore, la selezione della materia prima e il profilo che ne deriva in tazzina. La sua versatilità ci permette di esplorarla attraverso estrazioni e linguaggi gastronomici differenti, dalla pasticceria all’alta cucina, mantenendo sempre riconoscibile il carattere del caffè.

Marco Barbieri, Marketing Director Italy di Lavazza

Una nuova espressione della fine robusta

Con Ham Rong, 1895 Coffee Designers by Lavazza porta l'attenzione su una diversa espressione della Robusta: un caffè in cui territorio, varietà, selezione della materia prima e processo di lavorazione concorrono a costruire un profilo più complesso e raffinato.

Ham Rong è una Coffea Canephora, varietà TR4, coltivata nella regione di Gia Lai a circa **750 metri di altitudine** e lavorata attraverso un processo anaerobico naturale. Il suo profilo organolettico è caratterizzato da aromi di cioccolato ed erbe aromatiche, con note di cioccolato fondente, foglie di tabacco e melassa. Anche il nome racconta il legame con l'origine.

Ham Rong significa **"Mandibola del Drago"** e prende il nome da un'iconica montagna del Vietnam centrale: un riferimento alla forza della natura e all'energia del territorio, pensato per rendere omaggio a un luogo che non si limita a produrre il caffè, ma contribuisce a definirne l'identità. Alla base del progetto c'è il lavoro di Vinh Hiep Organic Farm, produttore vietnamita specializzato nella Fine Robusta. Tre gli elementi distintivi indicati da 1895: agricoltura sostenibile certificata, una selezione rigorosa delle ciliegie, raccolte manualmente scegliendo solo quelle mature, e una particolare esperienza nella coltivazione della varietà TR4.

Ham Rong e la pasticceria d'autore

La giornata di debutto di Ham Rong ha preso avvio alla Factory 1895 di Settimo Torinese, luogo dedicato alla ricerca, alla selezione e alla lavorazione dei caffè di 1895 Coffee Designers by Lavazza. Qui Ham Rong viene raccontato a partire dalla sua origine, dal lavoro svolto in piantagione e dalle caratteristiche che distinguono la Fine Robusta, per poi essere degustato attraverso differenti metodi di estrazione e due abbinamenti inediti, firmati dai brand ambassador Gino Fabbri e Giorgia Proia.

I due interpretano il **rapporto tra specialty coffee e creazione dolciaria** secondo approcci differenti. Per Fabbri, il servizio di caffetteria deve riflettere la stessa cura dedicata alla pasticceria e completarne l'esperienza, in un equilibrio in cui caffè e dolce si valorizzano senza sovrapporsi. Per Proia, lo specialty coffee va oltre il ruolo di semplice bevanda e contribuisce a definire l'esperienza dolciaria anche attraverso il lavoro sulle estrazioni.

Quote

Lo specialty coffee può diventare parte integrante dell’esperienza dolciaria. Come in pasticceria, anche in tazza cerchiamo equilibrio, pulizia e armonia: lavorare sulle estrazioni permette di costruire un dialogo in cui il caffè e il dolce si valorizzano reciprocamente, mantenendo ciascuno la propria identità.

Giorgia Proia, maestra pasticciera e fondatrice di Casa Manfredi a Roma

Ham Rong nell'alta cucina di Condividere

La presentazione di Ham Rong è proseguita da Condividere con un’esperienza premium che vede protagonisti Federico Zanasi, Executive Chef del ristorante e lo chef francese pluristellato Yannick Alléno, con il contributo speciale del maestro pizzaiolo Franco Pepe. Proposto attraverso diverse estrazioni, Ham Rong ha accompagnato il menu, mostrando come uno specialty coffee possa superare i confini della tazzina e diventare parte integrante dell’esperienza gastronomica. Per Zanasi, l’appuntamento si è inserito in un lavoro già avviato a Condividere, dove il caffè viene esplorato attraverso modalità e occasioni di consumo differenti, in relazione con i piatti e con altri linguaggi del gusto.

La presenza di Alléno ha segnato un’ulteriore tappa di una collaborazione già consolidata con 1895 Coffee Designers by Lavazza. Insieme al team 1895, lo chef ha firmato lo **specialty coffee Yannick Alléno Signature** e, per il ristorante L’Abysse di Parigi, ha ripensato il modo di concludere il pasto attraverso un cold brew dalle note di gelsomino, concepito in armonia con l’equilibrio delicato della sua cucina. Una ricerca che considera il caffè nella sua dimensione multisensoriale e coinvolge non soltanto il gusto, ma anche l’estrazione, il servizio e il racconto.

Quote

La collaborazione con 1895 nasce dal desiderio di ripensare il ruolo del caffè all’interno dell’esperienza gastronomica. Il lavoro sviluppato per L’Abysse ci ha mostrato come estrazioni differenti possano esprimerne nuove sfumature e renderlo coerente con l’identità della cucina e con il momento del servizio. Ham Rong rappresenta una nuova occasione per proseguire questa ricerca.

Yannick Alléno, chef

A completare il menu del Condividere Day è stato **Franco Pepe**, che ha portato una proposta espressione della propria ricerca sull’arte della pizza, fondata sulla cura degli impasti, sulla

sperimentazione e sulla valorizzazione delle materie prime e dei sapori dell’Alto Casertano.