

Lavazza presenta en España La Reserva de ¡Tierra! Cuba, su nuevo café premium de calidad sostenible

[Multimedia](#)

De origen cubano, el producto nació a través de un programa de desarrollo sostenible de la Fundación Lavazza en colaboración con varias instituciones

Lavazza, una de las principales marcas de café del mundo, presentó el pasado 10 de octubre en Madrid *La Reserva de ¡Tierra! Cuba*, el nuevo café premium orgánico de la gama *La Reserva de ¡Tierra!*, la colección de *blends* de calidad sostenible de la marca dedicada al canal de la hostelería, que será distribuido exclusivamente por Espresso Coffee & More, partner de Lavazza en el canal Horeca en España desde 2012.

En una cita amenizada con música cubana y un coffee show de la mano de los mejores baristas de Lavazza, el café de *La Reserva de ¡Tierra! Cuba* fue el gran protagonista para los restauradores, distribuidores y amantes de la gastronomía que asistieron al evento. Y no es para menos, pues ofrece una experiencia contemporánea de café de calidad sostenible que representa a la perfección los valores de responsabilidad social y medioambiental de la compañía.

Según Víctor Santos, Iberia Regional Sales Manager de Lavazza: "La Fundación Lavazza es uno de los principales pilares de la compañía y representa su compromiso con el desarrollo sostenible. *La Reserva de ¡Tierra! Cuba* ofrece la mejor experiencia de café de origen cubano a clientes, hoteles y restaurantes, repartidos por toda la geografía española, a través de un proyecto que contribuye al desarrollo del país. Lavazza tiene la ambición de fortalecer su posicionamiento en España, convirtiéndose en líder del café premium y superpremium en todos los canales".

Los orígenes de este producto se remontan a 2018, en Cuba, donde el Grupo Lavazza lanzó un programa de desarrollo sostenible a través de la Fundación Lavazza en colaboración con varias instituciones y autoridades locales con dos objetivos principales. El primero, reactivar el cultivo del café en el país — drásticamente reducido por la explotación y el brote de la enfermedad de la roya del café que afectó a las plantaciones de café. El segundo, recuperar la calidad del café verde cubano a los niveles de excelencia que lo habían hecho famoso en todo el mundo; creando así valor compartido a lo largo de la cadena, empezando por la mejora de las condiciones socioeconómicas de las comunidades locales productoras de café y con especial atención a las mujeres y los jóvenes, y en la mejora de las buenas prácticas agrícolas, todo ello conduciendo a una mejor calidad del café.

El producto final lleva a *La Reserva De ¡Tierra! Cuba*, que contiene granos cultivados por 170 agricultores de las provincias de Santiago y Granma que la Fundación ha involucrado en el proyecto.

Un blend de espresso orgánico equilibrado compuesto por un 65% de Arábica Turquino Especial lavado, un 25% de Robusta lavado y un 10% de Robusta fermentado que hace que el producto final sea más dulce y elegante. Una taza de cuerpo aterciopelado con notas de almendras, chocolate con leche y un regusto dulce a vino.

Completamente trazable en aras de la transparencia, *La Reserva de ¡Tierra! Cuba* es trazable por la tecnología blockchain integrada que también permite a los consumidores acceder a información completa sobre la cadena de suministro y el producto, desde la plantación hasta la taza.

El trabajo sinérgico del Grupo Lavazza con las autoridades locales implicadas en las actividades de la Fundación ha resultado en un *blend* que: cuida a los agricultores, promueve el papel de las mujeres y los jóvenes, ayuda al medio ambiente en términos de conservación de los bosques y el intercambio de buenas prácticas agrícolas. Todo ello mejora la calidad del café y las condiciones socioeconómicas de las comunidades productoras.

Por último, en un contexto medioambiental y social complejo como el de Cuba, la innovación tecnológica también juega un papel central para ayudar a los agricultores a hacer frente al impacto del cambio climático en un cultivo especialmente vulnerable como el café. Gracias a los sistemas tecnológicos introducidos por la Fundación, actualmente se realiza un seguimiento constante de las condiciones en las plantaciones, desde la temperatura del aire hasta la acumulación de agua de lluvia, y desde la velocidad y dirección del viento hasta la humedad del suelo, lo que ayuda a los agricultores a emplear rápidamente las técnicas más adecuadas para salvaguardar la producción de café.

La Fundación Lavazza y los expertos de I+D de Lavazza han ofrecido formaciones específicas y han apoyado a los productores locales en la implementación de un proceso de fermentación controlado en una parte de la cosecha de Robusta. Este proceso de fermentación tiene como objetivo mejorar la complejidad del sabor, desbloquear toques exóticos y hacer que el producto final sea más dulce y elegante.

La Fundación Lavazza, pionera en la industria

Con la creación de la Fundación Giuseppe y Pericle Lavazza, sin ánimo de lucro, en 2004, el Grupo comenzó a dar una estructura a su compromiso con la sostenibilidad social, medioambiental y económica, empezando con el apoyo a las comunidades productoras de café a través de proyectos mensurables. En la actualidad hay 33 proyectos que impactan en más de 180.000 caficultores en 20 países de tres continentes. Mediante la colaboración con los partners locales de la comunidad, la Fundación pretende mejorar el rendimiento y la calidad de la producción de café, fomentar el espíritu empresarial entre los productores y mejorar sus condiciones de vida, al tiempo que valora el trabajo de las mujeres e implica a las nuevas generaciones.

España, un mercado cada vez más relevante para la compañía

Son muchos los años que Lavazza ha estado presente en España, pero en los últimos cuatro, su crecimiento ha sido exponencial, con una tasa compuesta anual del 14% en ventas desde 2019, principalmente gracias a su desarrollo en retail y una recuperación completa en el Canal Food Service.

En retail, Lavazza es ya el tercer fabricante del mercado en los segmentos de café molido, en grano y cápsulas y el principal actor dentro del top 5 con un crecimiento más rápido respecto a sus competidores (+30% en valor, +18,6% en volumen respecto al año anterior^[1]). En el mercado español de consumo fuera del hogar, Lavazza cuenta con alrededor de 4.350 puntos de venta en el canal HORECA y 240 operadores en Office Coffee Service (OCS) y Vending.

^[1] *Datos Nielsen España Acumulado 2023 Julio del Mercado de Café (Molido, Grano y Cápsulas)
