La prima di Nayuma al Gucci Giardino

c941f5a2-a01a-4ff0-92cb-89502a441ede

In un contesto unico e noto a livello internazionale, piazza della Signoria a Firenze, e in una location iconica come Gucci Giardino, si è tenuta lo scorso 30 settembre la presentazione di **Nayuma**, ultima Single Origin di 1895 Coffee Designers by Lavazza, il progetto nato nel 2020 con cui Lavazza interpreta l'evoluzione contemporanea della cultura dello Specialty Coffee. Su questa iniziativa e su questo mondo hanno aperto l'evento **Margo Schächter**, cultural strategist, e **Marco Barbieri**, Marketing Director Italy di Lavazza.

Cosa è Nayuma

Il **caffè specialty** sta conquistando uno spazio nuovo nell'universo della mixology: non viene più utilizzato soltanto come base aromatica per i grandi classici, ma viene selezionato anche in funzione della provenienza, della varietà, del processo di lavorazione e del profilo sensoriale che può conferire al drink. Coerentemente a ciò anche le tecniche di estrazione si ampliano: accanto all'espresso trovano spazio **cold brew, flash brew e caffè filtro**, offrendo al bartender modalità diverse per lavorare sulle componenti aromatiche del caffè. In questo scenario si inserisce **1895 Coffee Designers by Lavazza** e la nuova espressione di questa visione è **Nayuma**, **Single Origin colombiana**.

Quote

Con 1895 Coffee Designers by Lavazza interpretiamo lo specialty coffee come un linguaggio contemporaneo, capace di trovare espressione in momenti e mondi diversi del gusto. Nella mixology il caffè può assumere un ruolo nuovo: non più soltanto un ingrediente all'interno di una ricetta, ma un elemento da cui partire per costruire l'esperienza e valorizzare l'identità di una singola origine. È un territorio particolarmente interessante perché consente di esplorare nuove modalità di consumo mantenendo riconoscibili le caratteristiche del caffè. Nayuma, con la sua personalità luminosa e fruttata, esprime pienamente questa visione e apre nuove possibilità di dialogo tra specialty coffee e

miscelazione.

Marco Barbieri, Marketing Director Italy di Lavazza

Il testimone è quindi passato a **Martina Bonci,** *Bar Manager di Gucci Giardino,* che ha parlato del dialogo fruttuoso e suggestivo fra caffè e cocktail, e a Stefania Zecchi, Coffelier di 1895 Coffee Designers by Lavazza, che ha spiegato come lo Specialty Coffee rappresenti un approccio al consumo che valorizza ogni fase del viaggio del caffè, dalla coltivazione fino alla tazzina, con l'obiettivo di esplorare linguaggi e, appunto, occasioni di consumo differenti, mantenendo sempre al centro l'identità e il profilo sensoriale del caffè.

Primo piano su Nayuma

Detto ciò, si sono scoperte le carte su **Nayuma,** un **Pink Bourbon coltivato tra i 1.800 e i 2.000 metri presso Finca El Paraíso**, nella regione colombiana del **Cauca,** appartenente alla famiglia Coffea Arabica, lavorato con processo lavato e fermentazione speciale, che si distingue per un profilo luminoso e fruttato, con note di pesca nettarina, albicocca, frutta tropicale e caramello, e tostatura light.

Il nome Nayuma, suggestivo e ricco di mistero, affonda le sue radici nelle lingue ancestrali di questa regione e significa **"ciò che risplende dentro"**. Per le comunità locali questa espressione descriveva la luce interiore presente in ogni elemento della natura; secondo la leggenda, Nayuma era anche un giovane guardiano capace di percepire la bellezza nei piccoli dettagli e di guidare gli agricoltori con sensibilità e rispetto, significato che richiama simbolicamente il carattere stesso della nuova Single Origin e il suo profilo luminoso e fruttato.

Nayuma può essere preparata attraverso **espresso, moka, filtro e cold brew**, modalità che permettono di esplorare sfumature differenti della stessa origine e del suo profilo sensoriale ad hoc per accompagnare i diversi momenti della giornata, dalla colazione al brunch, dall'aperitivo al dopo cena, ampliando occasioni e rituali di consumo.

Caffè e mixology

Nel corso dell’evento con Fabio Sipione, Event & Training Manager di Lavazza Group, si è dato rilievo al collegamento fra caffè, mixology e mondo dei profumi e degli aromi, e sono state reinterpretate le caratteristiche aromatiche del nuovo blend della collezione 1895 by Lavazza attraverso **tre cocktail** originali di coffee mixology creati ad hoc da Martina Bonci per valorizzarne il profilo sensoriale e offrirne una lettura inedita. Ne sono quindi nate altrettante esperienze complementari così raccontate.

Soft Peach, che esalta le sfumature più fresche e fruttate dello specialty, è realizzato con Vodka Altamura, Briottet alla pesca, acqua di cocco, succo di limone, passion fruit Polot e caffè Nayuma, con un garnish di pesca disidratata. La pesca introduce **una nota delicata e morbida** ispirata alla luce calda di Firenze al tramonto, in contrasto con la profondità aromatica del caffè.

Bold Mango, un long drink dalle note luminose ed esotiche, contiene Casamigos Blanco, Briottet all’albicocca, succo d’ananas filtrato, mango Polot, succo di limone e caffè Nayuma, insieme a note di tabacco e cardamomo e a un top di soda alle foglie di fico, con milk wash di latte d’avena. Il mango porta nel drink **una componente luminosa, esotica e quasi inattesa**.

Sweet Caramel, un raffinato after-dinner a base rum che ne richiama la profondità aromatica e la complessità, consta di Zacapa 23, liquore alla banana e al cacao bianco, caramello salato Polot e caffè Nayuma, completato da un foamer e da un chicco di caffè. Il caramello chiude il percorso con **una dolcezza profonda e persistente** per una creazione intensa e avvolgente.

Da segnalare in conclusione che **queste tre creazioni**, create ad hoc per la presentazione di Nayuma, si inseriscono in **un percorso già consolidato di valorizzazione dello specialty coffee** all'interno dell'esperienza di Gucci Giardino. Delle proposte presenti nella drink list – ha spiegato Martina Bonci - compare **Espresso Martina**, reinterpretazione dell'Espresso Martini realizzata con caffè 1895 Coffee Designers by Lavazza, a testimonianza di un dialogo continuo tra cultura del caffè, creatività e mixology contemporanea. Rum Zacapa 23 alla fava tonka, Disaronno Amaretto, vaniglia, Truth Chocolate Bitter e caffè 1895 Coffee Designers by Lavazza danno vita a una suggestiva reinterpretazione del grande classico, in cui vaniglia e nocciola si intrecciano con l’intensità del caffè.

Le ricette dei tre cocktail

BOLD MANGO

Ingredienti

Casamigos Blanco ml 40
Briottet all’albicocca ml 10
Succo d’ananas filtrato ml 15
Mango Polot ml 22,5
Succo di limone ml 30
Caffè Nayuma ml 25
Tabacco 0,5 dash
Bitter al cardamomo 2 dash
Soda alle foglie di fico top
Milk wash latte d’avena

Garnish
Pelle al mango

Bicchiere
Highball

Ghiaccio
Parallelepipedo 4x4x12

SOFT PEACH Ingredienti

Vodka Altamura ml 40
Briottet alla pesca ml 15
Acqua di cocco ml 15
Succo di limone ml 30
Passion fruit Polot ml 22,5
Caffè Nayuma ml 25

Garnish
Pesca disidratata

Bicchiere
Tumbler basso

Ghiaccio
Cubo 5x5x7

SWEET CARAMEL

Ingredienti

Zacapa23 ml 40

Liquore alla banana ml 10

Liquore al cacao bianco ml 5

Caramello salato Polot ml 10

Caffè Nayuma ml 30

Foamer

Garnish

Chicco di caffè Nayuma

Bicchiere

Nik & nora