

Arriva El Ronero, la nuova monorigine di 1895

Coffee Designers by Lavazza

20251028103624elronero-5c4a7995

Lavazza punta sugli Specialty Coffee, segmento in crescita e capace di intercettare l'interesse di consumatori e professionisti attenti a qualità, origine e processi di lavorazione. In questo scenario, [1895 Coffee Designers by Lavazza](#) ha così lanciato El Ronero, nuova Special Edition presentata in occasione di [Buonissima 2025](#), il festival che dal 22 al 26 ottobre ha animato la città con 120 eventi, chef internazionali e menu diffusi.

La presentazione della nuova monorigine 1895 ha avuto luogo durante il “Condividere Day – Future Heritage” presso la Nuvola Lavazza, una giornata che ha visto la partecipazione di ospiti d'eccezione come lo chef Federico Zanasi, il pastry chef Fabrizio Fiorani e il maestro della cucina contemporanea francese Yannick Alléno, che si sono cimentati nella preparazione di un brunch a sei mani, reinterpretando la cucina tradizionale con soluzioni creative in abbinamento a specialty coffee 1895. A seguire Federico Zanasi, chef di Condividere, e Agostino Perrone, Director of Mixology del [Connaught Bar](#) di Londra, protagonisti di un cocktail composto con El Ronero.

EL RONERO: LO SPIRITO DEL CAFFÈ CUBANO

El Ronero è una monorigine che nasce dalle comunità delle regioni di Santiago e Granma, a Cuba, coinvolte nei progetti di sostenibilità della Lavazza Foundation. Qui il caffè è coltivato in foresta con un approccio policulturale che integra banani, mango, cocco e cacao: un modello agricolo che preserva la biodiversità, vieta la deforestazione e sostiene le comunità locali con fonti di reddito diversificate.

La sua unicità risiede in un processo di invecchiamento peculiare: una volta privati del pergamino, il loro involucro naturale, i chicchi verdi vengono trasferiti nelle storiche botti di rum cubane di 60-80 anni, conservate nella Don Pancho Ronera di Santiago de Cuba. Per oltre 100 giorni, i chicchi riposano a contatto con il legno e i sentori del distillato, mentre le botti vengono delicatamente ruotate

per garantire un'esposizione uniforme. Il risultato è un caffè verde con un profilo aromatico distintivo, caratterizzato da aromi fruttati e dolci, con note di pera matura, zucchero di canna e cioccolato fondente amaro, corpo setoso e finale persistente che richiama i sentori del rum.

Questa edizione limitata, chiamata El Ronero in omaggio ai maestri distillatori dell'America Latina, trasporta nelle tazze il calore e il ritmo di Cuba, con note calde e avvolgenti di spezie, vaniglia e rovere. Il caffè si presta perfettamente sia come cold brew a fine pasto, sia come ingrediente innovativo per cocktail e mocktail, diventando un ponte tra heritage e creatività.

EL RONERO E LA MIXOLOGY DI AGOSTINO PERRONE

Ambassador d'eccezione di 1895 Coffee Designers by Lavazza è Agostino Perrone. Pluripremiato con il suo Connaught Bar di Londra, che Perrone guida sin dalla sua apertura nel 2008 e che ha vinto i titoli di Miglior bar al mondo e in Europa secondo la classifica World's 50 Best Bars 2020 e 2021; nel 2025 il bar si è riconfermato tra i migliori al mondo, raggiungendo il [sesto posto](#).

Perrone ha valorizzato le potenzialità di El Ronero con la creazione di un cocktail dedicato, dall'evocativo nome "Golden Coffee": una ricetta in cui le note vellutate di mandorla si fondono nell'abbraccio intenso del caffè e vengono addolcite dalla finezza del gin, per offrire calore ed eleganza. I suoi drink hanno evidenziato la versatilità del caffè come ingrediente capace di dialogare con l'alta cucina e con la mixology d'eccellenza. Un'interpretazione sofisticata che ha già conquistato gli ospiti del Connaught Bar, dove il "Golden Coffee" è ora in carta.