



Giornate FAI di Primavera 2026 a Villa Necchi Campiglio: il momento caffè diventa cultura e sostenibilità

La storica residenza milanese ha ospitato l'azienda Nims con Lavazza Tabli, il sistema innovativo che sostituisce le capsule tradizionali con "tab" compostabili di caffè pressato

La tutela del patrimonio italiano non riguarda soltanto i grandi monumenti o i luoghi simbolo della cultura, ma anche i gesti quotidiani che definiscono il nostro modo di vivere. Persino una pausa caffè può diventare espressione di cura, consapevolezza e attenzione alla qualità del tempo.

Custodire la bellezza, valorizzare le esperienze e promuovere uno stile di vita più sostenibile sono valori capaci di unire mondi apparentemente distanti, come quello della conservazione culturale e quello del caffè. Da questa visione condivisa è nata la collaborazione tra il [FAI – Fondo per l'Ambiente Italiano](#) e Nims, azienda del Gruppo Lavazza specializzata nella vendita diretta di sistemi per espresso, protagonista delle **Giornate FAI di Primavera 2026**.

Un incontro tra cultura e innovazione che ha trovato la sua cornice ideale a **Villa Necchi Campiglio**, tra i luoghi simbolo dell'edizione milanese, dove la visita al patrimonio architettonico si

è trasformata in un'esperienza multisensoriale capace di raccontare un nuovo modo di vivere il caffè.



Il parco di Villa Necchi Campiglio a Milano (Foto © Sara Panizzon).

Valori condivisi: prendersi cura della bellezza

La **partnership tra Nims e il FAI** è nata sul terreno comune dell'attenzione alla qualità del tempo e della volontà di promuovere scelte più consapevoli, sia nella fruizione culturale che nei consumi quotidiani.

«Sostenere le Giornate FAI di Primavera significa condividere un'idea di quotidianità fatta di gesti consapevoli e di attenzione – afferma **Davide Celin**, Amministratore Delegato di Nims – . Il FAI custodisce i luoghi della nostra storia, noi ci prendiamo cura dei momenti che le persone vivono ogni giorno. È nella valorizzazione del tempo, delle relazioni e del bello che troviamo il nostro punto di incontro».

Nims, infatti, era presente anche in altri beni del FAI lungo tutta la Penisola, rafforzando così il dialogo tra eccellenze italiane, territorio e pubblico.

Villa Necchi Campiglio, icona della Milano del Novecento

Per le **Giornate FAI di Primavera a Milano**, l'azienda padovana ha scelto di essere presente a Villa Necchi Campiglio, una delle dimore più affascinanti del Novecento. Progettata negli anni Trenta dall'architetto **Piero Portaluppi** per l'omonima famiglia di industriali lombardi, la villa incarna una visione moderna dell'abitare, dove estetica, innovazione tecnologica e convivialità convivono in perfetto equilibrio.

Gli ambienti conservano arredi originali, opere d'arte e oggetti quotidiani che restituiscono l'atmosfera sofisticata della borghesia milanese dell'epoca. Donata al FAI nel 2001, oggi la dimora è uno dei luoghi più rappresentativi della valorizzazione culturale cittadina e una tappa imprescindibile per chi desidera scoprire la storia di Milano attraverso i suoi spazi privati.

Il caffè come esperienza culturale

Durante le Giornate FAI di Primavera, la visita alla dimora storica si è arricchita con un **corner dedicato alla degustazione di Lavazza Tabli**, sistema innovativo distribuito in esclusiva da Nims che sostituisce le capsule tradizionali con "tab" di caffè pressato completamente compostabili. L'innovazione non riguarda soltanto il prodotto, ma anche il modo di raccontarlo.



Le tabs del sistema Lavazza Tablì (Foto © Sara Panizzon).

A guidare i visitatori sono stati i **Personal shopper del caffè Nims**, una rete di oltre 3000 professionisti formati per accompagnare le persone alla scoperta del sistema, illustrandone caratteristiche, sostenibilità e qualità sensoriale.

«Tablì — spiega **Michela Belotti**, Marketing Director di Nims — rappresenta un'evoluzione nel modo di vivere l'espresso domestico: un sistema che elimina completamente l'involucro e utilizza solo caffè pressato, con un approccio più sostenibile senza rinunciare alla qualità in tazza. L'assenza di plastica e alluminio è uno degli elementi più innovativi. Le tab sono completamente compostabili e possono essere smaltite nell'umido, trasformando un gesto quotidiano come il caffè in una scelta più consapevole».

Il modello di Tablì si fonda su una relazione personalizzata con il cliente: macchine in comodato d'uso, abbonamenti flessibili e consegne su misura trasformano il consumo domestico in un servizio costruito attorno alle abitudini individuali, riportando al centro il valore dell'esperienza.

«Tablì – prosegue **Michela Belotti** – introduce un concetto nuovo e per questo necessita di essere raccontato. La relazione diretta tra i nostri Personal Shopper e le persone è fondamentale per spiegare l'innovazione e accompagnare i consumatori in un'esperienza diversa dal tradizionale sistema a capsule».

La sfida è far comprendere il valore complessivo del sistema come spiega Belotti:

«Lavazza Tablì è disponibile in tre versioni sia mono che bidose: "Avvolgente", una miscela raffinata 100% Arabica dalle note di cacao e frutta secca, "Persistente" dalla tostatura scura di Arabica e Robusta con note speziate di caramello, e "Decaf" 100% Arabica con note di nocciola e retrogusto di cioccolato».



Altri interni di Villa Necchi Campiglio (Foto © Sara Panizzon).

Innovazione e sostenibilità: il racconto dietro la tazzina

La scelta di presentare Tablì all'interno dei beni FAI risponde a una visione precisa: associare il caffè a contesti culturali capaci di amplificarne il significato, trasformando un gesto quotidiano in un momento di consapevolezza. Le tab compostabili, prive di plastica e alluminio e smaltibili nell'umido, rappresentano uno degli elementi distintivi del sistema, insieme alla qualità dell'espresso e alle funzionalità tecnologiche integrate nelle macchine, pensate per personalizzare l'esperienza attraverso connettività digitale e gestione intelligente dei consumi.

«La collaborazione con il FAI inserisce Tablì in contesti che valorizzano cultura, bellezza e sostenibilità. Offriamo un'esperienza di caffè evoluta, che unisce tecnologia, consulenza e attenzione ambientale. Con l'app MyNims e le funzionalità smart, l'espresso domestico diventa sempre più personalizzato e semplice da gestire», conclude la marketing manager.

Data di creazione

23/03/2026

Autore

sara-panizzon