



II FOOD SERVICE LAVAZZA PROTAGONISTA AL SIGEP 2016

Qualità del prodotto e sostenibilità: l'azienda presenta alla fiera di Rimini le nuove miscele ¡Tierra! Origins

Rimini, Gennaio 2016 - Trasferire ai visitatori la competenza e la leadership di Lavazza nel settore Ho.Re.Ca.: è da questo punto di partenza che si sviluppa la presenza dell'azienda torinese al **Sigep 2016 (23 – 27 gennaio 2016, Rimini Fiera)**, una delle più importanti fiere al mondo nel settore della gelateria e del dolciario artigianali e vetrina primaria del coffee & bakery.

Con uno **stand di oltre 200 mq** presso il padiglione A1 (stand 081), Lavazza presenterà la sua **completa offerta di prodotto per il canale Ho.Re.Ca.**, con corner dedicati alle diverse proposte per i settori Bar, Ristorante e Hotel. Cuore pulsante della proposta in fiera e novità del nuovo anno per il canale Food Service saranno **¡Tierra! Origins**, le nuove pregiate miscele di caffè Lavazza dal gusto intenso **100% sostenibile** proveniente da aziende agricole certificate Rainforest Alliance, in cui si coniugano eccellenza del prodotto, rispetto per l'ambiente e attenzione sociale: esempio concreto dell'impegno sostenibile dell'azienda e dell'accurata ricerca delle migliori selezioni di caffè.

Da oltre 120 anni, Lavazza lavora per produrre le miscele e renderle uniche grazie ai **Maestri della Miscelazione**, che selezionano ogni anno più di 100 origini diverse, portando in tazza gli aromi più nobili e raffinati, per garantire il migliore risultato in tazza.

Proprio grazie a questa esclusiva arte di "Master Blender", da oggi la gamma Lavazza ¡Tierra! si presenta ai professionisti del settore con una nuova offerta integrata, originale e qualitativamente superiore: **Espresso Brasile 100% Arabica**, dalle prevalenti note di miele, biscotto e cioccolato; **Espresso Brasile Blend** (70% arabica, 30% pregiata robusta lavata) al sentore di cioccolato, frutta secca e cacao amaro; **Filtro Tanzania 100% Arabica**, dagli aromi di fiori e frutta matura; **Filtro Brasile 100% Arabica**, con note di cereali e miele.

Sono queste le 4 nuove referenze **¡Tierra! Origins**, speciali monorigini di Brasile e Tanzania selezionate da Lavazza e miscelate ad arte per offrire il perfetto «amalgama» di gusto del paese di provenienza, per un'esperienza palatale straordinaria.

Esclusive per il canale Ho.Re.Ca. e disponibili sul mercato da aprile, le nuove Origins esaltano al meglio le caratteristiche intrinseche dei chicchi selezionati per la loro qualità superiore come la pregiata origine *Lambari*, il *Conillon* lavato e la *Cereja Apasita*, la cui ciliegia è oggetto di raccolta tardiva e per questo racchiude una maggiore concentrazione di aromi. I chicchi sono selezionati e trattati secondo i più alti standard di produzione e valorizzati da un delicato processo di tostatura, che avviene più lentamente e modulando il calore.

L'offerta di prodotto nello stand Lavazza al Sigep è completa e si concretizza nella Caffetteria, strutturata in 3 aree: **l'Area Origins**, in cui sono protagoniste le nuove referenze ¡Tierra!, **l'Area Bar** in cui, oltre alla nuova gamma grani espresso Professional (Aromatico, Equilibrato e Intenso), sono presenti le selezioni di 32 gusti di cioccolata Eraclea e la Discovery Selection di tea Whittington e, infine, **l'area dedicata alle macchine professionali**. In quest'ultima Lavazza porta le eccellenti

performance delle macchine **LB 4200**, che combina semplicità di utilizzo ad elevate dotazioni tecnologiche, la **Cimbali M100** e la **Rancilio Classe 7**, le prime ad essere brandizzate Lavazza.

DUO, il primo sistema per preparare il caffè espresso sia in grani sia in capsule, verrà presentato negli spazi dedicati alla ristorazione, dove sarà possibile degustare **Kafa**, il primo caffè della terra. L'offerta dei sistemi Blue – **Best Lavazza Ultimate Espresso** – anima gli spazi ambientati dedicati all'Hotellerie, insieme alla gamma Filtro, alle referenze **Eraclea** e alle special selection di **Whittington Tea**. Ulteriore punto di forza è inoltre la gamma prodotti Eraclea per la preparazione di bevande calde e non solo: dalla cioccolata calda a GinsEA e OrzEA, fino alla Crema al Caffè e alle granite.

iTierra!: la risposta di Lavazza per uno sviluppo sostenibile

iTierra! è un progetto di sostenibilità nato nel 2002, sviluppato in collaborazione con la ONG Rainforest Alliance allo scopo di migliorare le condizioni sociali e ambientali e le tecniche produttive di alcune comunità di produttori di caffè.

Il programma iTierra!, che comprende i progetti più direttamente ideati e gestiti dalla Fondazione Giuseppe e Pericle Lavazza Onlus, è diviso cronologicamente in due periodi: nel 2009 si è conclusa la prima fase, che ha interessato tre comunità in Perù, Honduras e Colombia; la seconda fase, avviata nel 2010, riguarda India, Brasile e Tanzania. Dal 2013 sono coinvolte due comunità in Etiopia e Vietnam. In concreto, sono stati realizzati impianti per implementare e rendere più efficiente la lavorazione del caffè, costruite e ristrutturate abitazioni, scuole e infermerie, avviati progetti di microcredito e, soprattutto, programmi di formazione sul campo per i piccoli produttori, con lo scopo di implementare tecniche di produzione sostenibile.

Nel corso degli anni l'azione si è rivolta anche ad attività di assistenza sanitaria e di aiuto per l'accesso all'acqua potabile nelle piantagioni e nei villaggi.

Incentrato sui tre aspetti fondamentali, quello della qualità del prodotto finale, dell'attenzione verso le condizioni di vita delle popolazioni dei paesi produttori di caffè e della tutela dell'ambiente, il progetto iTierra! si pone come obiettivi il miglioramento delle condizioni di vita delle comunità agricole e lo sviluppo di produzioni di qualità con impatto ambientale progressivamente ridotto, grazie a nuove tecniche agricole.

Oggi iTierra! è una gamma di prodotti completa dedicata sia al settore casa sia al fuori casa e che comprende anche il caffè proveniente da queste comunità.

Nei due paesi di provenienza delle nuove Origins, la Fondazione Lavazza è attiva con due importanti progetti nelle comunità di Lambari (Brasile) e Kirua/Vunjo (Tanzania) che coinvolgono migliaia piccoli produttori di caffè in attività di formazione sulle pratiche agricole sostenibili da adottare per un miglioramento della qualità del prodotto.

Lavazza, fondata a Torino nel 1895, è un'azienda di proprietà della famiglia omonima da quattro generazioni. Al settimo posto nel ranking dei torrefattori mondiali, l'azienda è oggi leader in Italia nel mercato retail con una quota a valore superiore al 45% (dati Nielsen), forte di 2.600 dipendenti e di un fatturato pari a 1.344,1 milioni di euro (dati bilancio 2014) realizzato in cinque siti produttivi, quattro in Italia e uno all'estero. Presente in oltre 90 Paesi attraverso consociate e distributori, Lavazza esporta oggi circa il 50% della sua produzione. Lavazza ha inventato, proprio alle sue origini, il concetto di miscela, cioè l'arte di combinare diverse tipologie e origini geografiche del caffè, caratteristica che ancora oggi contraddistingue tutti i suoi prodotti. Inoltre, l'azienda conta 25 anni di tradizione nel settore della produzione e della commercializzazione di sistemi e prodotti per il caffè porzionato, prima realtà italiana a lavorare sui sistemi a capsula espresso.

Per informazioni:

Lavazza – Davide Asinelli - +39 011.234.9126, +39 335 656 7822; d.asinelli@lavazza.it

Studio Suitner - +39 011.8196450; segreteria@studiosuitner.it