Bazzara Academy si dota di una nuova ammiraglia, la Faema E71 E. VIDEO

faema-e71-e-e08b83a5

Nel video **Filippo Mazzoni** - Coffee technology specialist presso **Gruppo Cimbali** - illustra tutte le novità che racchiude la **Faema E71 E**, una macchina che permetterà ai corsisti della **Bazzara Academy** di sperimentare una ampia scelta di soluzioni tecniche e creative. Grazie a blooming e preinfusione, questo modello permette di ottenere esattamente il risultato che si desidera, in base alla composizione della miscela utilizzata.

È una macchina, dunque, grazie alla quale si può sperimentare come poter **modulare il profilo organolettico del caffè**, esaltandone le caratteristiche specifiche date da origine, varietà e tostatura. Permetterà inoltre di toccare con mano il salto di qualità compiuto a livello di interazione con lo strumento grazie a un’ergonomia davvero spiccata che semplifica notevolmente il lavoro del barista.

Le occasioni migliori per testare questo concentrato di tecnologia sono sicuramente il **corso Bazzara “Espresso & Cappuccino”**, previsto in calendario il 5 aprile e l’8 maggio, i **moduli SCA Barista Skills Foundation** proposti dall’Academy triestina il 24 maggio e il 27 settembre e lo **SCA Barista Skills Intermediate** del 18 aprile - corsi di formazione per diventare coffee specialists e baristi provetti.