Tales of Italy di Lavazza: quattro nuove miscele per quattro città iconiche

202503310925051lequattromisceleditalesofitaly-254f1cc2

Racchiude l'anima del caffè di città italiane come Milano, Venezia, Roma e Napoli. E' **Tales of Italy di Lavazza, la collezione di quattro miscele - Galleria, Canal Grande, Trastevere e Riviera di Chiaia - dedicata ai professionisti**. "Il tuo nuovo caffè di sempre", così sintetizzata per reinterpretare la tradizione dell'espresso italiano, rinnovando le ricette dei classici in chiave contemporanea andando incontro ai gusti degli Italiani. Un viaggio sensoriale che attraversa la Penisola presentato di recente al Moebius di Milano, rievocando le specificità di questi centri nel loro modo di amare l'espresso e dedicando a ciascuno una miscela dalla personalità spiccata e dall'ampio profilo aromatico.

GLI ITALIANI E LA COLAZIONE AL BAR

In occasione del lancio di Tales of Italy sono stati presentanti i risultati della ricerca di Eumetra che ha approfondito il rapporto tra gli italiani e la colazione al bar. Un'abitudine consolidata, a casa o fuori (per il 98%); **fuori la fanno una volta al mese 5 italiani su 10 e il 20% più volte la settimana**. Dove? I bar sono il luogo prediletto (59%), seguiti da pasticcerie e caffetterie (24%).

«*I consumi fuori casa* – ha dichiarato **Igor Nuzzi**, Regional Director Italia & Iberia di Lavazza - *fanno vivere esperienze vere e proprie ai consumatori. Per questo Lavazza crede e investe in ricerca, innovazione e sviluppo di nuovi prodotti, in qualità, in formazione ai clienti e nell'intercettare nuovi trend utili all'evoluzione del canale Horeca*». Da qui l'importanza del Training Center Lavazza. "*Ogni anno eroga formazione ad oltre 30.000 clienti del canale nel mondo e a oltre 6.000 clienti in Italia*», ha spiegato **Marcello Arcangeli, Lavazza Training Center Director**.

Dall'indagine emerge che il caffè è il **primo criterio di scelta del luogo dove fare colazione fuori casa (36%)**. Tra le bevande abitualmente consumate il primo posto spetta al cappuccino (34%), seguito da caffè espresso (27%), preferito a Napoli con il 34%, - e caffè macchiato (14%), che ha le

maggiori preferenze a Venezia (18%). Il 95% degli italiani accompagna le bevande a una proposta food: con il dolce, brioche o cornetto (76%), con la pasticceria fresca dolce (30%) e i prodotti salati (14%).

«*Se il 44% dei bar scelti a colazione si distingue per l'offerta caffè e food, spiega la ricerca Eumetra, noi ci proponiamo come partner di qualità affiancando i nostri clienti, bar, pasticcerie e luoghi di consumo fuori casa, nell'offrire un'esperienza unica e valoriale alla loro clientela*», ha aggiunto **Marco Barbieri, Marketing Director Italia di Lavazza Group**.

NOTE CARATTERISTICHE

Studiate per offrire un'esperienza sensoriale unica e completa Galleria, Canal Grande, Trastevere e Riviera di Chiaia hanno alla base interessanti **elementi di innovazione come la fermentazione della Robusta (scompone gli zuccheri e sprigiona sapori e note esotiche) e la Cereja Apassita (la ciliegia di caffè maturata a lungo sulla pianta)**. La Robusta Fermentata è presente in Canal Grande, a cui dona aromi esotici, note vinose e un retrogusto rotondo, e in Trastevere, che ha note simili ma un retrogusto persistente. La Cereja Apasita si trova in Galleria di cui arricchisce il gusto della miscela donandole sentori di miele e uvetta. Note di cioccolato fondente e di caramello contraddistinguono Riviera di Chiaia, miscela dal retrogusto persistente di polvere di cacao.

Nello specifico, **Milano-Galleria**, ispirato al quadrilatero del gusto e allo spirito cosmopolita della metropoli lombarda, è composta da arabica 100% selezionata in piantagioni montane in Centro e Sud America certificate Rainforest Alliance, e una tostatura chiara. **Venezia-Canal Grande** che richiama il profumo delle sue caffetterie e rivela un espresso dal retrogusto rotondo, consta al 70% di arabica naturale del Centro America e al 30% di Robusta lavata di diverse parti dell'Asia, e di Robusta Fermentata, e ha una tostatura media. La presenza importante di Robusta Fermentata con 50% Arabica e 50% Lavata e Fermentata, con Robusta lavata proveniente dall'Asia e Robusta Fermentata e Arabica Naturale dal Centro America, dona a Roma-Trastevere un retrogusto persistente e una dolcezza intensa; media la sua tostatura. Napoli-Riviera di Chiaia richiama il centro partenopeo con i suoi mille aromi e una corposità tipica del Sud Italia; scura la tostatura.

IL PARERE DEI GESTORI E BARISTI

In rappresentanza delle quattro città di Tales of Italy erano presenti i gestori di altrettanti locali iconici. A esordire **Giuseppe Lo Re di Lavazza Galleria**, molto più di una caffetteria: «*In linea con il dinamismo di Milano da noi per il caffè non ci sono orari, dalle 7.00 in poi si serve sempre!*».

Fabio Marafatto del Caffe Paradiso di Venezia nei Giardini della Biennale punta l'attenzione sull'atmosfera artistica e culturale, e sull'elevatissima presenza di turisti che lo frequentano che si ritrovano nella bontà delle sue miscele. Per il Caffè delle Esposizioni di Roma ha detto la sua Gianluigi Papa: «*Qui la colazione è un rito, abbiamo ritmi diversi da Milano, i tempi della Dolce Vita… E poi la Capitale è (anche) una città turistica, poter contare su una miscela che si chiama Trastevere è un grande orgoglio, ci sentiamo rappresentati!*». **Gaetano Ruoppo di Meet**, a Napoli davanti a Castel dell'Ovo, pone l'accento sull'anima napoletana del caffè, sulla convivialità del rito, la piacevolezza dell'incontro dei clienti nel suo locale e la soddisfazione dei turisti, "tutti accomunati dalla passione per l'espresso".

PAIRING CON DOLCI ICONICI

Una partner d'eccezione, **Fabrizio Fiorani**, pastry chef di fama internazionale, ha omaggiato i Tales of Italy di Lavazza con abbinamenti dedicati alle quattro città ispirati alla pasticceria regionale rivisitati però in chiave contemporanea. Sono nati così **"Il miglior Risotto di MIlano"** per Galleria, reinterpretando il mito del panettone in forma di tazzina accostato a Ode a Milano, un cappuccino con la miscela Galleria; **"Qualcuno ha detto Tiramisù per colazione?"** rende questa specialità un dolce per colazione a fianco di Ode a Venezia, un cappuccino con la miscela per Canal Grande; **"Il mio Maritozzo 2.0"** diventa quadrato per Trastevere in forma di espresso; e con **"Cosa direbbero a Napoli"** Fiorani reinventa la sfogliatella, in cui la croccantezza esterna diventa cremosa e croccante l'interno, per Riviera di Chiaia proposto come espresso.

Emanuela Balestrino