Lavazza protagonista al "The World's 50 Best Restaurant Awards 2016"

lavazza-corporate-thumb-465x346-d8630480

Lavazza è partner e protagonista dell'evento internazionale più esclusivo dedicato alla gastronomia, il "**The World's 50 Best Restaurant**", la classifica a livello mondiale per gli esperti di gastronomia in programma il 13 giugno a New York. Un "50 Best" che, ancora una volta, è all'insegna dell'italianità, garantita dalla firma di Lavazza, che ha fatto grande nel mondo l'espresso italiano.

È importante sottolineare come Lavazza sia stata in assoluto la prima realtà a collaborare con gli chef a livello internazionale che ha visto la sua nascita nel 2001 con la collaborazione storica con **Ferran Adrià**, per poi lavorare con i grandi nomi italiani come **Bottura o Cracco** annoverando tra i suoi clienti molti ristornati stellati. La collaborazione con i grandi nomi della ristorazione internazionale si è sempre basata sullo studio di progetti in cui il caffè era ed è sempre stato l'indiscusso protagonista, proponendo miscele altamente selezionate come quelle che potranno essere gustate proprio durante l'evento a New York, che per la prima volta approda negli Stati Uniti insieme al meglio del Made in Italy. Il mecenatismo di Lavazza così come nell'arte e nello sport è stato uno dei punti chiave anche a livello gastronomico, puntando 20 anni fa su nomi della gastronomia che si sarebbero successivamente rivelati i più grandi chef di livello internazionale.

Durante l'evento, gli invitati - chef stellati, critici gastronomici, opinion leaders - intervenuti da tutto il mondo per partecipare all'evento organizzato da "**Restaurant Magazine**", potranno degustare la nuova gamma di miscele **¡Tierra! Origins**, 4 nuove speciali monorigini di Brasile e Tanzania dal gusto intenso e di qualità sostenibile, provenienti da aziende agricole certificate Rainforest Alliance in cui si coniugano eccellenza del prodotto, rispetto per l'ambiente e attenzione sociale: esempio concreto dell'impegno sostenibile dell'azienda e dell'accurata ricerca delle migliori selezioni di caffè. In esclusiva per gli ospiti presenti, Lavazza propone inoltre Coffeetails, la nuova forma dei cocktails Lavazza al caffè, studiati appositamente dal Training Center Lavazza – la prima scuola dell'Espresso fondata in Italia nel 1979 e che oggi conta oltre 50 sedi in tutto il mondo.

Coffeetail n. 51, un drink moderatamente alcoolico in versione cobbler a base di Cold Brew Lavazza, vodka e Ginger Ale. Le note aromatiche della ricca decorazione, associate alla fresca sensazione del ghiaccio, rendono il Coffeetail N°51 un’esperienza di gusto gratificante e unica.

Ancora una volta, quindi, Lavazza parla sia di innovazione che di tradizione, affermandosi come il caffè che meglio di ogni altro incarna l’italianità e che si adatta perfettamente tanto alla cucina più tradizionale come a quella più creativa. La partnership dell’azienda con questo evento di risonanza internazionale conferma, infatti, che Lavazza è la firma scelta dall’alta gastronomia mondiale: da oltre trent’anni si dedica alla sperimentazione sul prodotto, non solo attraverso il proprio **Training Center** ma anche attraverso collaborazioni eccellenti, come quelle con Slowfood e l’Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Proprio grazie al Training Center Lavazza, con il contributo di questi chef di rilievo mondiale, che hanno preso vita nuove e inesplorate forme del caffè. Nascono così le creazioni di Adrià, come Èspesso, il primo caffè solido della storia, Coffesphere, ovvero l’uovo di caffè, e il Caviale di Caffè. E poi Coffee Lens, le lenti al caffè firmate da un altro chef d’eccezione come Carlo Cracco; o ancora E-Spoon ed E-Cup, progettate dallo chef Davide Oldani per conservare intatte tutte le caratteristiche aromatiche dell’autentico espresso italiano.

Eccellenza, tradizione, innovazione, esperienza: la presenza di Lavazza nei principali eventi internazionali dedicati all’alta gastronomia e nella carta dei ristoranti più esclusivi è un risultato molto importante per un’azienda che ha come mission principale la **diffusione in tutto il mondo dell’autentico espresso made in Italy**.