Il caffè a FICO è Lavazza

lavazzafico-003-8dfc6eb9

Lavazza, azienda leader in Italia nel mercato del caffè e tra i principali player riconosciuti a livello mondiale, è l'impresa di torrefazione che rappresenterà il caffè all'interno di **FICO Eataly World**, il parco agroalimentare più grande del mondo che ha aperto il 15 novembre a Bologna. L'obiettivo è quello di raccontare al mondo l'eccellenza enogastronomica e la bellezza dell'agroalimentare italiano attraverso la ricostruzione dei processi di trasformazione alimentare in 100mila mq di biodiversità.

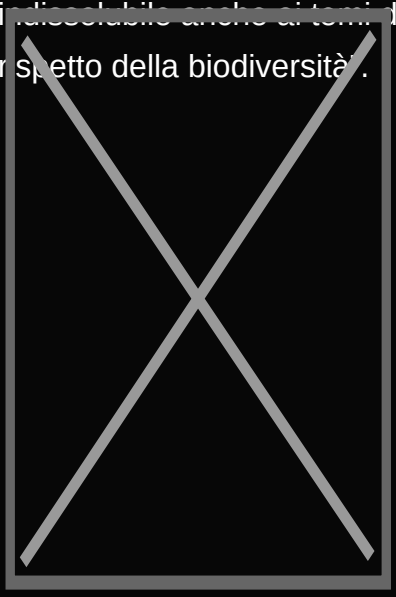


Lavazza porta all'interno della Fabbrica Italiana Contadina uno spazio unico di 400 mq - all'interno dell'area "dolce"- dove **sperimentare dal vivo la filiera del caffè dalla pianta alla tazzina**, passando per la lavorazione industriale della tostatrice. Con una piccola fabbrica di torrefazione artigianale e inedite aree di storytelling, Lavazza coinvolgerà i visitatori nel racconto del mondo della bevanda calda più amata, dall'approvvigionamento alla produzione, alla torrefazione e al consumo. L'area Fresh Roasted sarà dedicata, infatti, alla scoperta dell'arte della tostatura e della miscelatura, innovazione tutta italiana storicamente introdotta dal fondatore Luigi Lavazza nel lontano 1895. Come nella prima drogheria Lavazza in via San Tommaso a Torino, anche in questo spazio il caffè crudo di alta qualità e freschezza sarà trasformato grazie alla speciale tostatrice di fronte agli occhi dei clienti. Disponibile solo a FICO un pregiato **blend 100% Arabica** che

combina tre speciali origini di Brasile, Honduras ed El Salvador , creato appositamente dai maestri della miscelazione dell'azienda per l'occasione, e non solo.

La presenza di Lavazza nella Fabbrica Italiana Contadina consolida la partnership di lunga durata con **Eataly**, nei cui store in tutto il mondo le caffetterie Lavazza, da Milano all'ultima inaugurata a Los Angeles, sono concepite per offrire un'autentica Coffee Experience italiana.

"Essere presenti nel contesto di eccellenza di FICO Eataly World per raccontare l'esperienza di Lavazza sul prodotto e la storia di un'azienda pioniera nella torrefazione, è motivo di grande orgoglio. - ha commentato **Gloria Bagdadli**, Head of Marketing Retailing del Gruppo Lavazza -. Il caffè di cui ci facciamo ambasciatori nel parco agroalimentare più grande al mondo si lega per noi in maniera indissolubile anche ai temi di etica sociale e di sostenibilità alla base della tutela della qualità e del rispetto della biodiversità".



Lo spazio Lavazza, il cui concept e progetto allestitivo è stato curato dal

Gruppo NEO (Narrative Environments Operas) e richiama alcuni stilismi del primo flagship store da poco inaugurato a Milano riprendendone alcuni elementi caratterizzanti, si snoda da una **Caffetteria** dal design semicircolare che presenta sia la completezza dell'offerta tradizionale con le ricette regionali (Bavareisa torinese, caffè alla padovana e caffè alla napoletana), la miscela biologica Alteco e il "Fresh Roasted" 100% arabica per espresso, sia le tendenze internazionali del consumo di caffè filtrato rappresentate dall'esperienziale mondo dello Slow Coffee, con quattro diversi metodi di preparazione, dalla Chemex al Cold Brew fino al pour over e alla french press.
Per toccare con mano le fasi che compongono la produzione del caffè, Lavazza presenta inoltre un' **area didattica** che illustra in 5 totem l'intera filiera, dal seme alla pianta, fino alla tostatura e all'assaggio.

Dal caffè verde al prodotto confezionato, tutte le trasformazioni del caffè saranno visibili all'interno del **laboratorio di torrefazione** diviso in due aree: una di produzione con la tostatrice e una di grocery aperta al pubblico per l'acquisto del caffè tostato in grani o macinato della speciale miscela "Fresh Roasted".
D'altronde nessuno più di Lavazza può descrivere i segreti dell'arte della tostatura e della miscelatura: innovazione, quest'ultima, tutta italiana e storicamente introdotta dal fondatore Luigi Lavazza nel lontano 1895.

Lo storytelling della filiera di produzione della materia prima prosegue anche all'interno della grande area centrale, dove uno scenario video circolare composto da più proiezioni sincronizzate introdurrà il pubblico all'universo Lavazza tramite un **percorso multimediale a 360° lungo una piantagione di caffè** che apparirà man mano sulla parete e che potrà essere attivato proprio dai visitatori attraverso un grande macinino.

Oltre a questa zona di narrazione interattiva, Lavazza sarà presente anche in uno **spazio lounge** circondato da proiezioni immersive di grande effetto, attraverso le quali vanno in scena i metodi di coltivazione e le persone che lavorano il caffè nelle piantagioni di tutto il mondo.