Franco e Mauro Bazzara, da 15 anni imprenditori e scrittori del caffè

libri-fratelli-bazzara-ecab483e

Nel ricco panorama dei coffe lovers, i fratelli Franco e Mauro Bazzara rappresentano una unicità.

Imprenditori del caffè, i due fratelli hanno trasformato la loro passione e conoscenza della nera bevanda maturate nell'azienda fondata nel 1966 dal loro padre Dionisio (Planet Coffee srl), nel desiderio di condividerle e divulgarle. Così, diventano scrittori del caffè e quest'anno festeggiano i 15 anni di attività. Ecco che cosa raccontano in questa videointervista esclusiva per Mixer Planet.

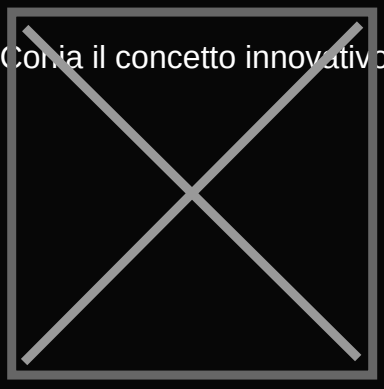
Nel 1999 cominciano la stesura di "Caffè espresso: un viaggio nel suo mondo", il primo libro, presentato da Vincenzo Sandalj, che sarà pubblicato nel 2000. Sarà un'esperienza importante e un'ulteriore conferma della loro radicata convinzione che diffondere la cultura dell'espresso e del cappuccino sia uno strumento efficace per consolidare uno dei migliori prodotti del Made in Italy.



Nel 2004 arriva il secondo libro, "La filiera del caffè espresso", presentato da Alberto Hesse, uno dei referenti principali del mondo caffeicolo. Il volume raggiungerà molti appassionati e professionisti del settore, come torrefattori, crudisti e baristi. Grazie alla completezza dei temi, alle moltissime immagini e a contenuti grafici unici "La filiera" diventa un testo importante anche per chi si sta avvicinando al settore. La versione bilingue italiano-inglese e le successive traduzioni in russo e in tedesco hanno permesso la diffusione del libro anche all'estero, facendone un vero successo editoriale nel settore professionale, oggi alla quinta ristampa.

Il crescente interesse di numerose aziende di rilevanza internazionale porta gli autori a realizzare nel 2010 il terzo libro: La degustazione del caffè. Il volume, presentato da Enrico Pacorini, è arricchito da interventi di personaggi noti nel panorama mondiale della degustazione professionale. Il libro, con più di 500  illustrazioni a colori, non ha precedenti in Italia, e probabilmente nemmeno nel mondo, in quanto offre non solo una vasta ed esauriente panoramica della degustazione del caffè, ma propone anche uno studio approfondito dei metodi di preparazione del caffè nel mondo. Il libro è stato tradotto in cinese e uscirà in Cina nella primavera del 2015 a cura dell'Associazione nazionale del caffè di Bejing.

Nel 2011 gli autori si trovano coinvolti in un nuovo progetto editoriale. Stavolta il loro sguardo è rivolto verso un argomento che li attrae e incuriosisce da anni: il cappuccino italiano e la Latte Art. Il nuovo volume offre non solo un ampio approfondimento sul cappuccino, ma anche una visione nuova di questa realtà nata in Italia e famosa all'estero.

Conia il concetto innovativo e inedito delle 5L necessarie per un cappuccino perfetto: Latte, Lancia,  Lattiera, Lavorazione, Latte art. Le 5L vengono riprese al volo dalle molteplici realtà formative in Italia e all'estero. Il libro, pubblicato nel marzo 2012 a giugno si aggiudica il prestigioso premio della Scae "New product of the show" a Vienna ed esaurisce le prime 3500 copie prima della fine dell'anno.

Proprio partendo da questo volume, Mixer Planet ha pubblicato in collaborazione con Planet coffee, il Videocorso di Latte Art, riprendendo passo passo alcune delle tecniche di realizzazione delle decorazioni.

I fratelli Bazzara sono membri fondatori della Speciality Coffee Association of Europe e del Trieste Coffee Cluster, tra i promotori dell’iniziativa caffeicola TriestEspresso Expo, l’unica fiera al mondo interamente focalizzata sull’espresso. Sono inoltre consiglieri in importanti storiche associazioni del settore, come l'Associazione Caffè Trieste e il Gruppo Triveneto Torrefattori.

I libri sono sempre oggetto di interesse da parte di numerose realtà formative e divulgative, nonché delle associazioni del settore, come la stessa Scae.

Come ci raccontano nella videointervista, la loro passione si trasformerà presto in un nuovo risultato editoriale, sicuramente all’altezza dei precedenti.