

# Lavazza, un café en la cumbre de la gastronomía

AGENCIAS | 31/01/11

La IX Cumbre Internacional de Gastronomía Madrid Fusión, ha contado este año con la presencia de la principal marca de café espeso italiano. **Lavazza** ha llevado a Madrid su innovador sistema de **cápsulas BLUE**, creado para garantizar la excelencia y la calidad de un espresso siempre perfecto. Además sus dos embajadores de marca, Chiara Nicolini, responsable del nuevo **Training Center de Lavazza** en Barcelona, y el formador y experto barista Antonello Ghiani, se han encargado de transmitir los valores de la empresa entre los que destaca su pasión por la innovación y la calidad.

**Madrid Fusión** es una cumbre, de carácter internacional, cuya finalidad es dar a conocer las últimas tendencias de la cocina actual a los profesionales. Por este motivo, el líder italiano de café ha decidido estar presente en este dinámico encuentro con la gastronomía actual, aprovechando así esta magnífica ocasión de acercar la cultura del café a todos sus participantes.

Madrid Fusión es también un foro de aprendizaje, conocimiento e intercambio a todos los niveles. En la cumbre se muestra cada año la vanguardia culinaria, con un interesante acercamiento a las cocinas del mundo, y especial atención los múltiples ámbitos vinculados a ella (enología, industria alimentaria, innovación tecnológica e investigación científica). Entre sus principales valedores, embajadores de lujo, Ferran Adrià y Juan Mari Arzak, que nunca han faltado a la cita.



**Lavazza** es una de las productoras de café más importantes del mundo, con presencia en más de 90 países y líder en Italia. En España, Lavazza está presente como **operador de 360°** en la categoría de café y opera en las divisiones de Horeca, Coffee Shops, Retail y Vending. Lavazza ofrece desde hace 115 años la mejor selección de café proveniente de diferentes orígenes. La cafetera italiana controla cada fase durante el proceso de producción, desde la meticulosa selección de los frutos, el tueste y la composición ideal del Blend, hasta el envasado a prueba del tiempo.

<http://www.hostelvending.com/noticias/noticias.php?n=2108>