La Bazzara brinda ottimista al nuovo anno

20230102105853brindisiplatea-90a2daac

Come ogni anno, Bazzara tira le somme e fa un bilancio del lavoro svolto nel 2022 conclusosi da pochi giorni. L'azienda conquista e porta a casa con orgoglio tanti buoni risultati. Si parte dall' **obiettivo sostenibilità**, di fondamentale importanza per il gruppo, ricordando l'uscita della nuova linea Bioarabica Bazzara, un caffè biologico certificato Biological Label, ICEA, Bio Siegel, Agriculture Biologique e Fairtrade (nel dettaglio per le origini Colombia, Mexico, Perù) e le **nuove capsule Dodicigrancru compatibili Nespresso** in alluminio, al 100% riciclabili, con packaging in cartone FSC per singoli astucci o un master. Da non dimenticare il nuovo formato delle cialde Dodicigrancru, ora disponibili in una nuova confezione da 50 pezzi. Innovazione anche nel nuovo merchandising Bazzara con le tazze dal design accattivante e contraddistinte da una tecnologia avanzata.

Fra le finalità di beneficio comune inserite nello statuto della Bazzara spiccano **l'impegno per l'ambiente**, declinato in vari aspetti, lo sviluppo di pratiche e processi di innovazione sostenibile, l'attenzione a produrre un impatto positivo sulle persone e ad **incentivare collaborazioni e sinergie con gli stakeholder**.
Dopo essere diventata una società benefit nel 2021, quest'anno l'azienda ha continuato un percorso declinato a tali obiettivi: tra le altre mete raggiunte, infatti, l'azienda è diventata socia di IWCA - International Women's Coffee Alliance, un'organizzazione che promuove a livello associazionistico azioni e attività a supporto delle donne rendendole lavorativamente indipendenti grazie a progetti di sensibilizzazione e aiuto che mirano ad abbattere barriere di genere nei Paesi produttori che limitano la loro emancipazione. Ma il percorso rivolto alla sostenibilità non si ferma qui: l'azienda ha anche proposto un'**offerta plastic-free con maggiore impegno verso la tematica ambientale** che si traduce anche nella neutralizzazione dei gas provenienti dal processo di tostatura per il nuovissimo Bazzara Lab e l'utilizzo interno di energie pulite e sistemi di risparmio energetico.

Tra i cambiamenti ricordiamo l'**eliminazione della plastica monouso dall'Academy e dal merchandising aziendale**, sostituiti con materiali riciclabili o compostabili; lo stesso vale per il packaging riciclabile dei prodotti e per interventi di riqualificazione energetica come il recente impianto

di illuminazione LED di nuova generazione della sede per avvicinarsi sempre di più all'obiettivo primario, ovvero creare un ambiente sostenibile con "zero emissioni".

Continuati quest'anno i **percorsi della Bazzara Academy**, frequentata da studenti provenienti da Slovenia, Croazia, Egitto, Ungheria, Cile e Italia: un esclusivo SCA training campus certificato che offre corsi professionali sui moduli SCA o il corso Q-grader. Già annunciate interessanti **novità anche per il 2023**: i nuovi corsi di profumeria (i primissimi in città), dei quali a breve avremo i dettagli, guidati dall'esperto Sensory project manager e Academy Director, ma anche sommelier e profumiere creativo Marco Bazzara.

Cultura e comunicazione

Un anno impegnativo e pieno di soddisfazioni anche sul fronte della comunicazione grazie alle **ristampe dei libri** "La Filiera del Caffè Espresso" e "La Degustazione del Caffè", rispettivamente per la ottava e sesta edizione. A portare avanti l'iniziativa Andrea Bazzara, Export Manager aziendale.
A questa nuova versione, arricchita da illustrazioni e l'aggiornamento di alcuni interventi, hanno collaborato importanti realtà con il supporto di diverse fiere internazionali. Grande successo anche per il **canale YouTube** di Bazzara che nell'anno che sta per concludersi ha raggiunto i **11.100 iscritti e più di 4 milioni di visualizzazioni** provenienti da tutto il mondo grazie agli oltre 650 video dedicati al caffè. Da non dimenticare, inoltre, che quest'anno importanti riviste come il The Guardian, Comunicaffè International e BarTalks UK hanno parlato dell'azienda che ha instaurato nuove collaborazioni con riviste e giornali in Germania, Grecia, Regno Unito, Francia e Polonia.
Tra le altre collaborazioni, sono da citare anche la sponsorizzazione dell'International Film di Trieste "ShorTS" al quale l'azienda ha partecipato con un cortometraggio fuori concorso dedicato all'amore. Immancabili nuovi partnership locali e non, oltre ai rinomati media di settore, ricordiamo ad esempio la **recente collaborazione con il Prosecco Drusian** DOCG. E non è finita qui: la Bazzara è anche **sponsor della squadra di rugby** Venjulia Trieste e partecipa in maniera continuativa ad iniziative di beneficenza a livello locale e nazionale, ricordiamo, tra le opere solidali, le donazioni fatte ai profughi ucraini insieme alla Onlus Siamo Mission per far fronte alla guerra.

Tra gli eventi, immancabile a giugno la presenza dell'azienda al World of Coffee di Milano - una delle più note fiere di caffè in Europa e uno degli eventi più importanti al mondo che riunisce migliaia di professionisti del settore e appassionati per la celebrazione del caffè d'eccellenza - e, nel mese di ottobre, alla **TriestEspresso Expo**, in cui la torrefazione ha presentato con successo l'anteprima del "Trieste Coffee Experts" 2023, il summit biennale che riunisce in città i massimi esperti del panorama caffeicolo italiano con l'obiettivo di fare rete e discutere i trend del mercato. Hanno partecipato

all’Anteprima diversi relatori appartenenti alle più importanti associazioni di caffè come personaggi del calibro di Massimo Renda (Caffè Borbone), Michele Cannone ed Edoardo Cucco (Lavazza), Giuseppe Biffi (Siemens) e Mauro Bazzara e Cosimo Libardo (Board SCA). Quest’anno è inoltre ritornato il tanto atteso Bazzara Lounge, una serata di relax all’insegna della convivialità presso gli uffici Bazzara. Il premio “Personaggio del Caffè” è stato assegnato a Maurizio Giuli di Simonelli Group.

Infine, si rammenta la presentazione del nuovo payoff aziendale **“Italian Coffee Heritage”** che custodisce con onore i tre concetti chiave dell’azienda (italianità, caffè, eredità) racchiudendo il senso di anni di ricerca dell’eccellenza, la passione, tipicamente italiana, con importanza al lavoro svolto non solo per la crescita aziendale ma anche per lo sviluppo culturale della grande “comunità del caffè” alla quale la torrefazione appartiene. La Bazzara celebra in questo modo i 300 anni di storia caffeicola nella capitale italiana del caffè, Trieste, e allo stesso tempo vuole onorare la tradizione familiare e artigianale che trae le sue origini nel 1937.