

Bazzara porta i nuovi packaging bio al World of Coffee di Milano



Bazzara annuncia la sua presenza al World of Coffee 2022 con uno stand dedicato ad uno dei capolavori di cui l'azienda va orgogliosamente fiera: il suo libro Coffeexperts. Felici di poter rappresentare il caffè triestino in un evento così importante a livello internazionale, Franco e Mauro Bazzara - Presidente e CEO della torrefazione - si ritengono molto soddisfatti della presenza dello stand aziendale della sezione dedicata all'editoria "Bazzara CoffeeBooks".

World of Coffee è una delle più note fiere di caffè in Europa e **uno degli eventi più importanti al mondo** che riunisce in tre giorni migliaia di professionisti del settore e appassionati per la celebrazione del caffè d'eccellenza. La fiera è organizzata dalla Specialty Coffee Association (SCA), l'associazione dell'industria del caffè di specialità che rappresenta gli interessi di 3.000 membri in tutto il mondo. Quest'anno l'evento si terrà al **MiCo - Milano Convention Centre - dal**

23 al 25 giugno.

Era stata proprio la Specialty Coffee Association ad annunciare che l'importante manifestazione, originariamente prevista a Varsavia, si sarebbe spostata quest'anno in Italia - patria dell'espresso - e nel dettaglio a Milano, a causa della guerra in Ucraina. Rimane però **invariato l'obiettivo solidale dell'evento**: donare l'intero ricavato dalla vendita dei biglietti World of Coffee alle imprese e ai professionisti del caffè ucraini.

Sarà la prima volta che il WOC si terrà a Milano e nella vetrina del Milano Convention Center, una moderna sede nel cuore della città. Dal 23 al 25 giugno avranno luogo anche i cinque World Coffee Championships: Latte Art, Coffee in Good Spirits, Cup Tasters, Cezve/Ibrik e Roasting. Anche Bazzara sarà presente al MiCo per la presentazione del suo libro [CoffeExperts](#) scritto dai fratelli Andrea e Marco Bazzara. Rispettivamente Sales Export Manager e Direttore dell'Academy della rinomata azienda.



Con oltre 500 foto e illustrazioni, il volume di **quasi 700 pagine**

della Bazzara CoffeeBooks propone un affascinante viaggio nel mondo del caffè, esplorato da vari punti di vista attraverso i competenti contributi di alcuni fra i maggiori esperti e con una costante e appassionata ricerca di qualità in ogni settore della filiera caffeeicola. Il libro sin dalla sua uscita ha riscontrato un grande successo grazie all'autorevolezza e all'alta reputazione che l'azienda gode nell'ambito dell'editoria specialistica di settore.

Tantissime le copie acquistate dalle più importanti realtà italiane e internazionali del mondo caffè. **Molti anche gli argomenti trattati**: si spazia dalla storia e caratteristiche della pianta all'attenta selezione e lavorazione del chicco crudo; dagli effetti della bevanda sull'organismo alle tecniche di tostatura; dalla sfera sensoriale e aromatica al mondo dei baristi e delle attrezzature utilizzate; dalle evoluzioni della caffettiera ai metodi di estrazione e preparazione alternativi all'espresso, sino ad arrivare alle nuove frontiere delle tecnologie digitali nell'Industria 4.0 e a un **focus sulla sostenibilità** che guarda al futuro della filiera e del pianeta.

Durante la fiera verrà presentato il libro candidato a ricevere il premio “Presentazione di nuovi prodotti e innovazione”, nel dettaglio il concorso e l'esposizione Best New Product premia i nuovi prodotti giudicati in base alla loro qualità e valore per l'industria dei caffè e dei tè speciali.



Altri immancabili candidati ad un ulteriore premio sono

i sacchetti bio delle tre monorigini della linea Bioarabica Bazzara che hanno recentemente ricevuto la rinomata certificazione Fairtrade. Sempre molto attenta all'ambiente e a proporre ai consumatori prodotti bio e di alta qualità, la Bazzara si è candidata per il premio del design “Celebrating Design in Coffee”. L'ottimo caffè viene infatti contraddistinto anche da un ottimo design che svolge sempre più un'importante funzione nel distinguere i caffè speciali. Coffee Design Awards cerca di celebrare questo sforzo. Il premio verrà assegnato per l'imballaggio dei prodotti presentati, una categoria che identifica alcuni dei **design di packaging di caffè più interessanti dell'ultimo anno.**

E di design e packaging amico dell'ambiente Bazzara si occupa ormai da tempo: basti pensare alle monorigini bio certificate Fairtrade, ma anche alle nuove capsule in alluminio Dodicigrancru che rispondono all'obiettivo di eliminare la plastica monouso, finalità che la torrefazione sta portando avanti all'interno dell'azienda non solo per quanto riguarda i prodotti in vendita ma anche all'interno del proprio processo logistico.

Ricordiamo, ad esempio, la conversione di tutti gli imballaggi secondari in carta certificata [FSC](#), ovvero proveniente da materiale di riciclo o scarto per contribuire a migliorare la conservazione delle risorse forestali.