



RIAPRE IL SANTOMMASO 10, LO STORICO RISTORANTE DEL GRUPPO LAVAZZA.

Nel centro di Torino, con un nuovo allestimento, per una cucina di festa. L'eleganza nel piatto e la genuinità dei sapori: un omaggio alla città con il giovane chef, Gabriele Eusebi, alla guida della brigata.

Via San Tommaso 10, Torino. È qui che tutto ebbe inizio.

Il SANTOMMASO 10 è molto più del nome dello storico ristorante del Gruppo Lavazza, ed è molto più di un indirizzo civico: è il luogo in cui tutto ebbe inizio, in cui Luigi Lavazza, circa 128 anni fa, nel 1895, aprì la sua drogheria, specializzata nella vendita delle miscele di caffè e in cui sperimentò la creazione di quelli che saranno i primi blend della storia, che hanno reso il Brand famoso in tutto il mondo.



Tutto ciò è avvenuto molti anni fa nel cuore di Torino, nella contrada Guardinfanti, a poco più di un chilometro di distanza da via Bologna 32, dove oggi sorge **Nuvola Lavazza**, l'Headquarters del Gruppo.

I due indirizzi sono simbolici per Lavazza in quanto racchiudono la storia e il futuro dell'azienda, ma anche una strada segnata di successi, che parte da una piccola drogheria, nel centro storico della città, per arrivare alla realizzazione di un gruppo internazionale conosciuto in tutto il mondo nella produzione e distribuzione di caffè.

Lo storico locale riapre con un nuovo allestimento, tributo alla Città di Torino e al mondo Lavazza. Lo Chef, **Gabriele Eusebi** con la sua giovane brigata condurrà gli ospiti attraverso l'Italia, per riscoprirne i sapori genuini della tradizione, in chiave contemporanea. Accolti dal maître **Manuel De Castro**, potranno assaporare il sorprendente "carosello di antipasti", oltre ad altri piatti inaspettati, in abbinamento a selezionati vini di piccoli produttori piemontesi e italiani, scelti dalla giovane sommelier **Alice Terzolo**.

Con questa nuova veste architettonica che propone una rinnovata proposta gastronomica, il **SANTOMMASO 10** aggiunge un'ulteriore pagina alla sua lunga storia, in continuità con i progetti che fanno capo a LEA, la società del Gruppo Lavazza specializzata in ristorazione.

Marco Lavazza, Vicepresidente del Gruppo:

"Con questa riapertura vogliamo rinnovare ulteriormente il legame con la città, un impegno che ci accompagna dal 1895. Dare nuova vita al SANTOMMASO 10 non è solo un tributo alle nostre origini. Con questa inaugurazione sottolineiamo il ruolo dell'azienda e di Torino come importante punto di riferimento per il panorama enogastronomico internazionale. Abbiamo lavorato per ritrovare i gusti autentici della tradizione italiana coniugandoli con una visione innovativa e la cura per la qualità delle materie prime in un luogo iconico per il Gruppo Lavazza. Innovazione e tradizione, qualità e ricerca sono elementi chiave della nostra storia e che oggi con il SANTOMMASO 10 offriranno una nuova esperienza gastronomica alla nostra città, valorizzandone lo stile, l'eleganza e il gusto che le appartengono da sempre".

Gabriele Eusebi, chef del ristorante SANTOMMASO 10:

"Essere alla guida di un locale storico come il SANTOMMASO 10, che ha attraversato secoli di storia e di tradizione, sempre al fianco della famiglia Lavazza, non poteva che far sorgere in me il desiderio di affinare la ricerca e lo studio della storia della cucina italiana. Riportare alla luce sapori storici della tradizione piemontese e italiana, come le lasagne al ragù di finanziaria o le tagliatelle di plin, rivisti con le tecniche e i gusti della cucina contemporanea, è stata per me una sfida. L'altra scommessa è quella di far vivere alle persone che siederanno ai nostri tavoli, un'esperienza che va oltre quella puramente gastronomica. Vorremmo accogliere gli ospiti con lo stesso calore di una casa di amici, ma in una location in cui i valori della tradizione si combinano perfettamente con gli elementi di design, in continuità con lo stile e il percorso che da sempre contraddistingue il mondo Lavazza".



Il design interno del locale, più ampio rispetto al passato, richiama nell'allestimento e nell'arredo l'immagine di una drogheria storica in cui elementi della tradizione si combinano con quelli attuali, ripercorrendo, allo stesso tempo, i momenti iconici della storia Lavazza e rendendo omaggio a Torino e ai suoi edifici più celebri.

Le sale al suo interno sono un tributo alla cultura architettonica torinese, con il richiamo alla cupola della **Cappella del Guarini**, alla **Mole Antonelliana** e infine alla cupola della **Basilica di Superga di Juvarra**, i tre luoghi simbolo della città e un'ulteriore sala, la Gallery Room, dedicata al Brand Lavazza, che cambierà di volta in volta, raccontando ogni anno il progetto più significativo dell'azienda.



Non sarà solo il design interno a siglare l'unicità del posto, ma lo sarà anche la proposta gastronomica dello chef **Gabriele Eusebi**, trentenne di origini marchigiane che aveva partecipato, nel 2018, a fianco di Federico Zanasi, all'incredibile esperienza di apertura di "Condividere", il ristorante con una stella Michelin del Gruppo Lavazza.

Il menù del nuovo SANTOMAMSO 10 porrà l'accento sulla tradizione gastronomica italiana, con una ricerca della contaminazione tra le regioni e uno sguardo contemporaneo e si concluderà sempre con gli **specialty coffee firmati 1895**, a cui sarà dedicato uno spazio esclusivo all'interno del ristorante con una macchina espresso Faema E71, ideata per il SANTOMMASO 10 e firmata Gruppo Cimbali.

In sala gli abiti del SANTOMMASO 10 sono firmati dallo stilista Stefano Giordano che ha giocato sulle tonalità dei colori del caffè.

Biografia di Gabriele Eusebi

Gabriele Eusebi, classe 1989 nasce a Fermo, nelle Marche, dove vive e studia all'Alberghiero di Sant'Elpidio a Mare.

A seguito degli studi, lavora presso l'enoteca "Le Case" a Macerata e da quel momento, inizia per il giovane Gabriele un periodo di fervide collaborazioni, con alcuni dei ristoranti stellati più rinomati, sia in Italia che all'estero, tra i quali "La Madonnina del Pescatore", come capo partita, sotto la guida di Moreno Cedroni, a seguire l'osteria "Il povero diavolo", in provincia di Rimini, nella brigata di Piergiorgio Parini, dove Gabriele sviluppa un'esperienza più ampia su tutte le partite del ristorante.

Dopo 3 anni, vola nei Paesi Baschi, al "Mugaritz" ed è lì, con Luis Andoni Aduriz, che arricchisce il suo percorso di crescita con un'esperienza internazionale, grazie ad uno staff composto da 40 persone provenienti da ogni parte del mondo e dove sperimenta e approfondisce un nuovo trend, quello delle tecniche di "fermentazione". Dopo il Mugaritz, approda a Torino, al Condividere, il ristorante del Gruppo Lavazza, all'interno dell'Headquarters "Nuvola Lavazza", inaugurata nel maggio 2018. Gabriele partecipa all'apertura e al lancio del Condividere: "l'esperienza a fianco dello Chef Federico Zanasi, all'interno di un team giovane e dinamico, con il concept innovativo di Ferran Adrià e un opening di altissimo livello, è stata dirompente e fuori dagli schemi. A circa un anno dall'apertura, il Condividere viene insignito della Stella Michelin, ma Eusebi, per motivi personali, deve tornare nelle Marche, dove lavorerà in altre tipologie di ristoranti, fino all'arrivo della Pandemia.

È durante questo periodo che Gabriele si dedica alla stesura del suo primo libro, "Selvario", edito da Giaconi Editore, una piccola casa editrice marchigiana, in cui mette a confronto e crea links tra le sue tre passioni: erbe, letteratura e ricette culinarie.

Nel 2022 la svolta, con una proposta tanto affascinante, quanto inaspettata: lo Chef Federico Zanasi, lo ricontatta per proporgli di diventare Chef dello storico ristorante del Gruppo Lavazza, Il San Tommaso, prossimo alla sua riapertura e rinascita.



CREDITS SANTOMMASO 10

Progetto architettonico

Lorenzo Perini e Alberto Gigli, PLS Design - Architecture and Interior Design

Concept gastronomico

Chef Federico Zanasi e Chef Gabriele Eusebi, LEA e Gruppo Lavazza

Realizzazione layout grafico, scenografico e coordinamento

Sara Peirone, LEA Projects management Gruppo Lavazza

Giacomo Boggetto Consulting

Truly Design

Direzione generale lavori

Antonio Curlante, Direzione Property & Facility Gruppo Lavazza

Roberta Garizio, Direzione Acquisti Indiretti Gruppo Lavazza

Impresa di costruzione

Torchio e Daghero

LEA SRL:

Lea è la società del Gruppo Lavazza, che segue il business della ristorazione, attraverso la gestione del ristorante stellato Condividere e il Bistrot Lavazza, all'interno del complesso di Nuvola Lavazza, Headquarters del Gruppo e lo storico ristorante SanTommaso10, nel centro di Torino.

GRUPPO LAVAZZA:

Lavazza, fondata a Torino nel 1895, è un'azienda italiana produttrice di caffè di proprietà dell'omonima famiglia da quattro generazioni. Il Gruppo è oggi tra i principali protagonisti nello scenario globale del caffè, con un fatturato di oltre 2,7 miliardi di euro e un portfolio di marchi leader nei mercati di riferimento come Lavazza, Carte Noire, Merrild e Kicking Horse. È attivo in tutti i segmenti di business, presente in 140 mercati, con 8 stabilimenti produttivi in 5 Paesi e circa 5.500 collaboratori in tutto il mondo. La presenza globale è frutto di un percorso di crescita che dura da oltre 125 anni e gli oltre 30 miliardi di tazzine di caffè Lavazza prodotti all'anno sono oggi la testimonianza di una grande storia di successo, per continuare a offrire il miglior caffè possibile in qualsiasi forma, curando ogni aspetto della filiera, dalla selezione della materia prima al prodotto in tazza.

Il Gruppo Lavazza ha rivoluzionato la cultura del caffè grazie ai continui investimenti in Ricerca e Sviluppo: dall'intuizione che ha segnato il primo successo dell'impresa – la miscela di caffè – allo sviluppo di soluzioni innovative per i packaging; dal primo espresso bevuto nello Spazio alle decine di brevetti industriali sviluppati. Un'attitudine a precorrere i tempi che si riflette anche nell'attenzione rivolta al tema della sostenibilità – economica, sociale e ambientale – considerata da sempre un riferimento per indirizzare la strategia aziendale. "Awakening a better world every morning" è il purpose del Gruppo Lavazza, che ha l'obiettivo di creare valore sostenibile per gli azionisti, i collaboratori, i consumatori e le comunità in cui opera, unendo la competitività alla responsabilità sociale e ambientale.

Contatti media relations:

Ufficio Stampa Lavazza Group: Simona Nocifora, Anna Elizabete Adina
(pressoffice@lavazza.com)

Ufficio Stampa LEA: Paola Varallo (+39 3470883394)