

## CAFFÈ, A BAZZARA ACADEMY CERTIFICAZIONE ISTITUTO INTERNAZIONALE ASSAGGIATORI



TRIESTE - La corporate Academy Bazzara prosegue il proprio percorso di crescita ed espansione. Dopo esser stata nominata, nel 2017, Sca Premier Training Campus ed essere entrata a far parte della Conferenza delle Accademie - gruppo delle eccellenze formative italiane, costituitosi grazie all'iniziativa di Narratori del gusto - ora, venendo scelta dall'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè (IIAC) come IIAC Academy, migliora ulteriormente il proprio status e le condizioni per poter perseguire sempre meglio l'obiettivo di salvaguardare e diffondere la conoscenza del caffè di qualità.

Lo fa sapere in una nota la stessa Academy Bazzara di Trieste.

IIAC è un'associazione indipendente e scientifica per l'assaggio del caffè, fondata nel 1993 con l'obiettivo di diffondere metodi scientifici per la valutazione sensoriale del caffè.

Le Iiac Academy formano una rete di scuole del caffè accreditate Iiac e rispondono a requisiti specifici in termini di spazi didattici, attrezzature e supporti per l'insegnamento.

Sono un luogo di conoscenza e condivisione del sapere del caffè e di confronto tra professionisti - la casa di chi ogni giorno si dedica all'analisi sensoriale dell'espresso italiano.

L'offerta formativa della Bazzara Academy dunque si arricchisce ulteriormente e aggiunge nuovi format per creare i professionisti di domani e per portare i coffee lovers a toccare con mano il lavoro che si cela dietro l'estrazione finale della miscela.

Anche a Trieste quindi sarà possibile seguire i corsi dell'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè: moduli che hanno lo scopo di fornire, attraverso l'analisi sensoriale, dei criteri e degli strumenti di applicazione pratica per orientare la produzione, lungo tutta la filiera, verso l'ottenimento di un prodotto che dà massimo piacere al consumatore.

Pioneer member Scae dal 1998, Bazzara Academy è ubicata nel cuore pulsante di Trieste - da oltre tre secoli la capitale italiana del caffè -. Dispone di Tasting Area, Roasting Area, Classroom, Brewing Area, Barista Training Area e Lounge Area, tutti ambienti dotati di attrezzature di ultimissima generazione, in grado di destinare singole workstation a diversi corsisti contemporaneamente.

Responsabile dell'Academy è **Marco Bazzara**. Cresciuto avvolto dagli aromi del caffè, inizia ben presto il percorso di formazione nel settore e gli studi economici, sviluppando così una visione a 360 gradi dell'intera filiera produttiva.

Quality manager di Bazzara Espresso, Authorised Sca Trainer, socio consigliere in associazioni di settore a livello nazionale, sommelier ed esperto in analisi sensoriale, nel 2014 diviene direttore dell'accademia.

Insieme a lui curano il centro formativo **Mauro Bazzara** e **Andrea Bazzara**, entrambi

impegnati nella direzione della torrefazione e nella divulgazione della cultura dell'espresso italiano e per i corsi di specializzazione e master class si alternano trainer di fama internazionale.