# Bazzara porta nuovi progetti al Sigep di Rimini

20230118113559bazzara-3217bf99

Aria di nuovi progetti alla Bazzara, che verranno presentati a Sigep **martedì 24 gennaio** con due interventi di Marco e Andrea Bazzara. Il 44° Salone Internazionale della Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianali e Caffè si terrà al quartiere Fieristico della città di Rimini a fine gennaio ed è il punto di riferimento per le innovazioni dell'intero settore del Foodservice Dolce.

Il salone internazionale rappresenta un panorama di stakeholder di alto livello: un palcoscenico ritenuto ideale dalla storica torrefazione triestina, in cui Marco Bazzara, Sensory project manager e Academy Director della Bazzara Academy, presenterà IPA **“ItalianPerfumery Academy”**, nuovo ambizioso progetto della Bazzara Academy, con la sua **nuovissima offerta formativa** e i servizi proposti dell’accademia dedicati al mondo della perfumery. Sarà un momento importante anche per il fratello Andrea Bazzara, Sales Manager aziendale, che invece presenterà la 6° edizione del TCE e le nuove ristampe aggiornate dei richiestissimi Bazzara CoffeeBooks “La Filiera del Caffè Espresso” e la “Degustazione del caffè”, introducendo le nuove sezioni presenti nei volumi, la nuova veste grafica ed i nuovi contributor che vi hanno preso parte.

**I nuovi corsi di profumeria**

Da quando ha preso in mano lo sviluppo dell’academy, Marco Bazzara ha dato **un’impronta sempre più personale all’offerta formativa** e, attingendo a piene mani dal proprio background di conoscenze nel campo dell’analisi sensoriale - che non si limita ai segreti della nera bevanda, ma copre anche gli universi relativi al vino, ai distillati, alla cioccolata, all’acqua, al miele e al thè e dei profumi - ha strutturato **una serie di corsi in grado di analizzare i vari aspetti della filiera anche da prospettive inedite**, capaci di catturare e mantenere viva l’attenzione non solo in professionisti e addetti ai lavori ma anche in chi si approccia a tutto tondo al mondo sensoriale.

I percorsi dell’**ItalianPerfumery Academy** si focalizzano sulla creazione, formulazione, valutazione di fragranze e non solo: il programma è infatti integrato con una parte legata al mondo dei flavour che in questo caso verranno **trattati nell’ambito del food&beverage** e quindi alla tecnica di valutazione di un alimento e di una bevanda, fornendo così una prospettiva più completa con l’obiettivo di formare

nuovi professionisti.
I percorsi IPA proposti dalla Bazzara Academy **accostano la preparazione tecnica e teorica del naso profumiere**, figura chiave della profumeria in grado di esperire e analizzare le fragranze mediante l'olfatto, alle capacità sensoriali dell'assaggiatore, professionista nell'analisi del flavour nei suoi aspetti aromatici, tattili e perfino del gusto, grazie a conoscenze e competenze da sempre più legate al mondo del food&beverage.

**I Bazzara CoffeeBooks**
La presenza della Bazzara in visita al Sigep di Rimini servirà anche ad illustrare **l'ultimo progetto editoriale appena conclus**o della famiglia Bazzara e portato avanti da Andrea Bazzara. Già disponibili online e prossimamente presso le migliori accademie e su Amazon, **"La Filiera del Caffè Espresso"** passato 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, continuano ad essere richiestissimi.
A questa nuova versione, **arricchita da nuove illustrazioni e l'aggiornamento di alcuni interventi,** hanno collaborato rilevanti realtà quali Gruppo Cimbali, Rancilio, IMA Petroncini, Club House e tante altre. Il progetto editoriale vanta anche il **supporto di fiere internazionali** quali Internorga, Cafeex Shanghai, Thailand Coffee, Tea & Drinks, Cafeshow Vietnam e molte altre. Tra i grandi nomi ricordiamo, a titolo d'esempio, la partecipazione di Giuseppe Biffi che si occupa della trasformazione digitale delle imprese per la Siemens, importante il contributo 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 Coffee Petroncini.
Citiamo anche Cosimo Libardo, Treasurer di SCA Board of Directors. A fare da cornice 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.

**Presentazione TCE**
E non è finita qui: Andrea Bazzara presenterà anche la **6°edizione del TCE** (Trieste Coffee Experts) 2023, evento tenuto a Trieste, Capitale italiana del Caffè, che riunisce molti famosi ed importanti personaggi del mondo caffeicolo. L'atteso summit biennale **raccoglie insieme i maggiori esponenti del settore caffeicolo**, qui verranno affrontati i temi di maggior attualità che riguardano l'intero mondo della filiera del caffè.
Un'occasione di riflessione e confronto che attraverso il dialogo permette di **individuare il modo migliore di affrontare le sfide del mercato** e pone l'accento sulla necessità di fare rete, da sempre

focus dei Bazzara: unire le forze del comparto, e favorire lo scambio di conoscenze ed esperienze per incrementare le reciproche professionalità.
Con Trieste Coffee Experts il team Bazzara si impegna a **valorizzare e promuovere la cultura dell'espresso di qualità** incoraggiando la nascita di sinergie fra i protagonisti del caffè italiano. Un evento dedicato alle esigenze del comparto caffeicolo che guarda con ottimismo verso un futuro che fa sempre tesoro della sua grande storia, ma con **occhio orientato all'innovazione in chiave "green**": obiettivi che la Bazzara promuove attivamente da decenni.

Appuntamento a Rimini il 24 gennaio presso la Coffee Arena.