



WE ARE WHAT WE LIVE.

LAVAZZA
TORINO, ITALIA. 1895

Terra Madre
Salone del Gusto
2016 | 22 settembre
26 in Torino

CARTELLA STAMPA

WE
ARE
what
WE
LIVE

LAVAZZA

INDICE DEI CONTENUTI

- Comunicato stampa - Noi siamo ciò che abitiamo: gli Earth Defenders protagonisti a Terra Madre Salone del Gusto
- Lavazza e Slow Food: 20 anni insieme, un incontro di valori
- Lo Spazio Lavazza nel cuore di Terra Madre
- La "mappa" della presenza Lavazza
- Il Bilancio di Sostenibilità 2015



Terra Madre
Salone del Gusto
2016 22 settembre
2016 26 in Torino





LAVAZZA

NOI SIAMO CIÒ CHE ABITIAMO: GLI EARTH DEFENDERS PROTAGONISTI A TERRA MADRE SALONE DEL GUSTO

Lavazza e Slow Food celebrano i 20 anni di partnership con le immagini del Calendario Lavazza 2017, la mostra fotografica dedicata ai tre anni del progetto The Earth Defenders e l'esibizione live del pianista Ezio Bosso. Nel nome dei Difensori della Terra e al grido di "Noi siamo ciò che abitiamo".

Torino, 22 settembre 2016 - Dall'India al Vietnam, dallo Sri Lanka all'Indonesia, fino a Torino. Gli Earth Defenders asiatici del **Calendario Lavazza 2017 "We Are What We Live"** - realizzato in collaborazione con **Slow Food** - sono protagonisti nei cinque giorni di **Terra Madre Salone del Gusto 2016** (Torino, 22-26 settembre): l'undicesima edizione della manifestazione enogastronomica internazionale, di cui Lavazza è **partner ufficiale** e in cui ricorrono i **20 anni di collaborazione con Slow Food**. Una partnership che si rinnova **fin dal primo Salone del Gusto nel 1996** e che si esalta ogni anno nel segno della sostenibilità. Vent'anni di difesa della terra, dei suoi frutti migliori e delle piccole comunità del cibo con passione, etica e attenzione alla qualità. Vent'anni che vengono celebrati - nel nome dei Difensori della Terra e al grido di **"Noi siamo ciò che abitiamo"** - a partire dallo **Spazio Lavazza**, nel centro della città, all'interno della ex Borsa Valori (*Via San Francesco da Paola 28*).

*"Siamo orgogliosi - dichiara **Giuseppe Lavazza, Vice Presidente del Gruppo** - di festeggiare 20 anni di Lavazza al Salone del Gusto, come unici partner al fianco di Slow Food fin dalla prima edizione del 1996. Nel corso di questa lunga collaborazione abbiamo sviluppato tanti progetti di successo e insieme siamo andati in molti Paesi produttori, migliorando attraverso la Fondazione Lavazza le condizioni di vita e di lavoro di migliaia di coltivatori. Inoltre, siamo felici di poter celebrare, insieme a Slow Food e attraverso il Calendario Lavazza, gli Earth Defenders: i nostri Difensori della Terra, protagonisti di un progetto triennale che va ben oltre la fotografia. Tutto ciò avviene nel cuore di Torino: città che è da sempre la casa di Lavazza e che, grazie al Salone e all'impegno di Slow Food, è sempre di più la casa di tutti coloro che vogliono bene alla terra e ai suoi frutti".*

Noi siamo ciò che abitiamo. Il Calendario Lavazza 2017 è in **vendita in edizione limitata** a sostegno dei progetti di Terra Madre e le immagini del **fotografo francese Denis Rouvre** (*World Press Photo 2010, 2012, 2013*) campeggiano nei luoghi simbolo di Torino, oltre che in alcune delle più importanti e storiche caffetterie della città.

Si tratta del **terzo capitolo del progetto The Earth Defenders**. Un viaggio fotografico che **Lavazza e Slow Food** hanno intrapreso tre anni fa e che ora - dopo gli scatti di Steve McCurry in Africa (2015) e di Joey L. nel Centro e nel Sud America (2016) - fa tappa nel **Sud Est Asiatico**, mettendo a nudo i Difensori della Terra tramite l'innovativa tecnica della **"geografia dei volti"**. Rouvre propone, infatti, 12 dittici: coppie di fotografie in cui il ritratto di un volto è affiancato all'immagine di un paesaggio (in cui quel volto vive e lavora), svelando così un sorprendente **rapporto simbiotico tra l'uomo e l'ambiente**.



Terra Madre
Salone del Gusto
dal 22 settembre
al 26 in Torino





LAVAZZA

La melodia che vuol bene alla terra. I volti e i luoghi degli Earth Defenders diventano musica al **Teatro Carignano** grazie alle note del **piano di Ezio Bosso** (*giovedì 22 settembre, a partire dalle ore 21*): una performance live offerta alla città di Torino per presentare ufficialmente il Calendario Lavazza 2017 e per celebrare i 20 anni di collaborazione con Slow Food. Partecipano alla serata, tra gli altri, il presidente di Slow Food Carlo Petrini, il fotografo Denis Ruvre, Francesca, Giuseppe e Marco Lavazza. L'evento è trasmesso in diretta sui maxischermi in Piazza Carignano e nello Spazio Lavazza.

Earth Defenders in mostra. Nei cinque giorni di Terra Madre Salone del Gusto 2016 è possibile visitare gratuitamente la **mostra fotografica dedicata ai tre anni del progetto The Earth Defenders** e immergersi così nel mondo dei Difensori della Terra attraverso gli scatti delle ultime tre edizioni del Calendario Lavazza. La mostra è allestita nello **Spazio Lavazza** ed è aperta a tutti i cittadini. Come nel 2014 e nel 2015 Lavazza e Slow Food si impegnano a sostenere il progetto dei Difensori della Terra anche sui canali social e invitano tutti ad utilizzare l'hashtag **#EarthDefenders**.

Un mondo più sostenibile. Il viaggio fotografico degli Earth Defenders segue la rotta tracciata dai progetti di sostenibilità di Lavazza e dai presidi di Slow Food in tre continenti: prima in **Africa**, poi nel **Centro e Sud America**, infine quest'anno nel **Sud Est Asiatico**. Tra i temi emersi con forza nell'ultima tappa asiatica c'è l'urgenza del cambiamento climatico e la conseguente necessità delle comunità locali di fronteggiarlo per minimizzare l'impatto ambientale. Da anni Slow Food e Lavazza dedicano molti sforzi per fornire a contadini e agricoltori, direttamente nei Paesi produttori, gli strumenti, le conoscenze e le tecnologie per gestire e minimizzare gli effetti del cambiamento climatico.

D'altra parte, **tutelare i popoli e i luoghi da cui proviene la materia prima** è da sempre un imperativo per Lavazza. Infatti, una forte attenzione al patrimonio economico, umano, ambientale e culturale dei Paesi produttori viene tramandata da oltre 120 anni e nel 2004 si è concretizzata nell'istituzione della **Fondazione Giuseppe e Pericle Lavazza Onlus**. Dedicata alla seconda generazione della famiglia, la Fondazione ha lo scopo di realizzare progetti internazionali di sostenibilità nei Paesi produttori di caffè e, parallelamente, si impegna a supporto dell'infanzia e in attività a favore dei diritti dei bambini.

Sostenibilità in cifre. Durante Terra Madre Salone del Gusto 2016 sarà reso pubblico il nuovo **Bilancio di Sostenibilità 2015 di Lavazza**, predisposto secondo le linee guida del Global Reporting Initiative (GRI).

*"Alimentare un circolo virtuoso di produzione sostenibile, in termini economici, sociali e ambientali, rappresenta sicuramente un obiettivo ambizioso, che Lavazza considera però inderogabile. Il Salone del Gusto è il contesto ideale - spiega **Marco Lavazza, Vice Presidente del Gruppo** - per rendere pubblico il nostro secondo Bilancio di Sostenibilità, attraverso cui rendicontiamo in maniera trasparente, misurabile e comparabile le performance del Gruppo. Emergono dati di cui siamo molto orgogliosi, perché mostrano come l'impegno economico in sostenibilità di Lavazza sia cresciuto del 70% in solo tre anni, toccando i 7 milioni di euro nel 2015".*



Terra Madre
Salone del Gusto
dal 22 settembre
al 26 in Torino





LAVAZZA

"Si tratta di un impegno che ha molte facce - continua Marco Lavazza - e che entro la fine del 2016 si arricchirà, proprio a Torino, di un nuovo tassello: la Nuvola Lavazza è la nuova sede, nel centro della città, che ha ottenuto la prestigiosa certificazione del protocollo LEED (Leader in Energy and Environment Design), il più importante riconoscimento internazionale per edifici progettati e costruiti secondo criteri di sostenibilità ambientale".

Dal **Bilancio di Sostenibilità 2015** emerge come le erogazioni a favore della Fondazione Lavazza siano arrivate a **2,5 milioni di euro** (in crescita rispetto ai 2 milioni del 2014) e in generale l'impegno economico in sostenibilità del Gruppo sia passato dai 4,1 milioni di euro del 2013 ai 5,8 milioni di euro del 2014, fino ai **7 milioni di euro nel 2015**, con un incremento del 70,7% in tre anni.

Per ulteriori informazioni:

LAVAZZA

Marilù Brancato +39 345 3972860 marilu.brancato@lavazza.com

Davide Asinelli +39 335 6567822 davide.asinelli@lavazza.com

Simona Busso +39 335 5492296 simona.busso@lavazza.com

Bianca Genitori +39 340 1826579 bianca.genitori@lavazza.com

STUDIO SUITNER

011.8196450

segreteria@studiosuitner.it



Terra Madre
Salone del Gusto
dal 22 settembre
al 26 in Torino





LAVAZZA

LAVAZZA E SLOW FOOD: 20 ANNI INSIEME, UN INCONTRO DI VALORI

Il legame tra Lavazza e Slow Food nasce da una solida collaborazione, che dura e si rinnova da **oltre venti anni**. Una partnership che si fonda sulla condivisione di valori e sulla concretezza dei risultati e che, anno dopo anno, dà vita a nuovi progetti comuni.

Da sempre Lavazza crede nella filosofia del **buono, pulito e giusto** che anima Slow Food e nell'importanza strategica della **formazione in campo alimentare**, una condizione fondamentale per sostenere la qualità e l'eticità dei prodotti.

Tutto ha inizio nel 1996, con la **prima edizione del Salone del Gusto**: Lavazza non sceglie solo di sponsorizzare la manifestazione enogastronomica, ma ne sposa la filosofia e l'attenzione meticolosa alla qualità del prodotto. Presenta così due laboratori sull'espresso e permette agli appassionati di degustare aromi e miscele.

Slow Food, il Salone del Gusto e la partnership con Lavazza decollano, si rafforzano e crescono anno dopo anno, edizione dopo edizione. Il 2002 è, ad esempio, un anno chiave. Al Salone del Gusto si concretizza il **percorso di "Innovazione nella Tradizione" di Lavazza**, che sposa l'alta gastronomia e porta al lancio di **è spesso**: il primo caffè che si mangia, presentato con un workshop speciale di **Ferran Adrià**.

Due anni dopo, nel 2004, Slow Food diventa internazionale e si fa portavoce, con i suoi **Presidi** e tramite i progetti di **Terra Madre**, di un nuovo approccio filosofico di responsabilità sociale. Non è un caso, dunque, che **¡Tierra!** venga presentato in anteprima proprio al Salone del Gusto del 2004: il principale **progetto di responsabilità sociale** della **Fondazione Lavazza**, infatti, è in qualche modo ispirato dai principi di Slow Food ed ha l'ambizioso obiettivo di migliorare le condizioni sociali, ambientali e le tecniche produttive delle piccole comunità dei coltivatori di caffè.

Intanto, la profonda condivisione della filosofia di Slow Food si concretizza anche nella partecipazione di Lavazza a diversi progetti nell'ambito della formazione e dell'educazione alimentare, come il **Master of Food** e le borse di studio dell'**Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo**.

Dalla comune **ricerca della qualità del prodotto** all'attenzione per la **materia prima**, dalla **filiera sostenibile** fino ai **progetti concreti di sostegno ai Paesi produttori**. L'evoluzione della partnership vive un'altra svolta al Salone del Gusto e Terra Madre 2014 con il lancio del **progetto The Earth Defenders**: un viaggio che ha permesso al grande pubblico - tramite il Calendario Lavazza e grazie agli scatti di tre maestri della fotografia contemporanea come **Steve McCurry, Joey L. e Denis Rouvre** - di conoscere e di ammirare i Difensori della Terra, **moderni eroi impegnati a salvaguardare le loro coltivazioni nel rispetto della propria terra**.



Terra Madre
Salone del Gusto
dal 22 settembre
al 26 in Torino



WE
ARE
what
WE
LIVE

LAVAZZA

Dopo aver sostenuto i **10.000 Orti in Africa** nel 2014 e l'evento dedicato a **Terra Madre Giovani** durante Expo 2015, quest'anno il progetto The Earth Defenders contribuisce a ospitare – con il ricavato della vendita del Calendario 2017 e del caffè Lavazza durante i giorni del **Salone del Gusto 2016** – i delegati di Terra Madre a Torino. Ai Difensori della Terra è anche dedicata una **mostra fotografica** visitabile gratuitamente durante il Salone del Gusto all'interno dello Spazio Lavazza (*Via San Francesco da Paola 28*).



Terra Madre
Salone del Gusto
2016 22 settembre
2016 26 in Torino



WE
ARE
what
WE
LIVE

LAVAZZA

LO SPAZIO LAVAZZA NEL CUORE DI TERRA MADRE

Nel centro di Torino. Nel cuore di Terra Madre Salone del Gusto. L'ex Borsa Valori diventa per cinque giorni lo **Spazio Lavazza** (Via San Francesco da Paola 28). Una location suggestiva, di rilievo architettonico, e una posizione strategica per raccontare i tre anni del progetto The Earth Defenders, per coinvolgere il pubblico e farlo riflettere con dibattiti impegnati. Lo Spazio Lavazza è dunque la cornice ideale per celebrare i Difensori della Terra e i **20 anni di partnership con Slow Food**, fin dal primo Salone del Gusto del 1996.

La mostra fotografica. Durante i cinque giorni di Terra Madre Salone del Gusto 2016 è possibile visitare gratuitamente la **mostra fotografica dedicata ai tre anni del progetto The Earth Defenders**. Un'esposizione "immersiva" che permette di vivere a 360 gradi il fascino e la bellezza delle piantagioni, oltre che il lavoro sul campo dei Difensori della Terra.



17 Paesi in 3 continenti, 32 città e oltre 13 mila chilometri percorsi, 10.500 scatti fotografici in circa 6 mesi di lavoro, una grande squadra di lavoro composta da più di 200 persone. The Earth Defenders è un viaggio che **Lavazza e Slow Food** hanno intrapreso tre anni fa e che vuole permettere al grande pubblico, grazie agli scatti di tre maestri della fotografia contemporanea come **Steve McCurry, Joey L. e Denis Rouvre**, di conoscere e di ammirare i Difensori della Terra: **moderni eroi impegnati a nutrire il pianeta in modo equo e sostenibile**. Un viaggio fotografico lungo la rotta tracciata dai progetti Lavazza e dai presidi di Slow Food prima in **Africa**, poi nel **Centro e Sud America**, infine quest'anno nel **Sud Est Asiatico**.



Terra Madre
Salone del Gusto
2016
22 settembre
2016
26 in Torino



WE
ARE
what
WE
LIVE

LAVAZZA

	<p>The Earth Defenders (2015)</p>	<p>Steve McCurry</p>	<p>Africa</p>
	<p>From Father To Son (2016)</p>	<p>Joey L.</p>	<p>Centro e Sud America</p>
	<p>We Are What We Live (2017)</p>	<p>Denis Ruvre</p>	<p>Sud-Est Asiatico</p>

Dibattiti e divertimento. Lo Spazio Lavazza ospita anche un'area dedicata ad incontri e dibattiti aperti al pubblico e organizzati in collaborazione con il **quotidiano torinese La Stampa**. Ogni giorno saranno al centro grandi temi – dalla fotografia alla sostenibilità, dal cibo all'architettura – con ospiti d'eccezione: intervengono, tra gli altri, il fotografo **Denis Ruvre**, autore del Calendario Lavazza 2017 per il racconto dell'ultimo progetto dei Difensori della Terra insieme a **Francesca Lavazza** (*venerdì 23 settembre*); il fondatore e presidente di Slow Food **Carlo Petrini** (*sabato 24 settembre*); l'architetto del Nuovo Centro Direzionale Lavazza **Cino Zucchi** e lo scrittore **Giuseppe Culicchia** sui recenti cambiamenti della città di Torino (*lunedì 26 settembre*). La sostenibilità chiude l'ultimo giorno, con un incontro sul tema cui partecipano **Marco Lavazza** e il presidente della Juventus **Andrea Agnelli**.

Ne nasce un **palinsesto esclusivo**, che vuole regalare al pubblico di Terra Madre tanti momenti di discussione e dialogo con il pubblico per alimentare il gusto di capire.

Così, in serata, lo Spazio Lavazza si anima con musica, ricette e risate attraverso la simpatia di **Luciana Littizzetto** (*venerdì 23 settembre, ore 19:30*), le note di **Francesca Michelin** (*sabato 24 settembre, ore 19*), l'alta cucina di **Carlo Cracco** e il ritmo di **Saturnino** (*domenica 25 settembre, dalle 19.30*).



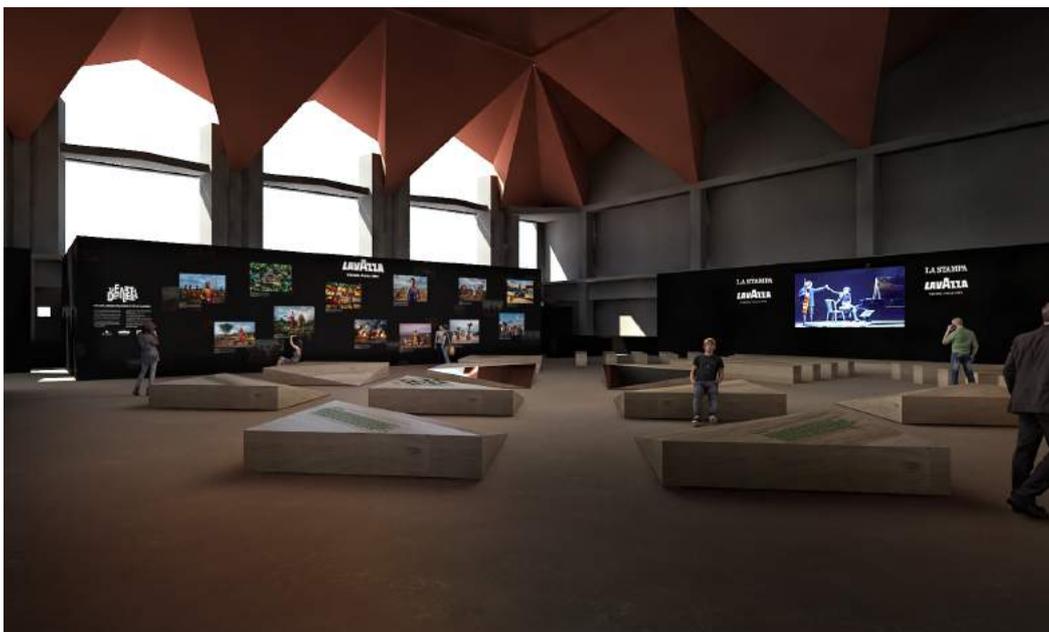
Terra Madre
Salone del Gusto
2016 | 22 settembre
26 in Torino



WE
ARE
what
WE
LIVE

LAVAZZA

Lo Spazio Lavazza ospiterà inoltre anche un maxi schermo per vedere in diretta il concerto di **Ezio Bosso** al Teatro Carignano, in programma giovedì 22 settembre, dalle ore 21.





LAVAZZA

GLI APPUNTAMENTI NELLO SPAZIO LAVAZZA

Giovedì 22 settembre	ore 21:00	Diretta su maxi schermo del concerto di Ezio Bosso al Teatro Carignano
Venerdì 23 settembre	ore 12:00-13:00	<i>I volti della Terra. Il racconto fotografico del Calendario Lavazza 2017</i> Francesca Lavazza, Denis Rouvre e Lorenza Bravetta. Modera: Marco Zatterin
	ore 15:00-16:30	<i>¡Tierra!...from bean to cup a sustainable journey!</i> <i>Dal racconto del progetto ¡Tierra! di Lavazza al coffee talent Barista & Farmer</i> Mario Cerutti, Max Ochoa, Francesco Sanapo, Stefano Conti, Nikolas Kanakaris Modera: Luca Ferrua
	ore 19:30-20:30	<i>Riti e manie degli italiani a tavola</i> Luciana Littizzetto e Massimo Gramellini Modera: Luca Ubaldeschi
Sabato 24 settembre	ore 10:00-11:00	<i>Il gusto della notizia</i> Carlo Petrini e Mario Calabresi Conduce: Maurizio Molinari
	ore 12:00-13:00	<i>Dolce set: questione di famiglia</i> Elena Wendy Bosca, Andrea Bosca Modera: Alessandra Comazzi
	ore 15:30-16:30	<i>L'universo vegano, pro e contro di uno stile di vita</i> Pietro Leeman, Gabriele Eschenazi, Giorgio Calabrese Modera: Luca Ferrua
	ore 19:00-20:00	<i>Il sapore della musica: parole e note di Francesca Michielin</i> Martina Liverani e Luca Morino Modera: Pietro Negri Scaglione
Domenica 25 settembre	ore 16:00-17:00	<i>Il futuro delle guide gastronomiche</i> Enzo Vizzari, Paolo Marchi, Eugenio Signoroni, Almir Ambeskovic, Anna Prandoni Modera: Rocco Moliterni
	dalle 19:30	<i>Quando la cucina fa spettacolo</i> Carlo Cracco Modera: Alessandra Comazzi Incursioni musicali di Saturnino Arte liquida da bere di Dennis Zoppi
Lunedì 26 settembre	ore 12:00-13:00	<i>Torino è una città che cambia</i> Cino Zucchi, Giuseppe Culicchia Modera: Cesare Martinetti
	ore 15:00-16:00	<i>Lavazza e Juventus: due eccellenze italiane si confrontano sulla visione di sostenibilità</i> Andrea Agnelli e Marco Lavazza Modera: Luca Ubaldeschi



Terra Madre
Salone del Gusto
2016
22 settembre
26 in Torino





LAVAZZA

I Laboratori del caffè. Dalle diverse declinazioni nel mondo alle ricette regionali italiane, dagli infiniti usi in pasticceria ai coffee-cocktail di tendenza, fino alle nuove frontiere dell'estrazione: lo Spazio Lavazza ospita un ricco calendario di Laboratori che, all'interno del programma ufficiale dei **Laboratori del Gusto**, permettono al pubblico di Terra Madre di conoscere le caratteristiche organolettiche e di sapore della bevanda simbolo del made in Italy. L'incasso dei Laboratori Lavazza (*costo d'iscrizione di 15 euro a corso*) contribuisce alla copertura dei costi per la partecipazione dei delegati di Terra Madre.

I laboratori saranno curati dal **Training Center Lavazza**, il più grande centro di studi sul caffè a livello italiano e internazionale, che diffonde da più di 25 anni la cultura del caffè nel mondo: prepara eccellenti professionisti, fa ricerca per ottenere una qualità dell'espresso unica e perfetta, sperimenta nuove forme di gusto.

IL PROGRAMMA DEI LABORATORI LAVAZZA
Spazio Lavazza (ex Borsa Valori)

Giovedì 22 settembre	ore 14:00	Ethiopian Kafa Coffee: viaggio sensoriale alle origini del caffè
Venerdì 23 settembre	ore 14:00	Tierra Origins: racconti di un viaggio nella sostenibilità attraverso l'aroma delle sue miscele
	ore 17:00	L'espresso italiano diventa dessert
	ore 20:00	Il caffè in pasticceria con Loretta Fanella
Sabato 24 settembre	ore 14:00	Il caffè in tutte le lingue del mondo
	ore 17:00	Caffè e cioccolato , assaporati con Lavazza e Guido Gobino
	ore 20:00	Il caffè diventa cocktail. Il famoso bartender Dennis Zoppi reinterpreta i Coffetails Lavazza
Domenica 25 settembre	ore 14:00	I caffè regionali d'Italia , viaggio alla scoperta delle tradizioni del caffè nel belpaese
	ore 17:00	Coffee Makers , le nuove frontiere dell'estrazione del caffè
	ore 20:00	Il caffè in cucina con Andrea Mazza, food specialist Lavazza
Lunedì 26 settembre	ore 12:00	L'autentico espresso italiano: la tostatura, la miscela e l'estrazione



Terra Madre
Salone del Gusto
2016
22 settembre
26 in Torino





LAVAZZA

Inoltre Lavazza, in collaborazione con Slowfood Educa e Novamont, organizza ogni giorno al Borgo Medievale (Parco del Valentino) due **laboratori educational per i più piccoli**.

"In viaggio con il caffè" è un laboratorio multisensoriale da giocare, disegnare, ascoltare e toccare che, rivolto ai ragazzini di 6-11 anni e alle loro famiglie, vuole essere un percorso di conoscenza ed emozioni legate al caffè, bevanda capace di unire popoli e culture come poche altre al mondo.

"Ri-fondo. La nuova vita dei fondi di caffè" è, invece, una talk conference interattiva pensata soprattutto per gli adolescenti: condotta dal duo Marco & Giò, è un laboratorio altamente tecnologico e interattivo sul viaggio dei fondi di caffè, sulle capsule compostabili e sull'economia circolare.

I LABORATORI EDUCATIONAL PER RAGAZZI

Borgo Medievale (Parco del Valentino)

	In viaggio con il caffè	Ri-fondo. La nuova vita dei fondi di caffè
Giovedì 22 settembre	TAVOLE DELL'AMICIZIA (Cortile del Melograno) ore 9:30, ore 10:30, ore 11:30	SALONE SAN GIORGIO ore 16:00 e ore 17:00
Venerdì 23 settembre	SALONE SAN GIORGIO ore 16:00 e ore 17:00	TAVOLE DELL'AMICIZIA (Cortile del Melograno) ore 15:00, ore 16:00, ore 17:00
Sabato 24 settembre	SALONE SAN GIORGIO ore 16:00	SALONE SAN GIORGIO ore 17:00
Domenica 25 settembre	TAVOLE DELL'AMICIZIA (Cortile del Melograno) ore 10:30, ore 11:30, ore 12:30	SALONE SAN GIORGIO ore 16:00 e ore 17:00
Lunedì 26 settembre		SALONE SAN GIORGIO ore 15:30

*"Essere presenti con un ricco palinsesto di appuntamenti a Terra Madre Salone del Gusto 2016 è un'importante occasione per poter parlare del caffè nelle sue numerose declinazioni con i tanti visitatori che animeranno la manifestazione - spiega **Marcello Arcangeli, Responsabile del Training Center Lavazza** - Lavazza è in prima linea in questo senso insieme a Slow Food da 20 anni anche nella parte di educational sul prodotto, grazie all'organizzazione dei Laboratori del Gusto che hanno sempre riscontrato un grande successo in tutte le edizioni".*

Infine, durante il Salone del Gusto il Training Center Lavazza e l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche premieranno i vincitori di un concorso che ha visto protagonisti gli studenti del **Master in Cucina Popolare Italiana di Qualità**: gli aspiranti chef si sono messi alla prova nella creazione di una ricetta (salata o dolce) con la nuova referenza **¡Tierra! Origins Brasile 100% arabica**. La premiazione si svolgerà giovedì 22 settembre, alle 16, nello Spazio Lavazza.



Terra Madre
Salone del Gusto
2016
22 settembre
26 in Torino



WE
ARE
what
WE
LIVE

LAVAZZA

Il caffè che "vuole bene alla terra". Nella caffetteria dello Spazio Lavazza e in tutti i luoghi ufficiali della manifestazione si può voler bene alla terra anche bevendo un semplice caffè. Infatti, è possibile degustare un espresso o una delle creazioni Lavazza preparate con **¡Tierra!**, il **caffè proveniente da coltivazioni 100% sostenibili**, e con le 4 nuove referenze **¡Tierra! Origins**, le speciali monorigini di Brasile e Tanzania dedicate al canale Ho.Re.Ca. sul mercato dal 2016 (*Espresso Brasile 100% Arabica, Espresso Brasile Blend, Filtro Tanzania 100% Arabica, Filtro Brasile 100% Arabica*). Il caffè **¡Tierra!** è certificato dall'ONG internazionale Rainforest Alliance ed è il risultato del principale progetto di sostenibilità interamente realizzato da Lavazza, che dal 2002 ha coinvolto **oltre 3000 coltivatori in 8 Paesi di 3 continenti**: Honduras, Perù, Colombia, India, Brasile, Tanzania, Etiopia e Vietnam.



ESPRESSO BRASILE 100% ARABICA

Una miscela superiore di due qualità ultra selezionate: Lambari, Arabica naturale che produce un corpo liscio e una morbida consistenza, e Cereja Apasita, ciliegie di Arabica raccolte solo oltre la maturazione naturale.

Area di Gusto: Bilanciato

Origini: Brasile del Minas Gerais

Composizione: 100% Arabica

Note prevalenti: Miele, biscotto e cioccolato

Formati disponibili: 1kg Grani, 250g Macinato per l'asporto



ESPRESSO BRASILE BLEND

Miscela premium ottenuta dalle migliori qualità brasiliane e da «Washed Conillon», pregiato e selezionato Robusta lavato, che esalta la personalità e l'intensità dell'espresso.

Area di Gusto: Intenso

Origini: Sud Ovest Brasile

Composizione: Selezione di 70% Arabica

Note prevalenti: Cioccolato, frutta secca e cacao amaro

Formati disponibili: 1kg Grani



FILTRO TANZANIA 100% ARABICA

La selezione delle varietà più raffinate di Arabica lavata provenienti dalle migliori piantagioni della Tanzania, miscelate accuratamente per dare vita a un inatteso mix di dolcezza e freschezza.

Area di Gusto: Aromatico

Origini: Tanzania

Composizione: 100% Arabica

Note prevalenti: Fiori e frutta matura

Formati disponibili: 64g Macinato

WE
ARE
what
WE
LIVE

LAVAZZA



FILTRO BRASILE 100% ARABICA

Il raffinato aroma del caffè semilavato degli altopiani brasiliani unito ad una selezione di caffè d'eccellenza dell'area di Lambari, per un perfetto equilibrio in tazza tra un intenso bouquet aromatico e una consistenza morbida e vellutata.

Area di Gusto: Aromatico

Origini: Brasile Circuito das Aguas

Composizione: 100% Arabica

Note prevalenti: cereali, miele e un tocco finale di cioccolato

Formati disponibili: 64g Macinato

Inoltre, durante i Laboratori Slow Food nello Spazio Bolaffi e Eataly Lingotto è anche possibile degustare l'innovativa **capsula compostabile per caffè espresso 100% italiana**, frutto della ricerca di Lavazza e Novamont. Realizzata in **MATER-BI**, la capsula, disponibile in esclusiva sullo store online, permette di ridurre notevolmente le emissioni: i consumatori, infatti, possono gettare direttamente nella raccolta differenziata degli scarti alimentari sia il contenuto (fondi di caffè), sia il contenitore (capsula in bioplastica compostabile), rendendo così possibile il **riciclo organico** di un prodotto altrimenti destinato allo smaltimento nell'indifferenziato.

LA MAPPA DELLA PRESENZA LAVAZZA

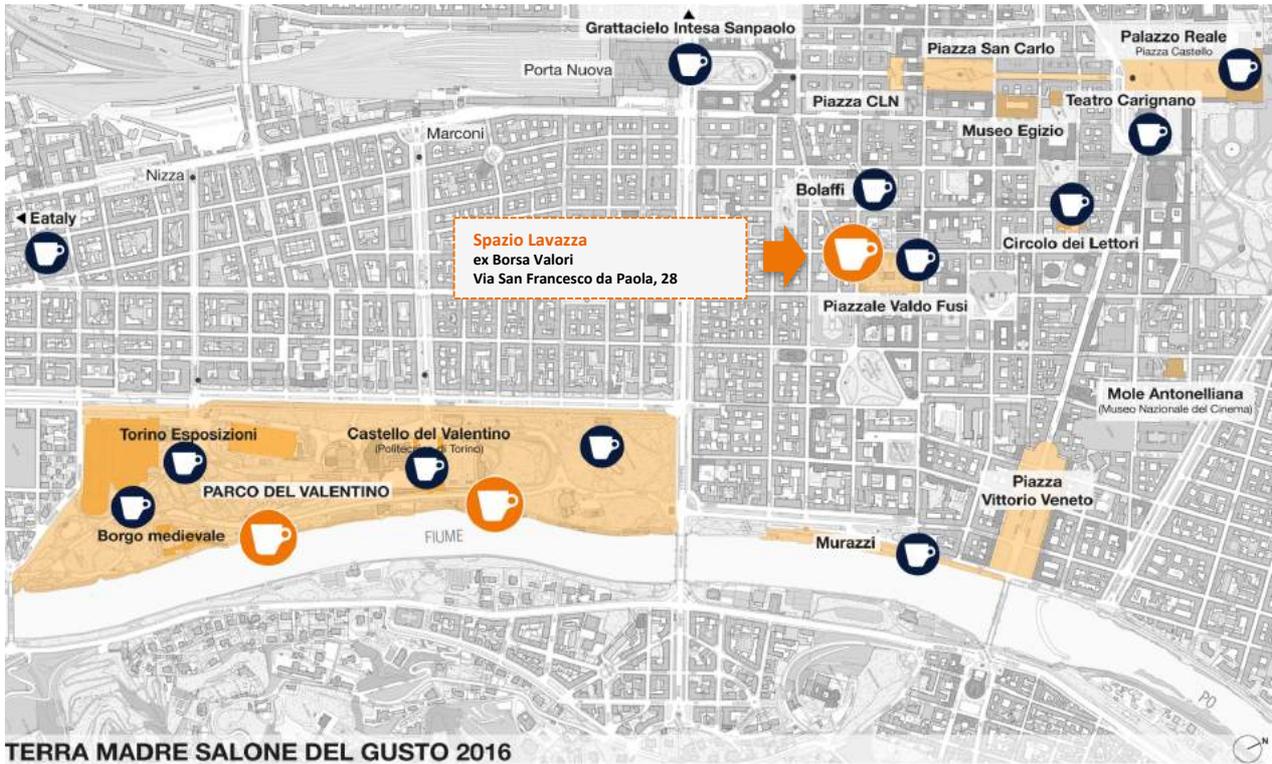
Lavazza e Torino: un legame indissolubile. La storia dell'azienda inizia, infatti, nel lontano 1895 proprio a Torino, nella drogheria fondata da Luigi Lavazza in via **San Tommaso 10**, oggi uno dei ristoranti più rinomati della città. Ed è proprio a Torino che la storia continua con la realizzazione della **nuova sede**, ad opera dell'architetto Cino Zucchi, che sorgerà nel quartiere Aurora. Si tratta di un progetto di riqualificazione di un'intera area industriale, che dimostra la grande attenzione per la storia della città, ma anche per la cultura dell'azienda.

È proprio in occasione di Terra Madre Salone del Gusto 2016 che la città sarà "vestita" Lavazza: nelle principali **caffetterie Lavazza** del centro e dei luoghi della kermesse campeggeranno le straordinarie immagini del nuovo **Calendario Lavazza 2017** firmato da **Denis Rouvre** e realizzato in collaborazione con Slow Food.

La localizzazione di tutti i punti Lavazza in città durante Terra Madre Salone del Gusto 2016, le informazioni sul caffè ;Tierra! e sulle 4 nuove referenze ;Tierra! Origins, oltre al programma degli eventi, dei Laboratori e il racconto dei tre anni del progetto "The Earth Defenders" sono a portata di smartphone e di tablet con

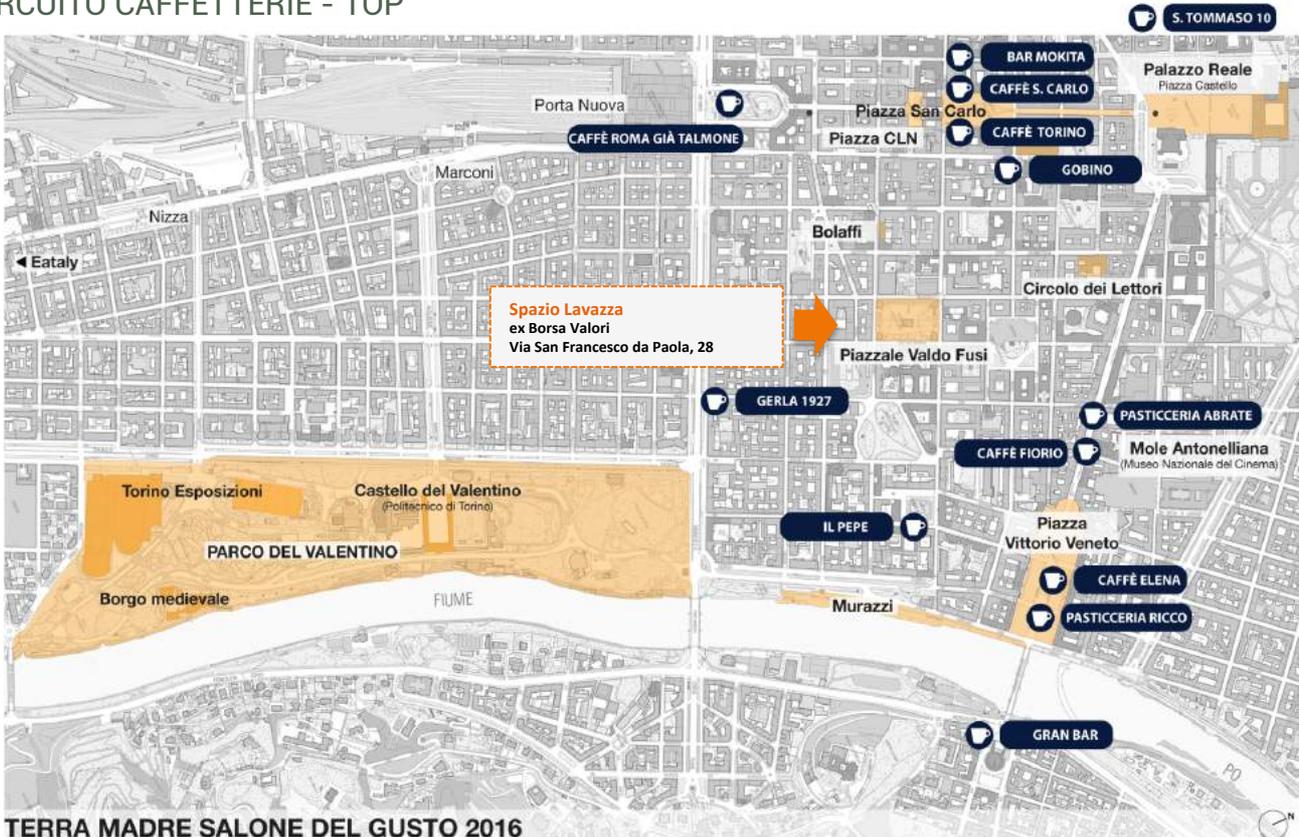
Slow Food Planet: l'App gratuita di Slow Food Editore che, realizzata con il supporto di Lavazza, ha il ruolo di guida ufficiale di Terra Madre Salone del Gusto 2016.

PRESIDIO LAVAZZA



■ Aree di intervento

CIRCUITO CAFFETTERIE - TOP



■ Aree di intervento

WE
ARE
what
WE
LIVE

LAVAZZA

Bilancio di Sostenibilità 2015

DATI PRINCIPALI

Il 2015 è stato l'anno in cui Lavazza ha proseguito nel suo percorso di Sostenibilità, tematica ormai diventata per l'azienda una delle aree chiave per il proprio sviluppo strategico

Investimenti in Sostenibilità



L'impegno economico in Sostenibilità nel triennio 2013-2015 è passato da 4,1 milioni di euro nel 2013 a 5,8 milioni di euro nel 2014 fino a 7 milioni di euro nel 2015, a dimostrazione della rilevanza strategica che ha la sostenibilità per il Gruppo.

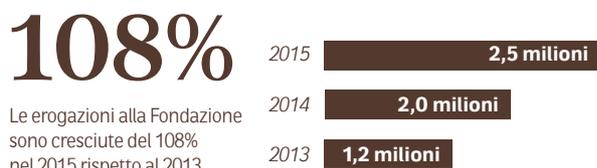
La Fondazione Giuseppe e Pericle Lavazza



I progetti della Fondazione Lavazza puntano su due strumenti fondamentali:

1. la diffusione di buone pratiche agricole;
2. il supporto ai produttori per la costituzione e la gestione di proprie organizzazioni.

I risultati del 2015



Passione per l'eccellenza

Nel 2015 sono stati raggiunti significativi risultati con l'ulteriore ampliamento del portafoglio certificazioni disponibili presso i siti produttivi.

100% di controlli sulle partite di caffè lavorate.

450.000 contatti con i consumatori nel 2015 attraverso il Customer Care



Lavazza dal 2001 partecipa a International Coffee Partners, un'iniziativa che coinvolge sette grandi torrefattori nel mondo, impegnati in progetti di sostenibilità nei Paesi produttori di caffè.



75%
Il
della produzione mondiale di caffè
fa capo a piccoli produttori

Progetti Fondazione Lavazza 2013-2015

19 progetti
14 Paesi in **3** continenti
Oltre **60.000** beneficiari

Brasile, Tanzania, India, Vietnam, Etiopia, Uganda, Trifinio (Guatemala, Honduras, El Salvador), Perù, Haiti, Repubblica Dominicana, Indonesia, Colombia

