



CAFFÈ LAVAZZA

EATALY FLATIRON NEW YORK

Caffè Lavazza è il nuovo flagship di Lavazza aperto presso Eataly NYC Flatiron, concepito da M&T per offrire una nuova coffee experience al mercato newyorkese: un tributo all'arte, alla cucina e alla storia italiana, ma anche un elogio al ruolo del caffè nella vita di tutti i giorni.

Un concetto di caffetteria ripensata e attualizzata per portare la cultura dell'espresso e del cappuccino italiano al grande pubblico statunitense.



Ciò che contraddistingue questo nuovo format è la Cappuccino Station, la prima station dedicata al cappuccino, unica al mondo: un'esperienza completa che porta la maestria e la ritualità della preparazione del cappuccino direttamente di fronte al cliente.

Lavazza rivendica il vero "caffè" all'italiana e il "Cappuccino Perfetto", autentico nella ricetta e nel sapore, quello delle caffetterie dalle pareti specchiate e dai dettagli in ottone, senza dimenticare l'innovazione dei metodi di estrazione moderni come il Pour-Over, il Nitro e il Cold Brew.

I materiali sono il marmo, il legno cannettato, l'ottone e le superfici a specchio: non un nostalgico clichè della dolce vita, ma una visione moderna e un utilizzo dei materiali più contemporaneo.

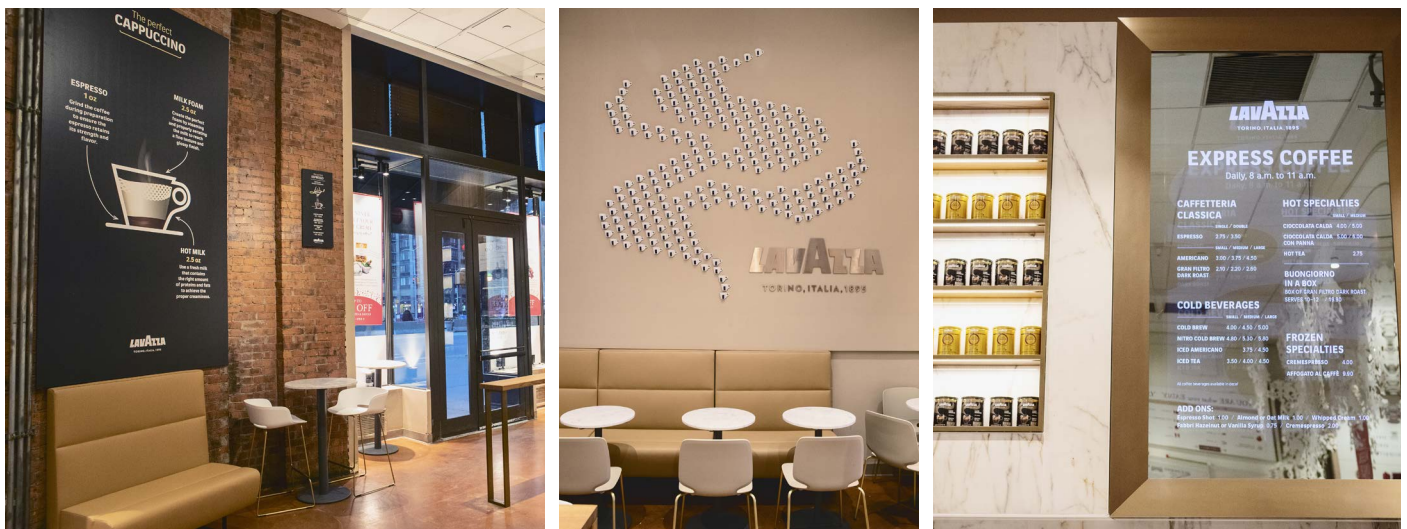
Il risultato è un ambiente elegante, moderno ed accogliente dove il banco in marmo e legno cannettato è il punto focale dello spazio.

La Cappuccino Station è un perfetto connubio tra l'eleganza della caffetteria tradizionale, proposta nei materiali e nel design, e l'innovazione tecnologica del sistema Modbar della Marzocco. La forma riprende la silhouette rastremata dell'emblematica tazzina Lavazza.

Le pareti a specchio del retrobanco mostrano il menù grazie ad un sistema di retroproiezione, tecnologia utilizzata anche nel Prada Aoyama di Tokyo progettato da Herzog & De Meuron.

L'ambientazione è un corretto bilanciamento tra sistema di comunicazione Lavazza ed elementi che contestualizzano l'azienda italiana e la sua storia, come l'immagine della Donna Vitruviana Lavazza, realizzata dalla fotografa Annie Leibovitz, simbolo di perfezione, qualità e italianità del brand, e l'inconfondibile "Aroma Mark" riprodotto con le tazzine Lavazza sulla parete della sala.

La sala è arredata con tavoli in marmo e sedie Pedrali, azienda leader nel furniture design Made in Italy.



L'offerta food completa l'esperienza con proposte che uniscono i nuovi trend di consumo con ricette della tradizione. L'assortimento bakery propone prodotti come la Veneziana o il Maritocco; da abbinare al Cappuccino Perfetto non il classico croissant francese, ma la brioche all'italiana con ricette come la Truffle e la Cacio&Pepe. Il grab-and-go è moderno nei modi e nei significati di consumo, ma con ricette tradizionali come la caprese rivisitata. Durante le festività sono riscoperte le abitudini del Belpaese: a Natale entra in menù la fetta di panettone, a Pasqua la colomba.



CREATORI DI ESPERIENZE INNOVATIVE
PER NUOVI SIGNIFICATI DI CONSUMO

Marketing & Trade srl

corso di Porta Ticinese 60

20123 Milano (I)

+39 02 8940 2219

segreteria@marketingtrade.it