Lavazza, “Etigua” è la prima miscela prodotta con Slow Food

lav-kuk-etigua-074-e8394764

Dalla pluriennale collaborazione tra Lavazza e Slow Food nasce un caffè unico, Etigua, la nuova pregiata miscela di caffè che Lavazza ha voluto dedicare in esclusiva al canale Ho.re.ca. (Hotellerie-Restaurant-Café) e che, grazie alla condivisione di intenti di due grandi partner d’eccellenza, è in grado di offrire un’esperienza straordinaria, attraverso una semplice tazzina di caffè. Etigua è unica perché unisce le attività di salvaguardia dei Presìdi Slow Food con i 120 anni di esperienza nell’arte della miscelazione di Lavazza. Ne deriva un caffè doppiamente buono, perché di altissima qualità e perché responsabile e sostenibile.

Proprio la sostenibilità è alla base della scelta della location per la presentazione ufficiale del prodotto: il Sustainability Hub Lavazza – Novamont in Cascina Cuccagna a Milano, un polo che per tutto il periodo di Expo proporrà incontri e presentazioni e mostrerà i molteplici riutilizzi dei fondi di caffè nelle filiere più diverse. Alla presentazione partecipano Michele Cannone, Direttore Marketing Food Service Lavazza, e Piero Sardo, Presidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus.

Per l’occasione il Training Center Lavazza, centro d’eccellenza dell’azienda dedicato alla sperimentazione del prodotto (sede didattica per la formazione sul caffè nell’ambito dei corsi dell’UNISG di Pollenzo), e la celebre pastry chef Loretta Fanella, Ambassador Lavazza, hanno organizzato una degustazione esclusiva della nuova miscela abbinata a ricette gastronomiche studiate ad hoc: una speciale colazione offerta ai presenti pensata per combinare il gusto e l’intensità aromatica di Etigua nelle tre preparazioni tipiche della colazione - Espresso, Cappuccino, Filtro - con i pregiati sapori di tre dolci preparati da Loretta Fanella.

Un nuovo modo di assaporare il caffè, con ricette studiate per esaltare le caratteristiche di Etigua richiamando gli aromi principali che caratterizzano il prodotto: miele, caramello, frutta matura, biscotto appena sfornato. Etigua è infatti un caffè unico, dalla decisa complessità aromatica, prodotto in quantità limitate con due diverse varietà: Harenna e Huehuetenango. La fierezza etiope si fonde con l’allegria guatemalteca, chiaramente espresse nei caffè dei due Presìdi Slow Food.

In Etiopia, il caffè selvatico di Harenna è una varietà di arabica che cresce spontaneamente all'ombra di alberi ad alto fusto ed è raccolto dalle cooperative Magnate e Habubi. È un caffè con straordinarie potenzialità qualitative ancora poco note. È trattato in maniera naturale: non sono previste né la spolpatura né la lavatura dei chicchi. Dopo la raccolta, le ciliegie sono essiccate al sole su reti sospese. In Guatemala, il caffè delle Terre Alte di Huehuetenango è ricavato da piante di Coffea arabica (delle varietà Typica, Bourbon e Caturra) coltivate all'ombra di alberi ad alto fusto. La raccolta avviene manualmente: le ciliegie sono staccate una a una e riposte in ceste di vimini legate ai fianchi. I chicchi sono estratti dalle bacche artigianalmente, attraverso un processo di fermentazione che inizia entro quattro ore dalla raccolta e può durare da 24 a 36 ore. Dopo la fermentazione, i grani seccano al sole per almeno tre giorni, continuamente rivoltati con un rastrello. Dal sapiente mix di queste due origini nasce un prodotto molto aromatico, con una buona acidità e un retrogusto fruttato. Da giugno, Etigua è servita nella caffetteria Eataly Smeraldo a Milano: location esclusiva per degustare alla perfezione un caffè straordinario. Una tazzina di Etigua è la dimostrazione che l'eccellenza e la tradizione produttiva, come quelle di Lavazza, possono coesistere con l'eccellenza culturale e il rispetto delle pratiche tradizionali che i Presìdi Slow Food tutelano e riconoscono come valore.

[gallery columns="7" ids="77747,77749,77752,77753,77754,77755,77756"]

Le tre ricette di Loretta Fanella studiate per esaltare le caratteristiche di Etigua:

Biscotto friabile al caramello, in abbinamento all'espresso Etigua perché con sentori di bakery (frolla del biscotto) e caramello (il ripieno).

Tortino alle mele farcito con crema alla vaniglia e miele, abbinato al cappuccino Etigua perché presenta sentori di miele e frutta matura (mele).

Gelatina croccante alla pesca , presentato insieme al caffè filtro, grazie ai sentori di frutta matura.

Tutti i dolci richiamano gli aromi principali che caratterizzano il prodotto: miele, caramello, frutta matura, biscotto appena sfornato.

Lavazza e Slow Food insieme per sostenere qualità ed eticità dei prodotti. È una collaborazione che si fonda sulla condivisione di valori e sulla concretezza dei risultati, quella che da quasi vent'anni lega Lavazza e Slow Food e che, anno dopo anno, continua a dar vita a nuovi progetti comuni. Da sempre, Lavazza crede nella filosofia del buono, pulito e giusto che anima Slow Food e nell'importanza strategica della formazione in campo alimentare come condizione fondamentale per sostenere la qualità e l'eticità dei prodotti. Per questo, sin dalla prima nel 1996 e per tutte le dieci edizioni del Salone del Gusto, Lavazza ha deciso di collaborare con Slow Food, da sempre impegnata nella difesa

del prodotto e della qualità per un modello di sviluppo sostenibile. La partecipazione di Lavazza al Salone del Gusto è sempre stata più di una partnership ufficiale: è diventata l'occasione in cui condividere con il grande pubblico internazionale le attività che vedono l'azienda impegnata in prima linea per un prodotto di qualità ed etico al contempo. Tra queste, ad esempio, il progetto ¡Tierra!, il principale progetto di responsabilità sociale interamente realizzato dalla Fondazione Giuseppe e Pericle Lavazza Onlus che, dal 2002 a oggi, ha coinvolto oltre 3000 coltivatori in 8 Paesi del mondo per migliorare le condizioni sociali e ambientali e le tecniche produttive delle piccole comunità di produttori di caffè. Un progetto da cui è nato un prodotto concreto, l'omonima miscela di caffè di alta qualità, che rispecchia in pieno i valori promossi da Slow Food. "Uno, cento, mille ¡Tierra!" fu infatti l'auspicio espresso da Carlo Petrini a margine di un convegno ospitato al Salone del Gusto – Terra Madre 2012 per celebrare i dieci anni dall'avvio del progetto, sottolineando come una grande azienda leader fosse riuscita a coniugare l'alta qualità del prodotto con un intervento concreto nel miglioramento delle condizioni di vita delle comunità produttrici.

Nel 2014 l'azienda ha condiviso con Slow Food il suo progetto di comunicazione storicamente più strategico, ovvero il calendario Lavazza. L'edizione 2015 è stata infatti realizzata in collaborazione con Slow Food ed eccezionalmente presentata al grande pubblico in occasione del Salone del Gusto e Terra Madre di Torino. Al centro degli scatti d'autore, firmati da Steve McCurry, ci sono gli Earth Defenders: guardiani delle tradizioni alimentari nel continente africano, testimoni di una speranza di cambiamento legata alle produzioni locali. Alcuni tra loro sono persone impegnate nella rete internazionale di Slow Food e al centro degli scatti non solo caffè, ma tante e varie produzioni locali e anche alcuni presidi Slow Food. Il calendario, per la prima volta in vendita, è servito a raccogliere fondi per sostenere il progetto dei 10.000 orti in Africa di Slow Food.

Sempre nell'ambito del Salone 2014, Lavazza si è ispirata al progetto dei "Granai della Memoria" di Carlo Petrini proponendo al pubblico le ricette di caffè della tradizione regionale italiana, recuperate dal Training Center Lavazza per esaltare le tradizioni e le identità recuperandone la memoria. La profonda condivisione della filosofia di Slow Food si concretizza nella partecipazione di Lavazza a diversi progetti realizzati dall'associazione anche su altri fronti. Oltre al Salone del Gusto - Terra Madre, Lavazza sostiene Cheese, il Salone dedicato ai prodotti caseari di qualità. Nell'ambito della formazione e dell'educazione, Lavazza sostiene il Master of Food e le borse di studio per la Scuola di Cucina dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Da undici anni il Training Center Lavazza è sede didattica per la formazione sul caffè nell'ambito dei corsi dell'UNISG di Pollenzo. Dalla collaborazione tra Lavazza e Slow Food nasce Etigua, una nuova miscela di caffè dei Presìdi per i canali Food Service e Ho.re.ca. (Hotellerie-Restaurant-Café) che, grazie alla condivisione di intenti dei

due grandi partner d’eccellenza, è in grado di offrire un’esperienza unica, attraverso una semplice tazzina di caffè. Etigua – nato dall’unione del caffè selvatico della foresta di Harenna (Etiopia) e delle terre alte di Huehuetenango (Guatemala) - è una miscela premium che unisce le attività di salvaguardia dei Presìdi Slow Food con i 120 anni di esperienza nell’arte della miscelazione di Lavazza.

Lavazza, fondata a Torino nel 1895, è un'azienda di proprietà della famiglia omonima da quattro generazioni. Al settimo posto nel ranking dei torrefattori mondiali, l’azienda è oggi leader in Italia nel mercato retail con una quota a valore superiore al 45% (dati Nielsen), forte di 3.100 collaboratori e di un fatturato pari a 1.344,1 milioni di euro (dati bilancio 2014) realizzato in cinque siti produttivi, quattro in Italia e uno all’estero. Presente in oltre 90 Paesi attraverso consociate e distributori, Lavazza esporta oggi oltre il 49% della sua produzione. Lavazza ha inventato, proprio alle sue origini, il concetto di miscela, cioè l'arte di combinare diverse tipologie e origini geografiche del caffè, caratteristica che ancora oggi contraddistingue tutti i suoi prodotti. Inoltre, l’azienda conta 25 anni di tradizione nel settore della produzione e della commercializzazione di sistemi e prodotti per il caffè porzionato, prima realtà italiana a lavorare sui sistemi a capsula espresso. Oggi Lavazza ha al suo attivo, grazie a collaborazioni continuative con un network internazionale di università ed enti scientifici, quattro piattaforme in questo segmento. Lavazza è il caffè ufficiale di Padiglione Italia a Expo 2015.