



LIFESTYLE



30.11.18
di Alberto del Giudice



PREV < > NEXT

Home > Lifestyle > Food & Drinks

APRI MENU

Ferran Adrià e Lavazza lanciano il libro Coffee Sapiens

Ma non è solo un libro è una vera e propria summa sul mondo del caffè. Dalla pianta ai coffee bar nel segno dell'innovazione e della conoscenza. L'incontro con lo chef catalano

“Insieme con **Lavazza**, con cui collaboro da 20 anni, ormai loro sono come la mia seconda famiglia, vogliamo diffondere un virus. Il virus dell'innovazione”. **Ferran Adrià** non è più, e forse non lo è mai stato, un semplice chef, piuttosto lo si può paragonare a un grande artista del Rinascimento, un grande eclettico, che come Leonardo da Vinci esplora contemporaneamente mondi diversi. Certo a cominciare dalla gastronomia pura, ma con uno sguardo e competenze che vanno ben oltre. Adrià è un visionario concreto, con i piedi per terra. Non poteva quindi non trovarsi in sintonia con un grande gruppo quale Lavazza. Piemontesi altrettanto concreti, ce l'hanno nel DNA, imprenditori quindi fortemente innovativi, ma legati a una profonda tradizione, che non include solo la cultura del caffè, ma si fonda d'accordo con lo stesso Adrià su tre concetti fondamentali: l'Apertura, la Condivisione, la volontà di creare una Community. Può starci tutto questo in una tazzina di caffè? Certo, basta ascoltarla.



Più letti

- Sexcereal: arriva dal Canada la colazione afrodisiaca
- Caesar salad, prepariamoci al Mondiale con l'insalata di pollo
- Hai poco tempo e vuoi fare lo splendido? Metti il polpo nel microonde
- Happy Hour con Vermouth premium

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

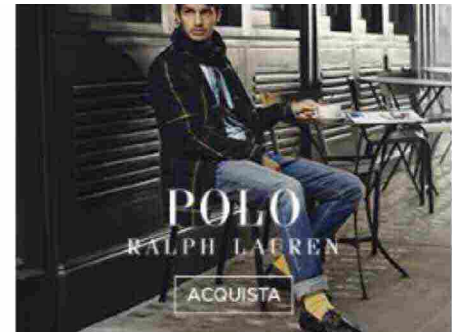
E quindi andare oltre.

“Innovare”, dice Ferran Adrià, “non significa imitare progetti di successo. Per innovare bisogna comprendere e quindi conoscere. Noi usiamo un metodo che abbiamo battezzato ‘Sapiens’. Un metodo che connette le conoscenze. Tutti parlano di alta cucina, ma chi sa per davvero che cosa è l’alta cucina? Io non lo so. Non lo so perché non esiste ancora un libro, un’enciclopedia, un eBook che spieghi la storia e la scienza della gastronomia occidentale. Da qui l’idea del nostro ambizioso progetto, **Bullipedia**, formato da almeno 25 libri. I primi sedici usciranno entro novembre 2019. Solo al vino abbiamo dedicato 6 libri”. E un “assaggio” di questo ambizioso progetto è il corposo volume (697 pagine!) **Coffee Sapiens**, edito in Italia da Giunti e **Slow Food** Editore, realizzato con Lavazza e l’Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. In sostanza una Bibbia (con splendide illustrazioni) del caffè. Basta scorrere alcuni dei titoli dei capitoli per comprenderlo: Cos’è il caffè? (domanda per niente banale); Le elaborazioni del caffè; Il caffè dove e quando berlo (ricco di sorprese); La storia del caffè. E i tanti capitoli dedicati a come fare impresa con il caffè e a come aprire e gestire un coffee bar.

Come un artista del Rinascimento Ferran Adrià innova proprio cominciando da un dettaglio, un dettaglio come una semplice tazza di caffè. La tocca, la guarda e l’ascolta. E, ovviamente la beve. Quindi comincia a porsi tante domande e prova trovare delle risposte.

Ossessioni: Eicma 2018 Go Green! Nations League IFA 2018
Cristiano Ronaldo Pitti Uomo 94

TAG: Caffè Ferran Adrià Lavazza



Ultimi



Jeremy O.Harris, la nuova voce del...

GQ per
Gucci



Ferran Adrià e Lavazza lanciano
il libro Coffee Sapiens



Moët & Chandon apre un
temporary in Rinascente



Cani in viaggio

GQ per
Volkswagen



1 2 3

Cartier

WHAT DRIVES YOU
Vincenzo De Bellis e la
passione per gli artisti



L'INTERVISTA A DIRK
MULLER, VINCITORE
DELLA 24 ORE DI LE
MANS