

Bimag Foodhospitality MixerPlanet NightLife Spaziohoreca Webitmag InStoremag BIT Host TuttoFood Fipe

ATTUALITÀ HORECA PRODOTTI TREND MERCATO NORME & LAVORO GLI ESPERTI EVENTI VIDEO ARCHIVIO RMSTE

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

Posted on 15 gennaio 2016



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 dia 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

Newsletter

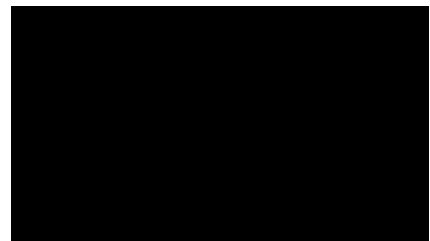


ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER »

Cerca nel sito...



IL VIDEO TUTORIAL



Food pairing video: Giappone-Brasile, mix vincente a tavola

14 gennaio 2016 - Comment off

Sfoggia gli ultimi numeri

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.



Posted in: Attualità Horeca, Eventi

Tagged: Care's, Lavazza

[Iscriviti alla nostra newsletter »](#)

Ti potrebbe interessare anche



Loretta Fanella presenta il libro "Dessert al piatto"

In occasione di Host presso lo stand Lavazza, la pastry chef Loretta Fanella ha presentato il suo primo libro: "Dessert al piatto. Frutta, creme, cioccolato nella pasticceria contemporanea" della collana "La Nuova Pasticceria" edito da Italian Gourmet....

[» Leggi tutto...](#)



Tutte le offerte di Lavazza ad Host 2015

Lavazza sarà presente a Host 2015, 39.ma edizione dell'Hostpitality Exhibition dedicata all'accoglienza professionale che si terrà in Fiera Milano dal 23 al 27 ottobre, con uno stand di 300 metri quadri presso il padiglione 24, stand B28...

[» Leggi tutto...](#)



Il Calendario Lavazza 2016

È stato presentato il Calendario Lavazza 2016 "From Father to Son": realizzato in collaborazione con Slow Food e fotografato dal giovane talento canadese Joey L., il Calendario Lavazza celebra il passaggio generazionale con i giovani "Earth Defenders",...

[» Leggi tutto...](#)



Global Coffee Forum, al via il meeting internazionale

Si è aperta oggi a Milano la prima edizione del Global Coffee Forum, il meeting internazionale sul caffè promosso da International Coffee Organization (ICO), Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, Comitato Italiano del Caffè (Cidc), Expo...

[» Leggi tutto...](#)



Da Lavazza due nuove miscele per i bar: Nero Sublime e Pienaroma

Lavazza Professional – la gamma prodotti che Lavazza dedica al Food Service -propone Nero Sublime e Pienaroma, due miscele che nascono da coltivazioni certificate Rainforest Alliance, la ONG internazionale che da oltre 25 anni opera nel campo...

[» Leggi tutto...](#)



282-Dic/Gen



281-Novembre

BrandPost – articoli sponsorizzati



Guida Pratica alla Gestione del tuo Ristorante

14 dicembre 2015 - Comment off



Prodotti per le pulizie industriali: shop online per ASS.PE.R.R. GROUP

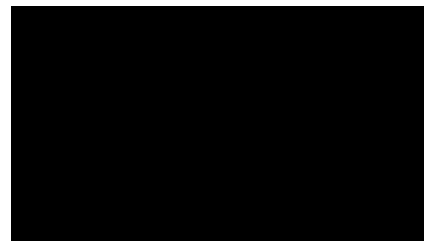
11 dicembre 2015 - Comment off



Heineken lancia il primo temporary store di The Sub

4 dicembre 2015 - Comment off

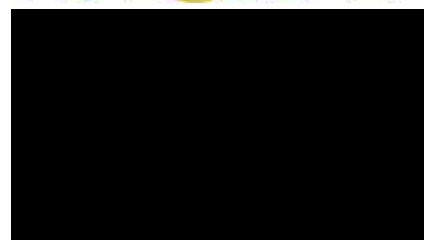
IL BARTENDER DELLA SETTIMANA



Mixing Tea by Jordy Di Leone

7 gennaio 2016 - Comment off

MAVIDRINK®



FOOD & BEVERAGE PER LE FESTE