Definito il calendario della Bazzara Academy

bazzara-academy-640x456-4aa0c48c

Definito il calendario per la seconda parte dell’anno della Bazzara Academy e attivata la nuova pagina web che ora presenta una ricca sezione di video tutorial e una veste grafica rinnovata in ogni elemento. A Trieste, con l’arrivo dell’estate, gli appassionati di caffè potranno tuffarsi non solo nello splendido mare Adriatico su cui si affaccia la città ma anche in un fitto calendario di appuntamenti proposto dalla Bazzara Academy.

[embed width="560"]https://youtu.be/1rQms910b28[/embed]

Il calendario completo e i dettagli di tutti i corsi sono disponibili nella rinnovata sezione Academy del sito Bazzara. Un aggiornamento che ha riguardato tanto la veste grafica quanto i contenuti: oltre alla scaletta dei singoli corsi sono state aggiunte delle photogallery ricche di immagini in alta risoluzione e un’interessantissima sezione che contiene ben 134 video tutorial che affrontano tutte le sfaccettature del mondo del caffè.

Si parte oggi, martedì 5 luglio con Trieste Coffee Training, una speciale tre giorni ideata dai fratelli Bazzara per far scoprire non solo i segreti del caffè ma anche quelli della città considerata Capitale dell’espresso. Il programma didattico affronta dettagliatamente ogni passaggio della lunga filiera, sia dal punto di vista teorico che pratico: dalla conoscenza del caffè verde, all’approfondimento dell’arte della tostatura, per finire col prendere in esame i diversi e innovativi metodi di estrazione della bevanda ed approfondirne le tecniche di assaggio professionale. Il percorso si conclude con un focus per apprendere teorie e tecniche necessarie per preparare espresso e cappuccino che rispecchino la tradizione italiana. Il modulo è calendarizzato anche nell’ultima settimana del mese.

Venerdì 8 è invece previsto Coffee Lab, una full immersion di un giorno dedicata a tutti coloro che vogliono approfondire le proprie conoscenze sul mondo del caffè. Il corso prevede una prima parte teorica che garantirà una panoramica sui passaggi fondamentali di tutta la filiera produttiva del caffè, dai paesi d’origine fino alle diverse fasi di trasformazione del chicco; dalle lavorazioni della materia prima al processo di tostatura, fino all’espresso. Si conclude con le tecniche di base per l’estrazione,

la valutazione e l’assaggio di espresso e cappuccino e con una sessione di test di analisi sensoriale per l’identificazione dei pregi e difetti del caffè.

calendario-bazzara_academyIl mese si conclude con il modulo Barista skills. Venerdì 29 gli studenti impareranno a distinguere il caffè Arabica da quello Canephora, ad utilizzare il macinadosatore, a fare il caffè espresso e a montare al meglio il latte per il cappuccino. Il programma tratta anche la pulizia quotidiana dell’attrezzatura e l’organizzazione dello spazio di lavoro. I corsisti potranno scegliere anche di sostenere l’esame per ottenere la certificazione SCAE.
La Bazzara Academy si avvale delle più moderne tecnologie grazie ad una serie di partnership strette nell'ultimo anno con alcune delle più importanti aziende di settore, fra le quali spiccano La Cimbali; Mahlkönig; Petroncini; Astoria; Club House; Sanremo; Dalla Corte; Puly Caff; Bwt; Priolinox; Nuova Simonelli; Bunn ed è dotata di laboratorio assaggi, aula didattica, sala tostatura e training room con 5 postazioni bar singole.

www.bazzara.it