Bazzara Coffeebooks, ora disponibili le attese ristampe

20230113102853bazzaracoffeebooks2-58edc390

Un anno impegnativo e pieno di soddisfazioni quello appena concluso per la Bazzara, torrefazione che non si occupa soltanto di formazione, vendita ed export ma ha **trasformato la passione e la conoscenza del caffè anche nel desiderio di condividerne e divulgarne la cultura** con dei libri che sono sempre oggetto di interesse da parte di numerose realtà formative e divulgative, nonché delle più importanti associazioni del settore.

Durante l'anno, tra le altre cose, l'azienda si è infatti dedicata alla **"mission comunicazione"** ed ha concluso il progetto delle ristampe dei libri **"La Filiera del Caffè Espresso"** passata dalle 216 alle 300 pagine con 84 pagine extra e **"La Degustazione del Caffè**", dalle 384 alle 444 con 60 pagine extra, rispettivamente per l'ottava e la sesta edizione.
A portare avanti l'iniziativa Andrea Bazzara, Sales Manager aziendale. A questa nuova versione, arricchita da nuove illustrazioni e l'aggiornamento di alcuni interventi, hanno collaborato rilevanti realtà quali la Cimbali, Rancilio, IMA Petroncini, Club House, solo per citarne alcune. Il progetto editoriale vanta anche il supporto di fiere internazionali quali Internorga, Cafeex Shanghai, Thailand Coffee, Tea & Drinks, Cafeshow Vietnam e molte altre.

E proprio perché la conoscenza e la formazione sono i beni più preziosi, la scelta delle ristampe è stata fortemente sentita ed è stata presa considerando il **grande successo che i due libri hanno riscosso negli anni**. Infatti, la Filiera, nonostante le già otto ristampe, e la Degustazione, cinque, sono già esaurite, e continuano ad essere richieste non solo dall'Italia ma anche dal resto del mondo grazie alla loro traduzione in più lingue. **I due volumi, sempre molto richiesti da baristi, formatori e torrefattori** da ogni settore della filiera caffeicola italiana, e non solo, hanno ricevuto grande sostegno da parte di **esclusivi sponsor e relatori** che hanno prontamente sostenuto l'iniziativa. Non c'è da meravigliarsi che numerosi fra i più grandi nomi di settore hanno anche stavolta contribuito a questo nuovo progetto della Bazzara; considerato che, grazie alle **circa 6mila copie previst**e, questa sarà **l'ultima ristampa dei due volumi.**

Tra i grandi nomi ricordiamo, a titolo d'esempio, la partecipazione di **Giuseppe Biff**i che si occupa della trasformazione digitale delle imprese per la Siemens; importante il contributo alla prefazione per il libro La Filiera del Caffè Espresso con l'intervento di **Luigi Odello**, Presidente dell'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè e amministratore delegato dell'Istituto Nazionale Espresso Italiano, e ancora **Luca Gilberti**, Direttore Commerciale del Gruppo IMA Petroncini, che ha ampliato e aggiornato l'intero capitolo della tostatura, il quale spiega, sempre in La Filiera del Caffè Espresso, come funziona una selezionatrice ottica.
Ecco un piccolo assaggio: *"In combinazione con l'attrezzatura di pulitura di base iniziale, la selezionatura ottica è estremamente efficace per completare il processo in quanto è una soluzione versatile grazie alla quale gli operatori possono regolare i parametri di separazione in base alla frequenza e all'importanza dei difetti da valutare ed eliminare. Ciò significa assumere uno stretto controllo del processo".*

E citiamo anche **Cosimo Libardo**, Treasurer di SCA Board of Directors, che si è invece occupato della prefazione in La Degustazione del Caffè: *"Lo spostamento del consumo della tazzina dall'ufficio alla casa, ha mutato completamente le prospettive, generando una massificazione della domanda dei cosiddetti 'caffè speciali'. Come conseguenza, siano essi estratti da capsule o macinati freschi, sono cresciute le aspettative nei confronti di chi produce e tosta il caffè: dalla semplice necessità di caffeina per iniziare la giornata si è passati alla declinazione dei sapori per delineare esperienze uniche e distintive, trasformando la tazza di caffè in atto di 'self love' accessibile ed esclusivo allo stesso tempo"* afferma.

Marco Bazzara, Academy Director and Quality Manager della Bazzara, in La Filiera del Caffè Espresso si è invece dedicato al fondamentale ambito della formazione: *"nel mondo del caffè esistono diversi percorsi di formazione per qualificarsi come assaggiatori professionali ma il più accreditato è senza dubbio quello di Q-Grader sia per i caffè Arabica che per i Robusta. Infatti le due specie presentano delle caratteristiche in tazza ben diverse tra loro a livello di attributi sensoriali, quindi necessitano di un protocollo di assaggio diverso, pur seguendo un iter di analisi e assaggio simili. La qualifica in questione permette una continua calibrazione con l'utilizzo di schede di assaggio e di una terminologia codificata e riconosciuta internazionalmente da coloro impiegati in queste mansioni, per poter garantire affidabilità nei risultati e assicurare il giusto livello di qualità del prodotto a favore degli acquirenti che richiedono questa tipologia di servizio".*

Erika Koss, SCA Sustainability Co-creator, con una dedica alla sostenibilità in una sezione dedicata (Come assaporare la sostenibilità) in La Degustazione del Caffè afferma: *“non possiamo davvero assaporare la sostenibilità, ma da una prospettiva poetica, ritengo che in qualsiasi forma noi ‘teniamo o abbiamo il caffè’ - che sia raccogliendo le rosse drupe da un albero o assaporando il caffè in un laboratorio - siamo parte di una complessa rete globale di lavoro umano”.*

Infine, a fare da splendida cornice ai due volumi, **numerose illustrazioni e fotografie di alto livello** provenienti dai più noti Paesi produttori di caffè. Grafiche realizzate appositamente che contribuiscono alla realizzazione di un progetto editoriale che coinvolge diverse realtà. I due libri saranno presto presentati da Andrea Bazzara, curatore del progetto, alla coffee arena **Sigep 2023** - The Dolce World Expo di Rimini, l'appuntamento di riferimento per il Foodservice Dolce, **in fiera dal 21 al 25 gennaio** e saranno disponibili a breve anche **online sul sito della Bazzara** oltre che sulla piattaforma Amazon e presso le migliori scuole di formazione e accademie come per le precedenti edizioni.