

News in collaborazione con MixerPlanet

Lavazza a Care's per un'enogastronomia etica e sostenibile

Autore: **MIXERPLANET** / venerdì 15 gennaio 2016 / Categorie: **News Mixer Planet**

Lavazza è sponsor di "Care's - The Ethical Chef Days", nuovo progetto ideato e promosso da **Norbert Niederkofler**, chef stellato del Ristorante St Hubertus (Hotel Rosa Alpina di San Cassiano) e **Paolo Ferretti**, titolare dell'agenzia di comunicazione HMC di Bolzano, con il contributo di **Giancarlo Morelli**, chef stellato e patron del Pomiroeu. L'evento, che avrà luogo in **Alta Badia** dal 17 al 20 gennaio, coinvolgerà i principali protagonisti della ristorazione internazionale e gli esperti del settore dell'alimentazione per discutere e condividere una visione comune, etica e sostenibile della cultura enogastronomica.

Per l'occasione Lavazza organizza **due eventi** all'interno della manifestazione. Martedì 19 gennaio alle ore 14 presso la "Ciasa dla cultura" (La Villa) il noto giornalista **Andrea Petrini** condurrà una tavola rotonda sul tema della sostenibilità legata al cibo e alle specificità territoriali. All'incontro parteciperanno importanti chef e giornalisti internazionali, l'Head of Food Service Marketing Lavazza **Michele Cannone** e il produttore di caffè brasiliano **Anderson Ricardo Silva**, uno dei protagonisti del **Calendario Lavazza 2016 "From Father to Son"**, che quest'anno celebra i giovani Difensori della Terra che nutrono ogni giorno il pianeta in modo equo e sostenibile.

Nel corso della tavola rotonda Lavazza presenterà i **progetti di sostenibilità ¡Tierra!** avviati proprio nella regione di Lambari e in Tanzania, i paesi d'origine delle nuove 4 pregiate miscele per il **Food Service Lavazza ¡Tierra! Origins**, 100% sostenibili e provenienti da aziende agricole certificate Rainforest Alliance, in cui si coniugano eccellenza del prodotto, rispetto per l'ambiente e attenzione sociale: esempio concreto dell'impegno sostenibile dell'azienda e dell'accurata ricerca delle migliori selezioni di caffè. Una delle quattro nuove referenze ¡Tierra! Origins, **L'Espresso Brasile 100% Arabica**, verrà offerta in degustazione.

La pregiata miscela, che sarà disponibile sul mercato nei prossimi mesi, sarà protagonista del secondo appuntamento firmato Lavazza all'interno di Care's: mercoledì 20 gennaio alle 10, presso Ciastel Colz, si terrà uno **showcooking** del giovane e talentuoso chef **Paolo Griffa**, star dell'ultima edizione di Identità Golose, che proporrà due speciali ricette studiate per esaltare la qualità della nuova miscela ¡Tierra! Origins, che verrà servita in abbinamento dal 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). L'appuntamento permetterà agli ospiti di assaporare questa nuova pregiata monorigine di caffè in un modo nuovo e creativo, grazie a "Boule de neige" e "Caccia al tesoro", le due ricette dolci pensate per esaltare pienamente le caratteristiche e gli aromi che caratterizzano Lavazza ¡Tierra! Origins, ovvero miele, biscotto e cioccolato.



Numero di visualizzazioni [1] / Commenti [0]

DOLCITALIA by SVIVE S.p.A. - TORRI BIANCHE VIMERCATE

Via Torri Bianche N. 6 - Palazzo Tiglio - 20871 - VIMERCATE (MB) P.IVA 02399000963 - C.F. 10837220150 - T +39 039 6899595/6899602 - F +39 039 6899622 - @ info@dolcitalia.com

Privacy | Termini di Utilizzo

