Lavazza, la nuova Tierra Cuba presentata ai Coffee Defenders

lavazza-coffeedefenders-chef-7ebe02de

Lavazza ha presentatoalla comunità dei Coffee Defenders i suoi progetti di sostenibilità e la nuova miscela La Reserva de ¡Tierra! Cuba. Una miscela biorganica, tracciabile con Blockchain e con packaging 100% riciclabile.

È una richiesta crescente da parte del consumatore quella della sostenibilità e dell'origine delle materie prime. Anche al bar. Lo ha sottolienato **Igor Nuzzi**, Region Director Italia & Svizzera Lavazza. "*Le miscele sostenibili ormai coprono un quarto del fatturato HoReCa e ci hanno permesso nel 2021 di raggiungere la leadership non solo a volume, che già avevamo, ma anche a valore*".

Chi sono i Coffee Defenders?



"*Sono locali che hanno grandissima attenzione per l'eccellenza e hanno deciso insieme a Lavazza di promuovere un buon caffè sostenibile*", ha spiegato Nuzzi. Sono il **Circolo dei Lettori**, che ha ospitato l'evento, il **Piccolo Teatro di Milano**, Muse – Museo delle scienze naturali di Trento, **Triennale di Milano**, caffetteria The Stage a Milano, l'Hilton Double Tree Roma Monti, il ristorante Indiniò di Gloria Clama, Talent Garden Innovation School di Torino e Milano, "*luoghi anche molto diversi tra loro ma accomunati dal fatto che promuovono la cultura di un buon caffè e ci danno una mano a raccontare e diffondere il verbo del caffè buono e sostenibile*".

Lavazza intende trasmettere a tutti gli attori coinvolti nella filiera, dai coltivatori ai consumatori, la rilevanza del **“cambiamento di mano in mano”**, un passaggio di esperienze e conoscenze per essere parte di un mutamento concreto e diffonderne la cultura. La sostenibilità, così intesa, evolve grazie a tutte le persone che condividono gli stessi valori e che partecipano attivamente per non interrompere una catena fatta di passione, consapevolezza e fiducia.

Buono e giusto

La visione della Fondazione Lavazza nei confronti di progetti di sostenibilità è stata approfondita da **Veronica Rossi**, Sustainability Manager Lavazza. “*Tierra è un nome che viene da lontano, così si chiamava alla fine degli anni ‘90 il primo progetto di sostenibilità della famiglia Lavazza, che coincise con l’inizio della partnership con Slow Food. L’idea, pioniera, era di fare beneficienza ma di lavorare con le comunità alla qualità del caffè, permettendo loro di affrancarsi dalla povertà e aiutandole a gestire il loro prodotto in maniera integrale. Tenendo in considerazione la sostenibilità economica, sociale e ambientale*”.

Oggi la Fondazione ha **32 progetti attivi in 20 Paesi** che coinvolgono 140mila produttori di caffè, e lavora con Ong e organizzazioni locali sui pilastri della qualità, tecnologia, inclusione di donne e giovani, organizzazione in cooperative o associazioni. “*Spesso sono comunità piccole che producono poco e con una qualità che va accompagnata e accresciuta, nella gran parte dei casi non vendono caffè a Lavazza, ma sul mercato locale. In vent’anni di Fondazione però cinque comunità - Brasile, Colombia, Cuba, India, Nicaragua - sono evolute da un punto vista qualitativo e organizzativo tanto da poter essere annoverate tra i fornitori di Lavazza*”, chiarisce Rossi. Queste sono le miscele Tierra che arrivano al bar.

Cuba messa alla prova (al bar e in cucina)



La miscela La Reserva de ¡Tierra! Cuba nasce da 170 produttori biologici dell’isola caraibica.
Insieme ai Coffee Defenders presenti all’evento abbiamo potuto gustarla in anteprima, non solo in tazzina. Con una naturale dolcezza e note di cioccolato bianco e mandorla, è stata infatti anche

utilizzata come ingrediente di una **originale ricetta realizzata live dalle chef Gloria Clama** del ristorante Indiniò e Tracy Eboigbodin, vincitrice dell'ultima edizione di Master Chef, e nei due coffeetail ideati appositamente per l'occasione dal Bartender Marco Riccetti, in collaborazione con gli esperti del Training Center Lavazza.