Bocciata candidatura Unesco dell'espresso, il commento dei Bazzara

franco-e-mauro-bazzara-152beca1

Battuta d’arresto, per ora, per la candidatura del rito dell’espresso italiano presso UNESCO, nonostante lo splendido risultato in città delle “porte aperte” istituite anche a Trieste per la giornata nazionale del caffè espresso di sabato 26.

La candidatura però **non ha avuto l’esito che ci si sarebbe augurati** dopo il grande lavoro e il **grande coinvolgimento** dedicato.

“Naturalmente speravamo in un risultato diverso”, commentano **Franco e Mauro Bazzara**, Presidente e CEO dell’azienda, *“da anni la **Bazzara** è in prima fila con i suoi libri, con la divulgazione durante la partecipazione alle fiere, con i comunicati stampa e articoli, con l’Academy per promuovere il caffè come prodotto della tradizione Made in Italy. Anche perché in poche città nel mondo si respira il grande amore e la passione che noi triestini abbiamo per questo prodotto, tanto unico quanto affascinante.*

*Aver perso questa candidatura, certo da un lato sembra vanificare 7 anni di duro e intenso lavoro da parte del promotore, il conte Giorgio Caballini di Sassoferrato (assieme a quanti, noi compresi, ci hanno creduto partecipando in questa avventura) ma così non è, e deve invece **darci maggiori stimoli** affinché la prossima volta si arrivi al riconoscimento.”*

“Se forse degli errori ne sono stati fatti,” continuano i due fratelli, *“sicuramente si è mancato di maggior unità, forse in troppo pochi abbiamo sostenuto questa candidatura e questa nota naturalmente va all’intero territorio nazionale, serviva più partecipazione da parte di grandi nomi italiani ma non solo. Andava diffusa maggiormente **questa grande occasione**, ognuno per quanto gli competeva”.*

“Good things take time, le cose belle richiedono tempo, quindi non ci si perda d’animo e restiamo uniti, ritentando nuovamente l’anno prossimo di portare a casa questo risultato e appoggiando con vigore e

più numerosi questo progetto di grande rilevanza per il nostro settore e per la tradizione italiana”.