illy lancia il primo caffè prodotto al 100% con agricoltura rigenerativa

20250116114253illycerrado-34391602

Si chiama Arabica Selection Brasile Cerrado Mineiro, il primo caffè di illy **prodotto al 100% con agricoltura rigenerativa e certificato regenagri**. Racchiuso in un nuovo barattolo da 1,5 kg in grani **per il canale Horeca**, darà la possibilità ai consumatori attenti alla sostenibilità e all'origine di degustare fuori casa un caffè **100% green.**

Oltre a questa new-entry, all'interno dello stand di Sigep si potrà scoprire anche l'**offerta porzionata sostenibile rivolta al mondo del fuori casa**, come la macchina professionale **illy X2.2** progettata per l'utilizzo con cialde E.S.E., e approfondire come illycaffè, prima azienda italiana del caffè ad ottenere la certificazione B-Corp, applica in modo concreto i principi di responsabilità ambientale e sociale.

A unire sostenibilità e innovazione tecnologica sarà poi **Illetta**, la macchina professionale firmata da Antonio Citterio e introdotta sul mercato italiano nel 2024, che reinventa l'esperienza del caffè al bar grazie alla sua tecnologia, elevando la qualità del caffè e garantendo una **personalizzazione esclusiva**, nel rispetto dei più alti standard di design e sostenibilità.

A completare lo spazio sarà **un'area bar**, con un palinsesto di eventi guidati dall'Università del Caffè che coinvolgeranno vari ospiti del mondo del caffè, della pasticceria e dell'alta ristorazione:

Domenica 19 gennaio

h 11.00 – Andrea Aprea: Il valore dell'innovazione nella filosofia gastronomica dello Chef Ambassador

h 15.00 – Carmen Vecchione: il tiramisù sostenibile che unisce etica e tradizione

Lunedì 20 gennaio

h 10.00 – Luigi Biasetto: il tempo come ingrediente nell’abbinamento tra pasticceria e caffè

h 15.00 – Denis Buosi: gelato al caffè o caffè gelato? Una dolce esplorazione

Martedì 21 gennaio

h 11.00 – L’agricoltura rigenerativa: un viaggio con un agronomo illy tra sostenibilità e innovazione

h 15.00 – La Gran Crema al caffè illy della Gelateria Vivoli di Firenze: un classico di eccellenza