

5 Febbraio 2018

TRIESTE - Chi ha fatto visita all'animato stand Bazzara allestito durante i cinque giorni del Sigep ha già avuto un'anticipazione del grande incremento di corsi calendarizzati per il 2018 rispetto al passato.

L'accademia triestina del caffè è stata la prima struttura in Italia ad essere entrata nel network degli Sca Premier Training Campus con questa certificazione per tutti i livelli del nuovo Coffee Skills Program: risulta quindi naturale che siano numerosissimi gli appuntamenti con questi moduli.

A febbraio, difatti, il solo Latte Smart - proposto martedì 20 - interrompe un susseguirsi di offerte targate Specialty Coffee Association. Latte Smart è un corso breve, ideato da **Andrea Bazzara**, per tutti i baristi che stanno muovendo i primi passi nel mondo delle caffetterie e vogliono affrontare un modulo che sia fortemente incentrato sulla pratica.

Attraverso un'attenta analisi delle "5L" (Latte, Lattiera, Lancia, Lavorazione, Latte Art) individuate da **Franco e Mauro Bazzara** all'interno del loro libro dedicato al Cappuccino sarà garantito l'apprendimento delle tecniche migliori per la montatura del latte e per realizzare alcune decorazioni di Latte Art.

Al termine del corso sarà dunque possibile abbinare al piacere di un buon cappuccino anche una gioia per gli occhi.

Fra le proposte Sca invece salta agli occhi Green Professional: dal 21 al 23 febbraio, assieme ad **Andrej Godina** - Authorised Sca Trainer e PhD in Scienza, Tecnologia ed Economia nell'Industria del caffè - alla Bazzara Academy si affronterà una tre giorni ideata per quelle persone che vogliono padroneggiare alla perfezione la classificazione del caffè verde e si prefiggono l'obiettivo di ricoprire un ruolo manageriale nelle professioni ad essa collegate (per ottenere questo certificato Sca è necessario essere già in possesso dei diplomi Green Foundation e Green Intermediate).