

BAZZARA ESPRESSO - ITALIAN COFFEE HERITAGE

Dal sogno di un artigiano triestino del caffè, alla realtà di un'azienda dinamica e internazionale

Recentemente citata dal National Geographic e inserita da Forbes fra le 100 eccellenze dell'alimentare italiano, la Bazzara Espresso nasce nel 1966, quando Dionisio Bazzara rileva la torrefazione triestina "La Brasiliana". È un sognatore che scommette tutto sulla sua passione per il mondo del caffè, trasmettendola con slancio e rigore anche ai figli e ai nipoti.

Negli anni Sessanta, Trieste ha già alle spalle quasi tre secoli di tradizione caffeeicola, durante i quali ha sviluppato con successo in città l'intera filiera produttiva di settore. Inizia ad essere riconosciuta in tutto il mondo come capitale italiana dell'espresso ed è il posto giusto al momento giusto.

In tre generazioni l'azienda di famiglia fiorisce, affermandosi a livello nazionale e internazionale come produttore artigianale di miscele di altissima qualità.

Oggi la Bazzara Espresso vende in trentacinque Paesi le proprie selezioni delle migliori varietà di Arabica e Robusta, provenienti da tutto il mondo e armoniosamente fuse nelle sue blend, che racchiudono l'essenza dell'arte caffeeicola Made in Italy.

L'ampissima gamma di prodotti gourmet Bazzara, recentemente acquistabili anche dai privati grazie al lancio dell'e-shop, esprime appieno i valori dell'Italian lifestyle e una tradizione artigianale che fa la differenza. L'azienda garantisce nel tempo caffè sempre freschissimo, solo da lotti provenienti dalle migliori aree caffeeicole del pianeta e tostatura rigorosamente lenta e calibrata per la singola origine.

La Bazzara Espresso si sta impegnando, inoltre, in un processo di conversione produttiva sempre più etica e sostenibile, che include politiche di risparmio energetico, di valorizzazione delle risorse umane e la promozione di una nuova linea di prodotti biologici certificati. Lo sguardo è volto al futuro, all'innovazione costante, al benessere del proprio team multiculturale di lavoro, che vanta una netta prevalenza di donne e un'età media estremamente giovane.

Senza mai dimenticare le radici sane e profonde, che affondano in un humus familiare di esperienze, valori, conoscenze e relazioni divenuto un patrimonio prezioso.

Da questa consapevolezza, e dall'equilibrio fra spinta creativa e principi antichi, sono nate nuove iniziative e realtà in seno alla Bazzara Espresso. Ruotano sempre attorno al caffè, inteso però non più soltanto come prodotto da vendere ma come patrimonio culturale da comunicare.



LA LINEA EDITORIALE BAZZARA

La Bazzara Espresso ha creato, negli anni, una linea editoriale di settore che include volumi tradotti anche in inglese, cinese, russo, tedesco, più volte ristampati e venduti in tutto il mondo. I più celebri sono i tre libri scritti proprio dai fratelli Franco e Mauro Bazzara per divulgare la cultura caffeeicola nel mondo: "La filiera del caffè espresso" (2004), "La degustazione del caffè" (2010), "Cappuccino Italiano Latte-Art" (2012), vincitore del premio "New product of the show" allo SCAE World of Coffee di Vienna. Nel dicembre 2021 è uscito anche l'atteso "CoffeExperts", curato da Marco e Andrea Bazzara: un viaggio di oltre 700 pagine nel mondo del caffè che raccoglie gli interventi di grandi esperti italiani e stranieri su temi chiave per il comparto, dall'universo brewing all'Industria 4.0, alle politiche verdi. .



LA BAZZARA ACADEMY

Il secondo piano dello storico palazzo liberty dove ha sede il quartier generale della Bazzara Espresso ospita una prestigiosa scuola di formazione altamente qualificata in ambito caffeeicolo: la Bazzara Academy, prima struttura in Italia certificata in qualità di SCA Premier Training Campus per tutti i moduli del Coffee Skills Program.

Oltre a un'ampia gamma di corsi rivolti ad appassionati e professionisti – fra questi il prestigioso Q-Grader - la Bazzara Academy condivide gratuitamente online attraverso il proprio canale YouTube anche una ricca produzione di video e tutorial, realizzata in collaborazione con baristi di fama internazionale. Dal 2021 la scuola ha aperto le porte anche a semplici appassionati e turisti che vogliano approfondire le proprie conoscenze sul mondo del caffè attraverso laboratori ed experience.



TRIESTE COFFEE EXPERTS

Dal 2014 la Bazzara organizza ogni due anni nella propria sede il Trieste Coffee Experts, un summit che riunisce i più grandi professionisti ed esperti nazionali del mondo del caffè. L'intento è quello di uscire da logiche puramente competitive per fare rete, agevolando la nascita di nuove sinergie fra le aziende e l'ideazione di soluzioni condivise per affrontare le sfide che presentano i mercati. Negli anni si sono susseguiti al TCE gli interventi di grandi nomi e aziende, dalla Simonelli alla Lavazza, dalla Cimbali alla Bwt, fino alla Siemens.

LA CONVERSIONE GREEN

La Bazzara Espresso ha intrapreso un percorso di allineamento rispetto ai principi di una Benefit Corporation, garantendo degli standard di sostenibilità, di rispetto dell'ambiente e di etica già in linea con la politica aziendale. L'impegno è costante rispetto al benessere aziendale, alla ricerca di fornitori qualificati e allineati con i valori aziendali, al coinvolgimento in prima linea su di temi quali impegno civico, riciclo e risparmio energetico. Nel 2020 è nata anche la prima foresta Bazzara, costituita di 200 alberi di caffè piantati dall'azienda in Kenya e Guatemala, ampliata nel 2021 con la riforestazione di aree verdi anche in Nepal. Nel 2021 l'azienda ha inoltre lanciato le Bioarabiche una linea che comprende 7 monorigini e un decaffeinato certificati biologici al 100%.

ITALIAN COFFEE HERITAGE

Il payoff racchiude in sé gli elementi chiave dell'attuale identità Bazzara, ben radicata nei principi familiari e nelle consuetudini del buon vivere italiano di qualità, che attraverso il semplice e complesso rito dell'espresso rinnova quotidianamente le fondamenta di un modo di essere divenuto patrimonio collettivo. Un'identità fondata e consolidata in anni di esperienza nel settore caffeeicolo, che si traducono oggi nell'impegno costante della Bazzara Espresso - forte di un patrimonio editoriale che rafforza l'autorevolezza e la reputazione aziendale - a valorizzazione la divulgazione e il know-how legati al mondo del caffè.

LINEE DI PRODOTTI BAZZARA

Dodicigrancru - Uno straordinario equilibrio fra dodici delle origini arabica più pregiate al mondo dà vita a Dodicigrancru, la luxury blend Bazzara.

Bazzara Blend - Ricercano l'equilibrio della complessità. Sono pensate, testate e tostate rigorosamente in Italia per soddisfare tutte le abitudini di consumo.

Bazzara Pure Origin - I caffè monorigine provengono esclusivamente da una singola piantagione e degustarli permette di ritrovare in tazza le caratteristiche uniche e peculiari di ogni terreno d'origine, compiendo uno straordinario viaggio lungo la fascia equatoriale del pianeta.

Bioarabiche - Questa linea biologica è prodotta senza utilizzare fertilizzanti né pesticidi sintetici. La produzione secondo questa metodologia contribuisce alla riduzione delle emissioni di gas serra e favorisce il consumo di un prodotto completamente naturale. Il prodotto ha il marchio Agriculture Biologique, Ica, Bio Siegel e Logo Biologico.

Brasiliana Caffè - Una linea diversa che, nella sua versatilità, riesce a soddisfare i gusti più originali del nuovo consumatore hipster e alternativo. L'animo ribelle e complementare alla linea classica dell'azienda si esprime qui, canalizzato in questo brand che ripropone le miscele storiche di Dionisio nella loro veste più accattivante.



Bazzara Srl

Via Cesare Battisti 1, Trieste 34125

Tel: +39 040 767 849

Mariaisabella Musulin: mariaisabella.musulin@bazzara.it