Lavazza presenta Etigua, miscela prodotta con Slow Food per l’Horeca

lav-kuk-etigua-0161-51907deb

Dalla pluriennale collaborazione tra Lavazza e Slow Food nasce Etigua, la nuova pregiata miscela di caffè che Lavazza ha voluto dedicare in esclusiva al canale Ho.re.ca. (Hotellerie-Restaurant-Café) e che, grazie alla condivisione di intenti di due grandi partner, è in grado di offrire un’esperienza di gusto attraverso una semplice tazzina di caffè.

lav_kuk_etigua 074Etigua unisce le attività di salvaguardia dei Presìdi Slow Food con i 120 anni di esperienza nell’arte della miscelazione di Lavazza. Ne deriva un caffè di altissima qualità ma anche responsabile e sostenibile.

E proprio la sostenibilità è alla base della scelta della location per la presentazione ufficiale del prodotto: il Sustainability Hub Lavazza - Novamont in Cascina Cuccagna a Milano, un polo che per tutto il periodo di Expo proporrà incontri e presentazioni e mostrerà i molteplici riutilizzi dei fondi di caffè nelle filiere più diverse. Alla presentazione partecipano Michele Cannone, direttore marketing food service Lavazza, e Piero Sardo, presidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus.

Per l’occasione il Training Center Lavazza, centro d’eccellenza dell’azienda dedicato alla sperimentazione del prodotto (sede didattica per la formazione sul caffè nell’ambito dei corsi dell’Unisg di Pollenzo), e la celebre pastry chef Loretta Fanella, Ambassador Lavazza, hanno organizzato una degustazione esclusiva della nuova miscela abbinata a ricette gastronomiche studiate ad hoc: una speciale colazione offerta ai presenti pensata per combinare il gusto e l’intensità aromatica di Etigua nelle tre preparazioni tipiche della colazione - Espresso, Cappuccino, Filtro - con i pregiati sapori di tre dolci preparati da Loretta Fanella.

Un nuovo modo di assaporare il caffè, con ricette studiate per esaltare le caratteristiche di Etigua richiamando gli aromi principali che caratterizzano il prodotto: miele, caramello, frutta matura, biscotto

appena sfornato. Etigua è infatti un caffè dalla decisa complessità aromatica, prodotto in quantità limitate con due diverse varietà: Harenna e Huehuetenango. La fierezza etiope si fonde insomma con l'allegria guatemalteca, chiaramente espresse nei caffè dei due Presìdi Slow Food.

In Etiopia, il caffè selvatico di Harenna è una varietà di arabica che cresce spontaneamente all'ombra di alberi ad alto fusto ed è raccolto dalle cooperative Magnate e Habubi. È un caffè con straordinarie potenzialità qualitative ancora poco note. È trattato in maniera naturale: non sono previste né la spolpatura né la lavatura dei chicchi. Dopo la raccolta, le ciliegie sono essiccate al sole su reti sospese.

In Guatemala, il caffè delle Terre Alte di Huehuetenango è ricavato da piante di Coffea arabica (delle varietà Typica, Bourbon e Caturra) coltivate all'ombra di alberi ad alto fusto. La raccolta avviene manualmente: le ciliegie sono staccate una a una e riposte in ceste di vimini legate ai fianchi. I chicchi sono estratti dalle bacche artigianalmente, attraverso un processo di fermentazione che inizia entro quattro ore dalla raccolta e può durare da 24 a 36 ore. Dopo la fermentazione, i grani seccano al sole per almeno tre giorni, continuamente rivoltati con un rastrello.

Dal sapiente mix di queste due origini nasce un prodotto molto aromatico, con una buona acidità e un retrogusto fruttato.

Da giugno, Etigua sarà servita nella caffetteria Eataly Smeraldo a Milano, location esclusiva per degustare alla perfezione questo caffè straordinario.

Una tazzina di Etigua è la dimostrazione che l'eccellenza e la tradizione produttiva, come quelle di Lavazza, possono coesistere con l'eccellenza culturale e il rispetto delle pratiche tradizionali che i Presìdi Slow Food tutelano e riconoscono come valore.

Le tre ricette di Loretta Fanella studiate per esaltare le caratteristiche di Etigua:
lav_kuk_etigua 108

- Biscotto friabile al caramello in abbinamento all'espresso Etigua perché con sentori di bakery (frolla del biscotto) e caramello (il ripieno).
- Tortino alle mele farcito con crema alla vaniglia e miele abbinato al cappuccino Etigua perché presenta sentori di miele e frutta matura (mele).
- Gelatina croccante alla pesca presentato insieme al caffè filtro, grazie ai sentori di frutta matura.