Bazzara presenta le Italian Blend: un tributo alla cultura dell’espresso italiano

a4c70618-800a-4ed1-861a-ca50bc3cfc6f

In Italia l’espresso è un rito che unisce, immutabile nella sua essenza, ma differente nelle sue espressioni. Da città a città cambiano le abitudini, i gusti, i momenti di consumo e il modo stesso di vivere il caffè. Da questo patrimonio prende forma Italian Blend, il progetto Bazzara che associa ciascuna miscela a un luogo simbolico del nostro Paese. Ogni blend è frutto di un diverso bilanciamento di Arabica e Canephora, studiato per valorizzare le caratteristiche delle due specie e definire un profilo sensoriale distintivo.

Nascono così **cinque miscele**, cinque interpretazioni Bazzara della tradizione italiana dell’espresso, unite dal concept “Tribute to”, filo narrativo che attraversa l’intera collezione. La nuova veste visiva traduce il concept della collezione anche sulle confezioni, attraverso mappe idealizzate che richiamano il tessuto urbano e i luoghi simbolo delle città. Il progetto, curato da Adriano Rosso, Art Director di Bazzara, mira a creare un legame immediato tra miscela, territorio e cultura attraverso un omaggio che vuole esaltare il rito, o meglio mito, dell’espresso all’italiana.

Le Italian Blend, acquistabili direttamente sull’e-shop dedicato, sono disponibili in grani e macinate nei formati da 250 g e 1 kg.

Quote

Con Italian Blend abbiamo voluto raccontare una cosa semplice ma profondamente italiana: non esiste un solo modo di amare l’espresso. Ogni miscela nasce da un’idea diversa di gusto, di equilibrio e di piacere, ma tutte parlano la stessa lingua: quella della nostra cultura del caffè.

Mauro Bazzara, CEO Bazzara

Piacerepuro — Tribute to Milan

Milano racconta un’Italia contemporanea e internazionale. Piacerepuro rende omaggio alla città del design, della moda e dello stile, traducendone il carattere eclettico e sofisticato in una miscela 100% Arabica pensata come moderna interpretazione dell’espresso. Dolce e morbido, Piacerepuro esprime un cacao intenso accompagnato da sfumature di uvetta, prugna e confettura di fichi, con un finale equilibrato di mandorla e noce.

Grancappuccino — Tribute to Florence

Firenze è la città dell’arte, dell’armonia e della bellezza. Grancappuccino nasce come omaggio a questa tradizione, richiamando un universo fatto di misura, eleganza e savoir-faire. La miscela 80% Arabica - 20% Canephora è pensata per armonizzarsi con il latte e la cremosità del cappuccino italiano. Morbida e raffinata, unisce un fruttato ricco a una delicata componente floreale e a una dolcezza equilibrata che, con il latte, richiama miele, brioche e crema.

Aromamore — Tribute to Rome

A Roma il rito del caffè è da sempre una storia di fascino, piacere e seduzione. Aromamore racchiude l’anima della Capitale, dove la bellezza senza tempo incontra lo stile contemporaneo e l’espresso diventa parte della scena. Ispirata al glamour cinematografico e all’eleganza spontanea del vivere italiano, è una miscela 70% Arabica - 30% Canephora dal carattere ricco e persistente. La componente fruttata incontra cacao e albicocca essiccata, lasciando spazio a un lungo finale di nocciola e caramello.

Dolcevivace — Tribute to Naples

A Napoli il caffè è molto più di una bevanda: è un rito quotidiano, un gesto di convivialità e un elemento profondamente radicato nella vitalità della vita partenopea. Dolcevivace rende omaggio a questa anima intensa e spontanea, celebrando uno dei luoghi simbolo dell’espresso italiano attraverso una miscela 50% Arabica - 50% Canephora. Ricco, cremoso e avvolgente, Dolcevivace esprime note di cioccolato e frutta secca, attraversate da una lieve sfumatura fruttata, con un corpo pieno e un finale caldo e persistente.

Gustoitaliano — Tribute to Italy

A completare la collezione è Gustoitaliano, una miscela 100% Canephora che rende omaggio a una cultura del caffè capace di attraversare epoche, generazioni e stili di vita differenti. Cremoso, intenso e di grande corpo, sviluppa note di cereali tostati, cioccolato fondente e spezie, con richiami di sandalo

e un finale di mandorla ricco e persistente. Un tributo all’Italia e al suo modo inconfondibile di trasformare il caffè in un gesto quotidiano, autentico e profondamente identitario.