Bazzara verso TriestEspresso

bazzara-01-983ba4d8

Bazzara Espresso sarà presente a TriestEspresso Expo 2016 presso lo stand 12 del padiglione 27. Lo spazio espositivo sarà il manifesto della mission aziendale: offrire al cliente finale un gustoso assaggio dell'Italian lifestyle e promuovere la cultura del caffè di qualità nel mondo. Ai visitatori saranno dunque proposte le miscela top di gamma (www.12grancru.it): sofisticate e uniche al mondo, adatte ad un pubblico esigente e consapevole.

dodicigrancru_ombraInoltre presso lo stand della torrefazione triestina sarà possibile informarsi sulle date relative ai corsi di formazione della Bazzara Academy (www.bazzara.it/accademia) per il primo semestre 2017 ed acquistare i tre volumi scritti dai fratelli Bazzara: La degustazione del caffè; La filiera del caffè espresso; Cappuccino italiano Latte Art - gli ultimi due riediti proprio in ottobre anche in lingua russa e anch'essi già disponibili per la vendita. Tre libri che negli anni si sono affermati come punto di rifermento per chiunque voglia approfondire le proprie conoscenze sul mondo del caffè.

Bazzara Srl oggi è una realtà presente su 25 mercati internazionali con sei diverse miscele, alle quali affianca undici monorigini e che, attraverso la propria Academy, offre corsi di formazione altamente specializzati. Scegliere le miscele Bazzara significa garantirsi un caffè che rispetta la tradizione della qualità artigianale: tostatura lenta e separata delle diverse origini, selezionate solamente fra le migliori varietà di Arabica e Robusta.

bazzara-tazzinaTorrefattori per tradizione familiare nella loro azienda Bazzara Srl di Trieste, i fratelli Bazzara iniziano con il marchio Brasiliana Caffè - Industria Triestina del Caffè dal 1966, affermandosi parallelamente anche nell'esportazione di importanti marchi italiani per l'intero settore HoReCa. Successivamente il focus si sposta sullo sviluppo del brand e delle miscele Bazzara Espresso: anno dopo anno costantemente in ascesa a livello internazionale. Nel 1999 maturano l'idea di scrivere Caffè espresso: un viaggio nel suo mondo, edito nel 2000. Diventerà il capostipite di una vera e propria collana incentrata sul caffè. Nel 2004 vede infatti la luce La filiera del caffè espresso, il primo della famosa "saga", oggi giunta all'ottava riedizione. Segue La degustazione del caffè (2010) e Cappuccino italiano Latte Art (2012), vincitore nello stesso anno del premio "New Product of the

Show” allo SCAE World of Coffee.

Formatori all’interno della Bazzara Academy, Franco e Mauro mettono al servizio degli altri la loro passione al fine di divulgare la cultura dell’espresso italiano di qualità anche tramite l’organizzazione di eventi come il Trieste Coffee Experts -da loro ideato- che riunisce grandi protagonisti del caffè italiano.
“Padrini” della TriestEspresso Expo, la prima fiera interamente dedicata all’espresso, collaborano a svariati progetti legati al caffè per la promozione della stessa. Sono infine membri fondatori della Speciality Coffee Association of Europe e del Trieste Coffee Cluster e consiglieri di alcune storiche associazioni di settore, come il Gruppo Italiano Torrefattori Caffè e l’Associazione Caffè Trieste.

www.bazzara.it