Arriva El Ronero, la nuova monorigine di 1895 Coffee Designers by Lavazza

20251028103624elronero-5c4a7995

Lavazza punta sugli Specialty Coffee, segmento in crescita e capace di intercettare l'interesse di consumatori e professionisti attenti a qualità, origine e processi di lavorazione. In questo scenario, 1895 Coffee Designers by Lavazza ha così lanciato El Ronero, nuova Special Edition presentata in occasione di Buonissima 2025, il festival che dal 22 al 26 ottobre ha animato la città con 120 eventi, chef internazionali e menu diffusi.

La presentazione della nuova monorigine 1895 ha avuto luogo durante il "Condividere Day – Future Heritage" presso la Nuvola Lavazza, una giornata che ha visto la partecipazione di ospiti d'eccezione come lo chef Federico Zanasi, il pastry chef Fabrizio Fiorani e il maestro della cucina contemporanea francese Yannick Alléno, che si sono cimentati nella preparazione di un brunch a sei mani, reinterpretando la cucina tradizionale con soluzioni creative in abbinamento a specialty coffee 1895. A seguire Federico Zanasi, chef di Condividere, e Agostino Perrone, Director of Mixology del Connaught Bar di Londra, protagonisti di un cocktail composto con El Ronero.

EL RONERO: LO SPIRITO DEL CAFFÈ CUBANO

El Ronero è una monorigine che nasce dalle comunità delle regioni di Santiago e Granma, a Cuba, coinvolte nei progetti di sostenibilità della Lavazza Foundation. Qui il caffè è coltivato in foresta con un approccio policolturale che integra banani, mango, cocco e cacao: un modello agricolo che preserva la biodiversità, vieta la deforestazione e sostiene le comunità locali con fonti di reddito diversificate.

La sua unicità risiede in un processo di invecchiamento peculiare: una volta privati del pergamino, il loro involucro naturale, i chicchi verdi vengono trasferiti nelle storiche botti di rum cubane di 60-80 anni, conservate nella Don Pancho Ronera di Santiago de Cuba. Per oltre 100 giorni, i chicchi riposano a contatto con il legno e i sentori del distillato, mentre le botti vengono delicatamente ruotate

per garantire un’esposizione uniforme. Il risultato è un caffè verde con un profilo aromatico distintivo, caratterizzato da aromi fruttati e dolci, con note di pera matura, zucchero di canna e cioccolato fondente amaro, corpo setoso e finale persistente che richiama i sentori del rum.

Questa edizione limitata, chiamata El Ronero in omaggio ai maestri distillatori dell’America Latina, trasporta nelle tazze il calore e il ritmo di Cuba, con note calde e avvolgenti di spezie, vaniglia e rovere. Il caffè si presta perfettamente sia come cold brew a fine pasto, sia come ingrediente innovativo per cocktail e mocktail, diventando un ponte tra heritage e creatività.

EL RONERO E LA MIXOLOGY DI AGOSTINO PERRONE

Ambassador d’eccezione di 1895 Coffee Designers by Lavazza è Agostino Perrone. Pluripremiato con il suo Connaught Bar di Londra, che Perrone guida sin dalla sua apertura nel 2008 e che ha vinto i titoli di Miglior bar al mondo e in Europa secondo la classifica World’s 50 Best Bars 2020 e 2021; nel 2025 il bar si è riconfermato tra i migliori al mondo, raggiungendo il sesto posto.

Perrone ha valorizzato le potenzialità di El Ronero con la creazione di un cocktail dedicato, dall’evocativo nome “Golden Coffee”: una ricetta in cui le note vellutate di mandorla si fondono nell’abbraccio intenso del caffè e vengono addolcite dalla finezza del gin, per offrire calore ed eleganza. I suoi drink hanno evidenziato la versatilità del caffè come ingrediente capace di dialogare con l’alta cucina e con la mixology d’eccellenza. Un’interpretazione sofisticata che ha già conquistato gli ospiti del Connaught Bar, dove il “Golden Coffee” è ora in carta.