Lavazza: qualità e mood floreali nel nuovo Beija Flor

20241216095055coffee-4fc0b2b8

«Non si è ancora raccontato abbastanza dei caffè speciali, dell'emozione della scoperta che coinvolge tutti i sensi, a cominciare dall'olfatto …» Inizia così, attraverso le stimolanti parole di **Stefania Zecchi**, Coffelier di **1895 Coffee Designers by Lavazza**, il viaggio sensoriale nella conoscenza di **Beija Flo**r, la **nuova monorigine prodotta in edizione limitata, parliamo di circa 200 kg**, due sacchi di caffè, presentata di recente a Palazzo Magia di Vincenzo Dascanio.

Proveniente dalla regione di Chiriquí di Panama Beija Flor **nasce a 1.500 metri di altitudine** nella piantagione della Finca Hartmann, una famiglia impegnata da decenni a conservare le specie autoctone di caffè. *«La sua specificità è dovuta a più fattori fra cui il crescere in questo contesto particolare, in un terreno vulcanico, e di essere **un caffè di foresta*** – spiega Zecchi-; *ciò significa che le sue piante sono protette dagli alberi e non patiscono il calore del sole, le temperature non scendono infatti sotto i 15° e non salgono oltre i 25/30°, così che questa monorigine esprima **aromi e sentori delicati e piacevoli».***

EVOCATIVO E DAL FORTE IMPATTO SENSORIALE

Il nome dal suono onomatopeico di questa monorigine, Beijia Flor, colibrì in portoghese, evocativo colori cangianti, eleganza e leggerezza, si riflette nel suo **profilo aromatico, caratterizzato da sentori floreali e note di mango e maracuja**, che offrono un'esperienza sensoriale unica. Tutto ciò è stato tradotto in coinvolgimento sensoriale a Palazzo Magia; qui la bellezza della location e lo stupore di fronte alle scenografie macro e micro hanno contribuito ad arricchire di sensazioni i momenti di attesa che hanno preceduto la degustazione; oltre a ciò anche il **packaging a motivi floreali di questo specialty** ha avuto un suo ruolo: i suoi colori rispecchiano nei rossi e nei verdi degli addobbi della location il gusto e la dimensione immersiva dell'esperienza.

ARREDOMAGIA

Utilizziamo un gioco di parole per sintetizzare forma e contenuto di **Palazzo Magia**, Christmas Store & Café di Vincenzo Dascanio, designer e creatore di eventi: **tre piani di allestimenti, addobbi e oggettistica natalizia** selezionata nel quadrilatero di Milano che ha ospitato la degustazione di Beija Flor. Un **viaggio esperienziale fra stili, materiali e cromie** che preparano all'incontro con il gusto, l'aroma e la confezione della nuova monorigine.

A parlarci per conto di Dascanio dell'atmosfera e dell'ambientazione del locale, **un temporary aperto fino al 15 gennaio**, è stato **Sergio Zappella**, food & beverage director di VD Buonobuono Como Srl. *«Uno store* – racconta - *in cui l'esperienza sensoriale è totale e si sublima nel Natale e nella pasticceria di classe della pastry chef **Imma Iovine**»*. Tutto è stato studiato accuratamente, dall'alto dei soffitti, che ricordano i giardini all'italiana di Versailles alla pavimentazione che ne riprende le linee curve e il verde che, insieme alle varie sfumature di rosso e corallo delle composizioni floreali, caratterizzano l'ambiente.

Una **scenografia immersiva** che ben si sposa con le proposte di caffè e di pasticceria dolce e salata, e che fanno comprendere l'ampiezza di orizzonti creativi e imprenditoriali del marchio, già presente a Como e a Cernobbio, e che punta a breve a stupire l'high society di Sankt Moritz e il pubblico italiano con **nuove aperture in città iconiche** come Taormina e Noto, e che nel 2026 avrà una location prestigiosa anche a Milano in piazza Missori. Qual è, in questo contesto, **il trait d'union** e fra voi e 1895 Coffee Designers by Lavazza - chiediamo? *«Senz'altro il **concetto di natura e il mood floreale dal forte impatto emozionale e sensoriale**, ma anche tutta l'atmosfera con l'elegante luccichio che si riflette nelle sale e che rimanda al nome della nuova monorigine, Beijia Flor»*. Colibrì di nome e di fatto.

SUGGESTIONI SINESTETICHE

La degustazione si è sviluppata con **due metodi di estrazione** alternativi e altrettante declinazioni di gusto **con gli abbinamenti studiati e preparati ad hoc** da Imma Iovine che ha tenuto conto nelle sue creazioni dell'ambientazione della sala in cui venivano serviti i caffè. Si inizia con il **Cold Brew di Beija Flor**. Contenuta in una bottiglia da liquore di foggia antica, è servita in un calice a seguito di una lenta percolazione; a scaldare anima e sensi ci pensa il pairing di un mix di macaron al pistacchio, al mango e passion fruit, e alla vaniglia, offerti su mini vassoi retti da statuette in forma di ballerine di Vincenzo Dascanio che riprendono i colori dei dolci in una speciale sinestesia fra stimoli cromatici,

materici e gustativi. L’ultima degustazione avviene con il **Chemex** attraverso un’estrazione a caldo della durata di tre minuti e mezzo, abbinato al panettone artigianale.

(Emanuela Balestrino)