



TORINO, ITALIA, 1895

LAVAZZA CELEBRA IL 15ESIMO ANNIVERSARIO DEI WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS

Lavazza, coffee sponsor dei World's 50 Best Restaurants dal 2012, partecipa al 15esimo anniversario della rinomata manifestazione internazionale per una giornata celebrativa dedicata all'alta gastronomia che si svolge il 27 giugno a Barcellona in Spagna. L'evento riunisce i 5 chef dei ristoranti nominati al primo posto nel corso dei 15 anni di storia dei World's 50 Best Restaurants: Ferran Adrià, René Redzepi, Joan Roca, Massimo Bottura e Daniel Humm. Gli chef prendono parte al #50BestTalks, un dialogo sullo stato dell'arte e il futuro della cucina mondiale; a seguire un pranzo a cura di Ferran Adrià al ristorante Bravo24 presso l'hotel W Barcelona. L'evento vede la partecipazione di altri importanti nomi della classifica dei World's 50 Best Restaurants che, insieme ai presenti, possono vivere l'esclusiva esperienza del caffè Lavazza, azienda vicina al mondo della Top Gastronomy.

L'impegno continuo di Lavazza verso l'eccellenza e la sua vocazione alla sperimentazione nel mondo del caffè trovano da sempre nell'alta gastronomia e nella collaborazione con i più grandi nomi di fama internazionale un connubio perfetto. In questo percorso ultraventennale, Lavazza ha avuto un ruolo di pioniere a partire dal 1996 con la collaborazione con Slow Food, una partnership che ha portato alla creazione di un master sul caffè all'interno dell'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo che si è svolto alla sede centrale del Training Center Lavazza (network creato nel 1979).

Il ruolo Lavazza nella Top Gastronomy si è inoltre consolidato grazie a collaborazioni con alcuni tra i più rilevanti nomi del panorama gastronomico mondiale come Ferran Adrià, Carlo Cracco, Massimo Bottura e tanti altri. La capacità visionaria di questi grandi chef, combinata alla profonda conoscenza di Lavazza sul prodotto, dà vita a rivoluzionarie interpretazioni del caffè, il cui presupposto irrinunciabile rimane sempre la qualità assoluta. Tra queste sperimentazioni si distinguono le innovative ricette di coffee design come l'èspesso (il primo caffè solido della storia creato da Ferran Adrià); coffee lens (lenti al caffè firmate da Carlo Cracco), e Come to Italy with Me (una reinterpretazione salata al caffè delle granita Siciliana realizzata da Massimo Bottura).

Nota su Lavazza

Lavazza, fondata a Torino nel 1895, è un'azienda italiana produttrice di caffè di proprietà dell'omonima famiglia da quattro generazioni. Fra i principali torrefattori mondiali, il Gruppo è oggi presente in oltre 90 Paesi attraverso consociate e distributori, esportando oltre il 60% della sua produzione. Lavazza impiega complessivamente circa 3 mila persone, con un fatturato di 1,9 miliardi di euro nel 2016. Lavazza ha inventato, proprio alle sue origini, il concetto di miscela, ovvero l'arte di combinare diverse tipologie e origini geografiche del caffè, caratteristica che ancora oggi contraddistingue la maggior parte dei suoi prodotti.

L'azienda, al sesto posto in Italia per reputazione secondo il Reputation Institute, conta inoltre più di 25 anni di tradizione nel settore della produzione e della commercializzazione di sistemi e prodotti per il caffè porzionato, imponendosi come prima realtà italiana a lavorare sui sistemi a capsula espresso.

Lavazza è presente in tutti i business: a casa, fuori casa e in ufficio, puntando sempre alla costante innovazione. Ad oggi Lavazza vanta un brand conosciuto in tutto il mondo, cresciuto grazie a importanti partnership perfettamente coerenti con la strategia di internazionalizzazione della marca: come quelle, nel mondo dello sport, con i tornei

LAVAZZA

TORINO, ITALIA, 1895

tennistici del Grande Slam e – nel campo dell’arte e della cultura - con prestigiosi Musei quali il Guggenheim di New York negli USA e l’Ermitage di San Pietroburgo in Russia.