Il caffè Lavazza è stellato

marco-lavazza-norbert-niederkofler-4d20cf01

Lavazza è presente nella maggior parte dei ristoranti 3 stelle italiani. Un binomio, quell'azienda torinese con il mondo dell'alta gastronomia, all'insegna della qualità e dell'eccellenza.

Il ristorante St. Hubertus a San Cassiano il Val Badiadello chef trentino Norbert Niederkofler, nuovo Brand Ambassador di Lavazza, è il quinto fra i tre stelle Michelin – dopo "Piazza Duomo" di Enrico Crippa, "Osteria Francescana" di Massimo Bottura, "Da Vittorio" dei fratelli Cerea, "Dal Pescatore" di Giovanni e Nadia Santini) ad aver coniugato il proprio menù stellato alla qualità dell'autentico caffè italiano firmato Lavazza.

Niederkofler, che nella sua cucina valorizza saperi e prodotti della cultura montana, è inoltre appena diventato un brand ambassador di Lavazza instaurando un forte legame all'insegna dell'eccellenza. L'azienda torinese è stata infatti una delle prime a credere fortemente nel valore della ristorazione mondiale, soprattutto investendo sulle giovani promesse.Nel corso degli anni Lavazza ha portato l'aroma delle sue pregiate miscele in tutto il mondo, mantenendosi al passo con le nuove tendenze e ricercando sempre nuovi modi di gustare il caffè, anche nell'universo culinario. Quest'anno, in occasione della presentazione della nuova Guida 2018 ai migliori ristoranti d'Italia, Lavazza ha premiato il "giovane chef Michelin" e neo stellato Alessio Longhindel ristorante Stube Gourmet di Asiago.

"Nel corso degli ultimi anni Lavazza ha instaurato solide collaborazioni con esponenti di spicco del mondo dell'alta gastronomia non soltanto al fine di offrire i propri prodotti del brand in alcuni dei ristoranti più prestigiosi al mondo, ma anche per contribuire a migliorare costantemente l'esperienza caffè dei consumatori. - dichiara il Vice Presidente **Marco Lavazza** –*Ci congratuliamo per la terza stella di NorbertNiederkofler e con il giovane chef Alessio Longhin che, oltre al prestigioso premio, ha ricevuto anche la sua prima stella."*

È il 1996 quando Lavazza, pioniera nell'esplorazione delle infinite sperimentazioni di cui il caffè può essere protagonista, muove i primi passi nella Top Gastronomy e, con partner prestigiosi, avvia un'indagine profonda sul caffè, che fonde passione per i sapori e passione per i saperi della

tradizione. Convinta dell’importanza strategica di questo approccio, Lavazza ha dedicato importanti risorse per lo sviluppo di questo canale e, nel 1998, crea la prima divisione all’interno del Training Center Lavazza - la struttura dell’azienda dedicata alla formazione dei professionisti del settore e allo sviluppo di nuovi prodotti e materiali per la degustazione - dedicata alla sperimentazione sul prodotto. L’esperienza dell’alta gastronomia si sviluppa e cresce con la collaborazione di alcuni tra i più grandi chef del panorama internazionale, come: Ferran Adrià, Carlo Cracco, Massimo Bottura e Davide Oldani. La loro capacità visionaria si nutre della conoscenza di Lavazza sul caffè per realizzare nuove e sorprendenti forme, talvolta visionarie, per la bevanda più amata dagli Italiani. Il filo conduttore di tutte le sperimentazioni è il presupposto irrinunciabile della qualità assoluta, sempre e comunque. In questo lungo percorso di collaborazioni e sperimentazioni si inserisce anche la partnership di lunga data di Lavazza con le Guide Michelin, uno tra i principali appuntamenti dedicati all’alta gastronomia.