

Artigianale

TORREFATTORI FIRENZE 2013





RASSEGNA STAMPA

Ditta Artigianale 2021-2023

a cura di

www.chiarellopulitipartners.com



IN- DICE

Highlights

06.05.2023 Men's Helath
05.11.2023 Domani
05.08.2023 Linkiesta
05.01.2023 Italo
04.27.2023 Il Gusto La Repubblica
04.26.2023 Vice
04.01.2023 Lonely Planet
04.01.2023 Likiesta
03.31.2023 La Repubblica Firenze
03.31.2023 La Nazione Firenze
03.31.2023 Corriere Fiorentino
02.23.2023 Molto Food
02.14.2023 Il Messaggero
02.09.2023 Gambero Rosso
02.03.2023 Linkiesta
02.03.2023 Ansa.it
02.02.2023 Tg Com24
02.02.2023 Food & Wine
02.01.2023 Gambero Rosso
01.27.2023 La Nazione Firenze
01.27.2023 Corriere Fiorentino
12.08.2022 MF Fashion
11.23.2022 Corriere dello Sport
11.11.2022 La Gazzetta dello Sport
07.11.2022 Italia a Tavola
07.06.2022 Agrodolce
07.05.2022 The Telegraph
07.04.2022 Ansa - Lifestyle
07.01.2022 Civiltà del Bere
06.27.2022 Pasticceria Internazionale
06.15.2022 Running Magazine
06.10.2022 Il Sole 24 Ore

06.05.2022 La Nuvola del Corriere
06.05.2022 Il Giornale
06.01.2022 Gambero Rosso
05.24.2022 Gamberorosso.it
05.19.2022 The Independent
05.19.2022 Stern.de
05.19.2022 Europa Today
05.19.2022 Dagospia
05.19.2022 Corriere dell'Economia
05.18.2022 The Giardin
05.18.2022 La Nazione Firenze
05.18.2022 Il Gazzettino
05.18.2022 Corriere Fiorentino
05.18.2022 Ansa - Terra & Gusto
05.18.2022 Agenparl
05.17.2022 Today
05.17.2022 La Repubblica Firenze
05.17.2022 La Nazione Firenze
05.17.2022 Italia a Tavola
05.17.2022 Il Tirreno
05.17.2022 Il Quotidiano del Lazio
05.17.2022 Il Gioranle
05.17.2022 Il Fatto Quotidiano
05.17.2022 Fanpage
05.17.2022 Dire Donna
05.17.2022 Corriere Fiorentino
05.17.2022 Ansa - English
05.16.2022 The Florentine
05.16.2022 SKY TG24
05.16.2022 Leggo
05.16.2022 La Nazione Firenze
05.16.2022 Il Tirreno
05.16.2022 Il Mattino
05.16.2022 Dissapore
05.16.2022 Corriere Fiorentino
05.16.2022 Ansa - Toscana
05.16.2022 Ansa
05.07.2022 Gente
05.06.2022 Il Sole 24 Ore
04.29.2022 Viversani e Belli
04.27.2022 La Nazione Firenze

04.26.2022 Radi Radio 1
04.26.2022 Corriere Fiorentino
04.26.2022 Ansa Terra e Gusto
04.26.2022 Ansa
04.26.2022 Alto Adige
04.19.2022 International Comunicaffè
04.15.2022 Linkiesta
04.11.2022 Big Seven Travel
04.06.2022 Horeca News
04.05.2022 Firenze Today
04.01.2022 Firenze Spettacolo
04.01.2022 Dove
03.29.2022 Diva e Donna
03.27.2022 Italia a Tavola
03.24.2022 Agenparl.eu
03.17.2022 Ristorando
03.14.2022 Thestar.com
03.11.2022 Mixer Planet
03.11.2022 La Repubblica Firenze
03.10.2022 La Sicilia
03.10.2022 La Repubblica Firenze
03.10.2022 Agricolae
03.09.2022 Cronache di Gusto
03.09.2022 Corriere Fiorentino
03.09.2022 Corriere della Sera - Cook
03.08.2022 Firenze Today
03.05.2022 La Nazione Firenze
03.05.2022 Corriere Fiorentino
03.04.2022 Bargiornale
03.03.2022 Il Tirreno Pisa
02.25.2022 Huffingtonpost.it
02.21.2022 Italia a Tavola
02.13.2022 Il Sole 24 Ore
02.01.2022 Italo
01.31.2022 Corriere della sera - Cook
01.24.2022 Saveur
01.21.2022 Intoscana
01.09.2022 Comunicaffè
01.01.2022 Traveller
01.01.2022 Bargiornale
12.31.2021 Gambero Rosso
12.31.2021 Corriere della Sera - Cook
12.24.2021 La Nazione Firenze

12.23.2021 Pasticceria Internazionale
12.22.2021 La Repubblica Firenze
12.22.2021 La Repubblica
12.20.2021 Gamberorosso.it
12.17.2021 Bargiornale.it
12.01.2021 Gambero Rosso
11.22.2021 La Repubblica Firenze
10.18.2021 Corriere Fiorentino
10.02.2021 La Repubblica Firenze
10.02.2021 La Nazione Firenze
10.01.2021 Italia a Tavola
10.01.2021 Intoscana
10.01.2021 Ilpiccolo.it
10.01.2021 Corriere Fiorentino
09.30.2021 Firenze Today
09.28.2021 Cookist
09.22.2021 Retail Insider
09.12.2021 La Repubblica - Il Gusto
09.01.2021 Marie Claire
09.01.2021 Living
09.01.2021 Käfer Die Zeitung
09.01.2021 In Viaggio
09.01.2021 Bargiornale
08.20.2021 Il Giornale
08.14.2021 The Good Life
08.14.2021 Il Giornale
08.04.2021 La Nazione Firenze
08.03.2021 Corriere della Sera - Cook
07.28.2021 Puntarella Rossa
07.27.2021 Arga Toscana
07.26.2021 Il Quotidiano del Sud
07.20.2021 Gambero Rosso
07.20.2021 Dailycoffeenews.com
07.15.2021 Pasticceria Internazionale
07.03.2021 Corriere Fiorentino
07.02.2021 Dissapore
07.02.2021 Artribune
04.21.2021 Vanity fair
04.17.2021 Ilmiogiornale

Highlights

Men'sHealth

<https://www.menshealth.com/it/alimentazione/food-drink/a9539/caffe-freddo-6-versioni/>

Caffè freddo, la bevanda dell'estate: provalo in queste 6 versioni

Alla leccese o alla vietnamita, con latte, caramello o cioccolato? E l'hai mai provato col whisky? L'importante è non dimenticare il ghiaccio

DI MARTINO TOSTI PUBBLICATO: 05/06/2023



GETTY IMAGES

In vacanza o a casa, quando arriva l'estate, poche cose sono più ambite delle bevande fresche e rinfrescanti. La moda dell'**estate 2022** è il **caffè freddo**.

Dalla classica versione fatta con la moka e poi raffreddata in frigorifero, alle più innovative, alcoliche o con il latte di mandorla, il **caffè freddo** è tra le bevande più cool della stagione.

Secondo alcuni giornali londinesi la moda dell'ice-coffee è nata proprio durante la pandemia, nell'aprile 2020. In quei giorni tantissime persone, chiuse in casa e annoiate, hanno provato a realizzare la propria versione del caffè freddo, facendo peraltro esplodere **il trend della bevanda su TikTok**.

•
Non è quindi un caso se una recente indagine ha dimostrato che tutto il mercato globale del caffè freddo, soprattutto nella sua versione in bottiglia, crescerà fino al 2028 quasi del 30%.

Caffè freddo: quando si beve?

Il caffè freddo fu probabilmente inventato nel 1957, durante la Fiera Internazionale di Salonicco, quando un dipendente della Nestlé si trovò a preparare un **caffè senza avere a disposizione dell'acqua calda**. Da quel momento in poi il tipico fine pasto italiano continua ad essere particolarmente amato d'estate nella sua versione *ice*, proprio perché più rinfrescante.

Spesso la caffeina è considerata una sostanza da evitare durante i periodi di alte temperature, perché contribuisce alla disidratazione del corpo. Però proprio il New York Times ha inserito il **caffè freddo tra l'elenco delle 8 bevande anti calura e re-idratanti.**

Secondo Tamara Hew-Butler, ricercatrice sui fluidi corporei alla Wayne State University, **il caffè può essere assunto anche d'estate, perché capace di idratare tanto quanto l'acqua stessa**, da chi ne fa un uso quotidiano. La studiosa tende invece a sconsigliarne l'uso nei periodi estivi a chi non è abituato al consumo, perché in questo caso potrebbe favorire disidratazione.

Il segreto di un buon caffè freddo sta nella miscela

Per realizzare un caffè freddo rinfrescante e dissetante ma che sprigioni tutto il gusto del caffè bisogna scegliere la miscela giusta, di alta qualità.

Sparse in tutta la penisola italiana ci sono diverse torrefazioni che producono miscele con aromi e gusti freschi, fruttati e floreali, adatti alla stagione estiva. La sede di Settimo Torinese di 1895 **Coffee Designers by Lavazza** si è aggiudicata anche il 'Premio Torrefazione Specialty' per le miscele **15 Degrees South**: origine boliviana, con forti sentori floreali arricchiti da note di

maracuja, vaniglia, mandarino, ananas e caramello. Ed **Avanguardia II** per la sezione moka con sapore di fiori d'arancio, cioccolato, banana e rum.

Nespresso, ad esempio, ha lanciato la collezione estiva **Un sorso d'estate**: una gamma di caffè che si ispira ai sapori dei tropici e al mood brasiliano, pensati per realizzare caffè nella versione fredda. Anche la micro-torrefazione **Ditta Artigianale di Firenze** propone miscele raffinate tra le quali la varietà botanica pink bourbon con fermentazione naturale. Speziata con note tropicali di fragola, rosmarino e la papaya: un retrogusto persistente e fresco.



GETTY IMAGES

Caffè freddo, prova queste 6 varianti

Dal caramello al whisky, passando per il latte di mandorla. Tanti gli abbinamenti che rendono unico il caffè freddo. Versioni dolci, per il fine pasto o per una pausa a metà pomeriggio, oppure alternative ai cocktail da serata in spiaggia.

Caffè leccese:

La versione originaria di Lecce si prepara con la moka. Dopo aver lasciato raffreddare il caffè, nel bicchiere aggiungi i cubetti di ghiaccio e, soprattutto, **40 ml di latte di mandorla**, fresco di frigor. Il caffè può anche essere **soffiato**, ovvero montato per qualche istante con il vapore, per trasformarlo in morbida spuma.

Caffè vietnamita

In Vietnam è chiamato il *Cà phê sữa đá*. La realizzazione è molto semplice e anche in questo serve la moka. Basta versare del **latte condensato** in fondo alla moka, prima di preparare il filtro del caffè. Una volta filtrato, quando i due liquidi si saranno mescolati, versa il tutto in un bicchiere alto pieno di ghiaccio.

Nuvola caffè

Molto simile alla crema caffè. Una volta ottenuto il caffè dalla moka o dalla macchinetta e dopo averlo raffreddato, frulla e monta ghiaccio, caffè e zucchero.

Coffé, whisky e amaretto

Per questa versione alcolica, adatta anche per un fine pasto, servono due ingredienti speciali: crema di **whisky e amaretto**. Versa in un vasetto caffè freddo, ghiaccio e zucchero, poi aggiungi un bicchierino di crema di whisky e qualche goccia di amaretto. Shakerala il tutto e versa nel bicchiere, poi sbriciola un amaretto e spolvera così la cima del caffè.

Espresso Martini

Il caffè cool da gustare al tramonto, magari in spiaggia, in versione cocktail. Si prepara con caffè, vodka e sciroppo di vaniglia o di zucchero versati nello shaker e poi filtrati nella coppa da cocktail-martini, con aggiunta di ghiaccio e una fragola (oppure qualche chicco di caffè o granella di cioccolato) al posto dell'oliva.

Caffè e caramello

Una versione adatta agli amanti del dolce. Prepara il caffè con moka o macchinetta e lascialo raffreddare. Sul fondo del bicchiere vuoto metti un po' di salsa al caramello, poi aggiungi latte schiumato e ghiaccio; concludi versando il caffè freddo.

Domani

<https://www.editorialedomani.it/fatti/il-caffe-genera-poverta-ma-ce-chi-vuole-cambiare-m2supend>

Il caffè genera povertà, ma c'è chi vuole cambiare



Illustrazione Gloria Di Bella
LORENZO SANTUCCI
11 maggio 2023 • 11:00

- La FIFE racconta come ci siano 15mila bar in meno rispetto a dieci anni fa, con almeno 10mila attività all'anno che abbassano definitivamente le serrande. Il tasso di sopravvivenza a cinque anni dall'apertura sfiora il 50 per cento
- A contribuire a questa crisi, la liberalizzazione delle licenze e la lotta al ribasso sui prezzi, necessaria per attrarre clienti ma non per mantenere in vita il comparto.
- Lo specialty coffee si propone come alternativa di business, più sostenibile. I prezzi elevati (ma equi) non lo rendono l'unica soluzione, ma traccia la strada

Linkiesta

<https://www.linkiesta.it/2023/05/ditta-artigianale-caffetteria-firenze/>

Dalla colazione al dopo cena Un'oasi sulla riva dell'Arno

Flavio Scheggi

In un edificio del primo Novecento, affacciato su piazza Ferrucci e a pochi minuti a piedi da Ponte Vecchio, la nuova caffetteria aperta da Ditta Artigianale è un piccolo paradiso della bakery dove sorseggiare caffè e cultura



Credits Ditta Artigianale, Ph Leonardo Morfini

Il tempo da dedicare a noi stessi è senza dubbio un lusso di questi anni. Iniziate a pensare a un luogo dove prendersi una pausa dalla frenesia di tutti i giorni. Sorseggiare un caffè. Fare colazione seduti senza controllare continuamente il cellulare. Acquistare un quotidiano. E magari prima di tornare a casa fermarsi di nuovo al bancone e comprare del pane appena sfornato. Uno spazio dove durante la giornata poter seguire incontri con esponenti delle arti, cultura, sport, con cui confrontarsi sui temi d'attualità. Un po' come avveniva a inizio '900, quando negli storici caffè letterari fiorentini come Gilli, Giubbe Rosse o Paszkowski si incontravano ai tavoli artisti e intellettuali come Giovanni Papini, Vasco Pratolini, Eugenio Montale, Filippo Tommaso Marinetti e Umberto Boccioni.

Questa oasi del buon vivere, arredata con colori naturali che riprendono le sfumature verdi del giardino esterno, si trova a Firenze. Ospitata in un edificio del primo Novecento che si affaccia su piazza Ferrucci, nel rione di San Niccolò, a pochi minuti a piedi da Ponte Vecchio.



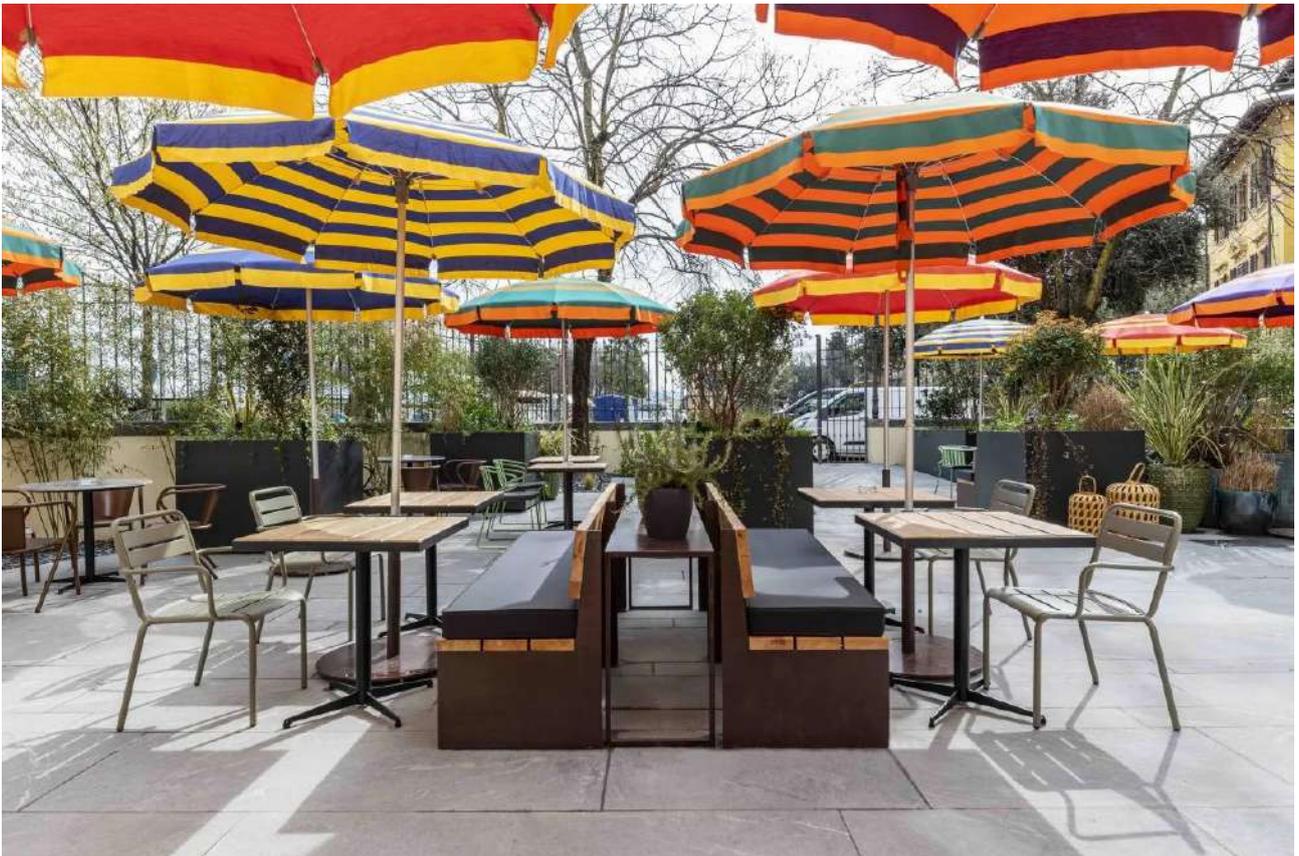
Ph Leonardo Morfini

È l'ultima caffetteria aperta da [Ditta Artigianale](#), il brand fiorentino fondato nel 2013 dedicato al consumo consapevole di caffè. Sono passati ormai dieci anni dall'inaugurazione del primo locale in via dei Neri, a cui sono seguite le aperture in via dello Sprone, via Carducci,

lungarno Soderini e lo sbarco oltreoceano in Canada.

«Questo locale vuole rappresentare il proseguimento della nostra storia d'amore con Firenze», ci racconta [Francesco Sanapo](#), fondatore insieme a Patrick Hoffer di Ditta Artigianale. «Uno spazio pensato non solo per fare colazione o prendere un caffè al volo, ma soprattutto per essere un luogo di cultura, un'oasi dove fermarsi tra isole verdi, in risposta alla necessità di tornare a incontrarsi e a confrontarsi davanti a una tazzina».

Uno spazio da vivere durante tutto l'arco della giornata, dalla colazione all'aperitivo, seduti nella parte interna o con la bella stagione nel giardino esterno.



Ph Leonardo Morfini

Si inizia con la colazione divisa tra italiana (con croissant, dolci e torte tipiche della tradizione nostrana) e internazionale, con french toast, pancakes e uova strapazzate.

Tra i caffè serviti c'è il MammaMia Espresso Blend, pensato per coloro che non amano l'acidità e i sentori particolarmente fruttati. Inoltre ogni mese sarà raccontata una piccola azienda agricola con cui collabora Ditta Artigianale, un viaggio che parte dalla provenienza del caffè al benessere delle persone che lavorano nelle piantagioni, fino alla salvaguardia dell'ambiente.

La novità più importante di questo store riguarda la bakery. La pastry chef [Francesca Grillotti](#) sforna

ogni giorno una pasticceria moderna e internazionale, dal croissant al pain au chocolat, fino all'interpretazione dei buns, banana bread & loaf, chocolate babka, carrot cake, red velvet e cheesecake. Oltre alla pasticceria il laboratorio sfornerà anche alcune tipologie di pane di altissima qualità realizzate dal bread master newyorkese Joshua Shuffman, che seguirà lo sviluppo delle specialità salate e tutti i prodotti di panificazione.



Ph Leonardo Morfini

La cucina è invece coordinata dallo chef [Giacomo Faberi](#), che ha ideato ricette di ispirazione etnica, provenienti da varie parti del mondo. Tra le portate, si sono l'Asparagus Pesto Toast W/ Burrata OR Tofu, un toast croccante con pesto di asparagi, accompagnato da spinaci, mandorle tostate, pomodorini freschi e servito scegliendo tra tofu marinato oppure con burrata. La Caesar Salad, insalata con spinaci freschi, salsa Caesar, bacon croccante, pollo cotto a bassa temperatura, cubetti di pane croccante e scaglie di parmigiano. Il Power Quinoa Bowl, insalata con quinoa, asparagi, edamame, agretti, cipolla candita, avocado, salsa tahini, ravanelli, fragole, germogli di piselli, mandorle tostate e pomodorini.

Con la sera arrivano anche i cocktail, selezionati dal bartender [Emanuele Ventura](#), che offre una sorta di “viaggio” nel mondo dei signature cocktail, serviti con piatti pensati ad hoc per l'aperitivo. Previsti infine una serie di drink classici, rivisitati in chiave moderna, e una selezione dei migliori gin targati [Peter in Florence](#).



Ph Leonardo Morfini



LEONARDO MORFINI

DITTA ARTIGIANALE – FIRENZE
RITORNA IL CAFFÈ LETTERARIO

Un luogo dove rilassarsi, bere un caffè, acquistare i quotidiani, oppure il pane appena sfornato ma, soprattutto, dove prendersi una pausa dalla frenesia di tutti i giorni. Con Ditta Artigianale, in piazza Ferrucci, tornano i caffè letterari a Firenze: ambienti dalle linee pulite e colori naturali che riprendono le sfumature del verde e fanno da fil rouge col giardino esterno. Un locale da vivere durante tutto l'arco della giornata, dalla colazione all'aperitivo. La novità più importante è sicuramente la bakery che si ispira alla scuola di pasticceria francese e nordeuropea, con influenze nordamericane e un tocco italiano e fiorentino; un laboratorio di pasticceria e panificazione all'avanguardia, con un obiettivo ambizioso: rivoluzionare il concetto di pasticceria e forno. Piazza Ferrucci 1R, Firenze dittaartigianale.it

Locali

NODO - ROMA
PROPOSTE FUORI DALL'ORDINARIO

Si chiama Nodo e il suo nome deriva dal verbo nodare, mentre in bocca agli ospiti si rivelerà un'esperienza fuori dal comune. Il bar è aperto da lunedì al giovedì dalle 10 alle 14, venerdì e sabato dalle 10 alle 14, domenica e festivi dalle 12 alle 14. Per info: 06 47811111



LA PIZZERIA NAPOLI
IL BIS È DEDICATO AI WINE LOVERS

Da dove nasce il Bis è dedicato ai wine lovers. Il locale è aperto da lunedì al giovedì dalle 10 alle 14, venerdì e sabato dalle 10 alle 14, domenica e festivi dalle 12 alle 14. Per info: 081 5511111



DITTA ARTIGIANALE - FIRENZE
RITORNA IL CAFFÈ LETTERARIO

Un luogo dove rilassarsi, bere un caffè, acquistare i quotidiani, oppure il pane appena sfornato ma, soprattutto, dove prendersi una pausa dalla frenesia di tutti i giorni. Con Ditta Artigianale, in piazza Ferrucci, tornano i caffè letterari a Firenze: ambienti dalle linee pulite e colori naturali che riprendono le sfumature del verde e fanno da fil rouge col giardino esterno. Un locale da vivere durante tutto l'arco della giornata, dalla colazione all'aperitivo. La novità più importante è sicuramente la bakery che si ispira alla scuola di pasticceria francese e nordeuropea, con influenze nordamericane e un tocco italiano e fiorentino; un laboratorio di pasticceria e panificazione all'avanguardia, con un obiettivo ambizioso: rivoluzionare il concetto di pasticceria e forno. Piazza Ferrucci 1R, Firenze dittaartigianale.it



L'IMPRENDITORE

“Etica, qualità e ricerca nella tazzina metto cultura”

Francesco Sanapo (Ditta Artigianale): “Un espresso da noi costa 1,50 euro, a Parigi 2,50. Oggi questo prezzo non è sostenibile per un barista”

di RAFFAELLA GALAMINI

Il Rinascimento del caffè passa da Firenze. Un sogno, realizzato, per Francesco Sanapo che dieci anni fa immaginava un nuovo storytelling per raccontare il mondo della tazzina. Una missione compiuta. «Così è nata Ditta Artigianale – ricorda Sanapo –. Firenze veniva dagli anni Ottanta dove i bar non erano più Rivoire o gli storici caffè. Era il momento dei baretti con i dispenser delle bibite e l'angolo delle gomme americane. Un declino totale della nostra bellezza e della nostra storia».

L'ispirazione per un cambio di passo è arrivata a Melbourne, dall'altra parte del mondo, dove Sanapo ha trovato una cucina adatta alla ristorazione e una grandissima attenzione nel dif-

fondere e far conoscere un caffè di qualità. «Ho pensato di unire le due cose alla bellezza dei nostri caffè storici dove c'è cura nei dettagli e attenzione allo stile. Ditta Artigianale è nata con un'offerta di cucina che non è il tortellino surgelato che viene servito al bar. Mi sono reinventato un menu brunch oriented: la cucina della caffetteria è aperta dalle 9 di mattina alle 4 del pomeriggio» spiega Sanapo. A fare la differenza l'inserimento in menu dell'aperitivo «in quanto simbolo di ospitalità e convivialità. Un modo per ricollegarmi allo stile della caffetteria italiana» e degli specialty coffee. Ditta Artigianale è stata tra le prime in Italia a puntare sugli specialty coffee scoperti e selezionati in giro per il mondo e fatti arrivare a Firenze grazie ai rap-

**Ha cinque
caffetterie in
città: la prima è
in via dei Neri,
l'ultima è stata
aperta in piazza
Ferrucci**

porti diretti instaurati con i produttori. Un caffè etico e sostenibile di altissima qualità. Questa la formula vincente che Sanapo ha messo a punto con il socio Patrick Hoffer. I due oggi hanno a Firenze cinque caffetterie: dalla storica di via dei Neri al caffè letterario con bakery in piazza Ferrucci. Ognuna con il suo stile e le sue peculiarità: l'attività di via Carducci ha annessa pure una scuola del caffè. Un format di successo esportato anche all'estero, in Canada. A dispetto dei traguardi raggiunti, la vera battaglia per Sanapo non è ancora vinta: «A Ditta Artigianale chiediamo un euro e 50 centesimi per il caffè però mi chiedo come si fa a pretendere che un espresso così di qualità e con un certo tipo di servizio costi così poco. A Parigi viene 2.50. Oggi il prezzo non è sostenibile per il barista» puntualizza Sanapo.

Il pubblico, purtroppo, spesso non sembra ancora capire cosa ha di fronte sul bancone del bar. A rendere tutto più difficile lo scontro quotidiano con i giganti dell'espresso che dettano regole e prezzi. «L'unica salvezza per noi piccoli produttori è puntare sul business etico». Ecco perché Sanapo non vuole neanche sentire parlare di capsule: «Impossibile fare la guerra ai colossi». In questo contesto Firenze è una realtà che ben rappresenta la rinascita delle caffetterie ma potrebbe fare di più. «Chi apre un locale ha il dovere di cercare di essere l'altezza. Il fuori casa sta sempre più diventando il lusso e in quel contesto va trovata l'eccellenza» conclude. A cominciare da una tazzina di caffè.

© RIPRODUZIONE RISERVATA





<https://www.vice.com/it/article/4a3wyq/caffe-infusi-alla-frutta>

I caffè infusi alla frutta potrebbero avvicinare tutti al mondo dello specialty coffee

Ditta Artigianale da anni cerca di sensibilizzare il pubblico a un consumo di caffè migliore e più responsabile. E ora dei caffè alla frutta che potrebbe aiutare tutti a conoscere il mondo specialty.

PB

Di Paola Buzzini

26.4.23

In sostanza questi caffè sono fatti con della frutta inserita in fase di fermentazione: la drupa viene raccolta nel periodo di massima maturazione e messa nelle vasche a riposo per 18 ore con i frutti o le spezie

selezionate, rigorosamente coltivati nel territorio circostante.

Posso tranquillamente affermare che il caffè, quello buono, è ormai una mia nuova ossessione.

Mi ero un attimo tranquillizzata, ma l'ossessione è tornata forte e chiara qualche mese fa, quando sono andata al Milan Coffee Festival –alla sua terza edizione, *NdR*–, e devo dire che da allora non mi accontento più dei soliti caffè bruciati e fatti male. Diciamo pure che non tutte le ossessioni vengono per nuocere.

Un esperto di caffè mi ha spiegato cosa sono gli specialty coffee

PAOLA BUZZINI
30.11.20



È qui che ho anche scoperto una nuova possibile frontiera del caffè, grazie ai ragazzi di Ditta Artigianale, una torrefazione di Firenze: gli Infused Coffee alla frutta.

In particolare, da questa esperienza e da questi caffè infusi, mi sono chiesta che strada prenderà il mondo del caffè, che sta velocemente evolvendo: se sarà un trend veramente forte (come sembra essere per i vini naturali) o qualcosa il cui entusiasmo è destinato a spegnersi (come fu con l'olio o, in parte, con la birra artigianale).

Di sicuro c'è in atto un cambiamento nel mondo, soprattutto all'estero, e sempre più si sta capendo l'importanza della filiera del caffè e di sapori molto più pieni e diversi.

Cibo

Perché il 90% degli espressi nei bar italiani fa schifo spiegato da chi lo sa fare

ANDREA STRAFILE

8.11.19



L'affare diventa un po' più complicato in Italia, però, dove siamo ancora appannaggio del nostro caro vecchio espresso e della nostra benamata moka, quasi sempre corredati da tipologie di caffè scurissime che rendono le nostre tazzine abbastanza uno schifo. Ma si sa, a noi italiani piace da morire difendere a spada tratta le nostre tradizioni, guai a chi le toccasse.

Francesco Costa, in una puntata del suo podcast "Morning", ha riassunto bene i nostri problemi con il caffè: "*Non distinguiamo le varietà, se è un po' bruciato ci piace, viene servito ustionante e in più ci mettiamo lo zucchero...*" In teoria quasi tutto sarebbe sbagliato.

PUBBLICITÀ



FRANCESCO SANAPO, UNO DEI FONDATORI DI DITTA ARTIGIANALE.

Ma torniamo a Ditta Artigianale, che è un po' il faro delle *roastery* italiane.

Fondata nel 2013 da Francesco Sanapo e Patrick Hoffer, si prefissa da anni di far conoscere il caffè specialty, quello buono, al pubblico più vasto; al momento hanno cinque caffetterie a Firenze, con un'altra in apertura nel 2023, una a Toronto in Canada e oltre 70 dipendenti.

“Sono una persona che controlla tutto,” mi racconta Francesco Sanapo. “Giro in bici per i locali ogni giorno alla ricerca di errori e cose da aggiustare.” Insomma, sono persone che vogliono spingersi sempre oltre.

Riguardo la diffusione di un caffè senza compromessi mi dice anche che “cercare di spiegare il caffè senza troppi tecnicismi è la nostra missione.”

E direi che ci stanno riuscendo, dato che il loro specialty coffee è entrato anche sugli scaffali dell'Esselunga.

“Uno dei miei obiettivi, forse il principale, è quello di portare

il caffè di qualità alle persone, far capire l'importanza del prodotto tostato fresco e in grani.”

Cibo

Che cos'è la ciofeca, la bevanda antenata del caffè

ANDREA STRAFILE

20.1.23



Il mercato, come si può immaginare, è già in partenza molto limitato, dato che il prezzo è tre volte superiore alla media del caffè che si trova sugli scaffali, ma in questo modo si pone il cliente di fronte a delle domande fondamentali: da dove arriva il caffè che ho sempre usato? Perché costa così poco rispetto a quell'altro? Cosa c'è dietro?

“Forse solo così pian piano si evolverà tutto il sistema, dai produttori fino al bancone del bar,” chiude Sanapo.

Ed è anche nell'ottica di far conoscere al grande pubblico a piccoli passi il vero mondo del caffè che sono stati creati questi Infused Coffee alla frutta. “È un percorso iniziato 5 anni fa con alcuni produttori di caffè tra Costa Rica, Honduras e Colombia con i quali lavoriamo da 10 anni. Ma il primo risultato ottimale è arrivato l'anno scorso e solo ora approda sul mercato, anche se con una piccolissima produzione: 700 kg di chicchi che ci siamo divisi con La Cabra, un noto distributore di caffè danese,” mi racconta Francesco Sanapo.

Cibo

La storia del cappuccino, che non è solo italiana e ce ne faremo una ragione

GIORGIA CANNARELLA

21.4.22



Se non si è dei fissati del caffè, sicuramente non è facile, non si ha il palato per cogliere tutte le sfumature di sapori e

odori e progetti come questo potrebbero accorciare le distanze tra consumatore e il mondo degli specialty coffee.

Ma come funzionano, quindi, questi Infused Coffee?

“Sono miscele, chiamiamole pure *contaminate*, nate da diverse sperimentazioni con la fermentazione anaerobica (che significa *senza ossigeno*: i chicchi sono messi a fermentare in vasche d’acqua private di ossigeno, il che dona sfumature molto diverse e aumenta la complessità di sapore, *NdR.*). In particolare è un lavoro fatto con Felipe Arcila, produttore e agronomo colombiano. Abbiamo cercato di andare oltre le frontiere del fare il caffè.”

PUBBLICITÀ

“Sono stati scelti pesca, fragola e cannella, perché sono quelli che hanno dato i risultati migliori. Abbiamo fatto prove anche con la menta, la papaia, il frutto della passione e

sicuramente continueremo a sperimentare.”

In sostanza questi caffè sono fatti con della frutta inserita in fase di fermentazione: la drupa –ovvero il frutto del caffè, simile a una ciliegia– viene raccolta nel periodo di massima maturazione, messa nelle vasche a riposo per 18 ore con i frutti o le spezie selezionate, rigorosamente coltivati nel territorio circostante. A questi vengono aggiunti anche dei lieviti del vino che riescono a rendere gestibile la fermentazione naturale che, essendo totalmente spontanea, ogni volta è diversa.

“È sempre un caffè, ma con note chiare di frutta” afferma Francesco.

Mi trovo d'accordo; all'assaggio è chiaro che stiamo parlando di un caffè ma devo ammettere che le papille gustative un po' impazziscono, non capiscono esattamente cosa sta succedendo. Poi, ad una drogata come me degli infusi e delle tisane, si crea un sorprendente cortocircuito nel cervello.

“Sono stati scelti pesca, fragola e cannella, perché sono quelli che hanno dato i risultati migliori,” mi racconta Francesco Sanapo. “Abbiamo fatto prove anche con la menta, la papaia, il frutto della passione e sicuramente continueremo a sperimentare.”

Cibo

Sono andata alla ricerca del vero bicerin nei migliori bar di Torino

GIULIA GRIMALDI



Alla fine questi Infused Coffee strizzano un po' l'occhio alle tisane, anche se nella loro forma di filter coffee lo hanno sempre fatto: hanno l'identità di un caffè filtro con nette sfumature di quelle che potrebbero essere delle classiche tisane. Infatti è con la tecnica del V60 (per percolatura) e con l'Aeropress (a pressione manuale, una specie di french press molto più fida) che danno il loro meglio ma, come dice Francesco: "Non mi voglio fermare con questi due processi,

mi piacerebbe creare una miscela per espresso.”



L'ESTRAZIONE DEL CAFFÈ TRAMITE V60, PER PERCOLATURA.

E aggiunge: “L’idea non è solo però di avvicinare le persone comuni, che non sono nerd del caffè, insomma, ma di dare in primis un prodotto nuovo, di creare un mercato nuovo, di dare nuovo entusiasmo in questo mondo del caffè. Ma anche usarli come pairing o come ingredienti per cuochi e pasticceri, ad esempio.”

In effetti me lo mangerei uno strudel accompagnato dall’infused coffee alla cannella.

Perché il concetto di stagionalità non esiste nella pasticceria?

LAVINIA MARTINI

28.6.22



“Non temo nemmeno che verremo additati come quelli che hanno creato un qualcosa di orribile, rovinando il caffè, o magari usando cose chimiche in produzione: abbiamo lavorato tanto per farci conoscere come persone del caffè precise e affidabili e questo ci ripagherà anche nel nuovo progetto.”

Non so se finalmente avremo intere pagine di caffè da scegliere a breve e un po' ovunque. Non so nemmeno se mai riusciremo a capire che il nostro caffè non è niente di che.

Ma certi processi possono rivelarsi rivoluzionari e a me, che ormai sono ossessionata, non può che fare piacere, se succede.

UN MONDO DI IDEE ORIGINALI PER VIAGGIARE

SFOGLIANDO IL MONDO DI...
Harry Potter, Rossella O'Hara,
Holden, Mowgli e tanti altri

lonely planet

APR-MAG 2023

MAGAZINE
ITALIA

NORVEGIA
Sulle rotte di Querini
(e dello stoccafisso)

Special quest
Licia Colò:
"Il nostro pianeta
è da salvare"

NEI SEGRETI DEI POETI

*Mari di versi, città di parole, scorci e rime
In viaggio nei luoghi della letteratura*



€ 6,50
BIMESTRALE - NUMERO 2 - ANNO V - ITALIA
SVIZZERA ITALIANA: CH 14,50 CHF
SVIZZERA TEDESCA: CH 14,90 CHF

INDIA | CORFÙ | NEW YORK | GINEVRA | PARIGI | LIGURIA | PRATO

Il ritorno dei caffè letterari

A Firenze il nuovo Ditta Artigianale si propone come luogo d'incontro e cultura tra tazzine, dolci e riviste. Mentre a Napoli ScottoJonno fa rivivere un antico Café Chantant con biblioteca

I CAFFÈ LETTERARI, dove scrittori, artisti, intellettuali e politici si davano appuntamento non solo per sorseggiare la bevanda calda (o anche qualche calice) ma pure per discutere e confrontarsi, hanno fatto la storia delle maggiori città italiane. Se non mancano esempi d'insegne storiche ancora aperte, mantenendo il fascino dell'atmosfera originaria e alcuni capisaldi del menu affiancati da proposte più attuali - come il Tummaseo di Trieste e il Mulassano di Torino già citati nelle pagine precedenti, il Gili a Firenze, il Greco a Roma, il Gambrius a Napoli - oggi ne nascono di nuove, che recuperano l'aspetto sociale e culturale del "caffè" come luogo di incontro, oltre che gastronomico.

A far rivivere con impetuosa contemporaneità la tradizione fiorentina c'è l'apertura del quinto indirizzo di Ditta Artigianale (brand di torrefazione e ristorazione fondato nel 2013 dal coffee expert Francesco Sanapo e da Patrick Hofer) in piazza Ferrucci, rigenerando un edificio d'inizio Novecento a poca distanza dal

DITTA ARTIGIANALE PIAZZA FERRUCCI

Nel caratteristico fianco di San Niccolò, tra gallerie d'arte e spazi di aggregazione, uno spazio curato che è caffetteria specialty, bakery con laboratorio di pasticceria e panificazione, ristorante, cocktail bar ed edicola. Aperto tutti i giorni dalle 7 alle 23. dittaartigianale.it

SCOTTOJONNO

Il bistro propone salumi e formaggi, tartare, piatti di pesce, dolci (anche a colazione nel fine settimana), vini e cocktail, in attesa del ristorante a cura di Marco Ambrosino. Aperto tutti i giorni (tranne il martedì) dalle 10 all'1, sabato e domenica dalle 9 alle 2.



ponente di San Niccolò, sulla sponda sinistra dell'Arno. Con gli accoglienti ambienti dal mood tropicale progettati dallo Studio Q-bic e un bel giardino esterno, il locale propone, accanto alla caffetteria di alta qualità, una cucina cosmopolita, le delizie della bakery (tra croissant e carrot cake) e classici della miscelazione rivisitati. E, oltre alla vendita di riviste e giornali, ospiterà appuntamenti con personaggi di arte, cultura, sport e istituzioni per alimentare il dibattito su temi d'attualità.

Gli spazi Liberty a lungo abbandonati della Galleria Principe di Napoli - aperta come Café Chantant nel 1883 dal procidano Vincenzo Scotto Jonno, poi sede della Tesoreria di Stato del Banco di Napoli - sono stati portati a nuova vita dal progetto di Luca Lannuzzi: ScottoJonno. L'imprenditore ha chiamato l'artista e designer Eugenio Tibaldi a ridare lustro a stucchi, balaustrate e dettagli Art Nouveau, e lo chef Marco Ambrosino (originario di Procida, di rientro in Campania dopo tanti anni alla guida del ristorante milanese 20 Posti) a dare forma alla proposta gastronomica, per ora incentrata sul bistro dove si sfornano dolci della tradizione, piatti semplici per la cena e ottimi cocktail. Ma c'è pure la biblioteca storica: circa duemila per ora i volumi raccolti (consultabili anche tramite app), che spaziano dall'epoca borbonica al periodo dell'Unità d'Italia.



Cenare e un dettaglio degli interni di ScottoJonno a Napoli. In alto: la sala del nuovo indirizzo di Ditta Artigianale a Firenze.



Linkiesta

<https://www.linkiesta.it/2023/04/filiera-sostenibile-coltivazione-caffe/>

Libera la tazzina Alla ricerca della filiera sostenibile del caffè

Marco Vassallo

Parlando con chi questo mondo lo vive in prima persona abbiamo delineato quale futuro si prospetta per il settore, tra problemi etici, climatici, disboscamento e difficoltà di sopravvivenza economica dei piccoli produttori



Secondo un report di Mediobanca il mercato mondiale del caffè torrefatto nel 2022 vale 120 miliardi di dollari. E I consumi sono destinati a salire. Nei prossimi anni si prevede un aumento regolare delle quantità, con tassi di crescita compresi tra l'1% e il 2%. Un incremento che porterebbe a un consumo vicino a 208 milioni di sacchi nel 2030. Praticamente 3,8 miliardi di tazzine al giorno.

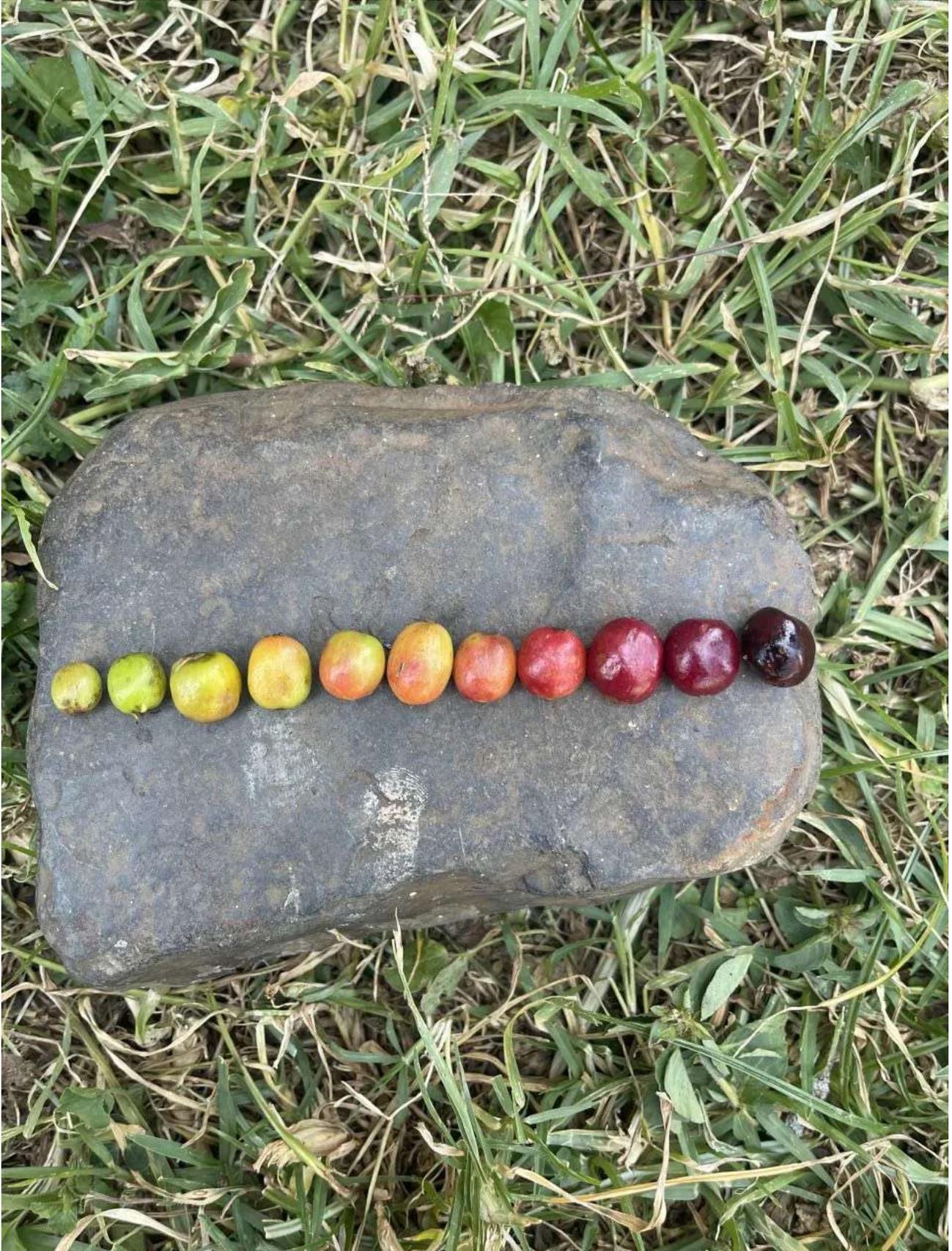
Peccato che secondo un altro rapporto, "A Brewing Storm" del Climate Institute di Sydney, le aree adatte alla coltivazione di caffè potrebbero dimezzarsi nel 2050. Il motivo principale sono gli sbalzi climatici che stanno già compromettendo

molte produzioni del Centro-Sud America, Asia e dell'Africa.

È in questi luoghi che viene acquistato il cosiddetto caffè verde, cioè quello non ancora lavorato. Il Brasile ne è primo produttore, mentre noi italiani siamo tra i primi importatori. I chicchi che compriamo, dunque, vengono torrefatti in Italia. Trasformandosi in un'eccellenza da esportare, a sua volta, sia come prodotto che come rito.

Nei luoghi d'origine del chicco, il fattore climatico si intreccia, invece, con numerosi problemi, vecchi e nuovi. E una tempesta perfetta si nasconde dietro il caro tazzina che abbiamo notato sulla nostra pelle in questi mesi. Le questioni dei noli dei container, accise sui carburanti, costi energetici per la torrefazione, si uniscono, infatti, a piaghe come sfruttamento del lavoro, deforestazione in favore di altre colture e nuove esigenze

agronomiche dovute al clima.



Professione Coffee Hunter

Il mondo dei chicchi, per essere salvato, deve

diventare sostenibile per forza. E quanto prima. È possibile? I tempi della trasformazione dipendono innanzitutto dalla mole e dal tipo di produzione. Ma se si pensa che le torrefazioni artigianali e il mondo degli specialty coffee (monorigine di alta qualità) siano avvantaggiati solo perché lavorano su quantità minori, ci si sbaglia. Ce lo fa capire [Francesco Sanapo](#), il titolare di [Ditta Artigianale](#) a Firenze, realtà con cinque caffetterie nel capoluogo fiorentino. Un'istituzione. Almeno una volta l'anno, lui che è un degustatore professionista, vola in un posto diverso del globo a cercare il "caffè migliore" appena dopo il raccolto. Nel 2022 è andata in onda pure una docu-serie su Gambero Rosso Channel che racconta un suo viaggio in Uganda. Quest'anno invece, Sanapo, ha scelto l'Etiopia, il Paese dove è nata la coffea arabica, la pianta originaria del caffè. Da lì, ha impostato una specie di reportage Instagram, dove i post pubblicati, oltre alle degustazioni di caffè, mostrano l'Africa idilliaca delle vesti colorate e folkloristiche.

Una delle immagini che lo ha colpito di più, però, non è stata proprio da cartolina: «Mentre ci spostavamo per le degustazioni nei dintorni di Adis Abeba ho notato delle punte di montagne con alberi sradicati» ci racconta. «Mi hanno spiegato che qui distruggono le foreste dove cresce il caffè

per piantarvi l'eucalipto. Perché mettere degli alberi che impoveriscono il terreno e creano numerosi dissesti? Sono i cinesi che hanno investito su questo albero per soddisfare la domanda di legno».

Essere coffee hunter per lui significa sì scovare i chicchi più pregiati e gustosi. A patto però che siano prodotti con una filiera etica. Il lavoro di Sanapo, quando non gestisce i suoi locali fiorentini, funziona più o meno così: «Appena arrivato al centro esportazione, mi preparano un banchetto per la degustazione. Assaggio trenta caffè alla volta e do il mio feedback – ci spiega – cioè un punteggio secondo la scala della [Specialty Coffee Association](#) (associazione che definisce gli standard internazionali per la valutazione del caffè, ndr). Questa decreta che un caffè per essere definito specialty deve avere un punteggio sopra 80. Ma per me deve essere almeno 84,99. Un caffè potenzialmente da 85 punti (che nella scala equivale a un “eccellente”, ndr) sono disposto a pagarlo a partire da 6,50 euro in su al chilo». La scala dell'associazione, una delle più importanti del settore, tiene conto sia della qualità della

materia prima, sia di tutti i procedimenti successivi.



Alcuni produttori Sanapo li conosce e c'è un rapporto di fiducia. Questo rapporto si costruisce spesso visitando il luogo delle coltivazioni. Dove avviene anche la verifica della fase di essiccazione del chicco. «In Honduras ho conosciuto un produttore, Arturo Pinto, che fa un caffè incredibile, all'interno della sua azienda agricola Finca Nueva Amanecer. Una volta – racconta – quando sono tornato per comprare un carico, non aveva nulla perché aveva dovuto ripiantare tutta la piantagione, sterminata da una malattia chiamata “leaf rust”. Mentre parlavamo, ha preso il cellulare e mi ha fatto vedere le foto della bambina appena nata. Di lui conosco l'intera

famiglia. Per non abbandonarlo quell'anno decisi di comprargli il caffè sapendo che l'avrei ricevuto negli anni successivi, una volta ripresa la produzione del caffè nella sua finca».



Un microproduttore come lui può tirar fuori cento sacchi a raccolto. Poco. Ecco perché è importante dare valore alla qualità e non comprare il caffè per

il prezzo deciso dai mercati e dalla borsa. I piccoli produttori a volte sono costretti a vendere il loro caffè in raggruppamenti/consorzi che fanno perdere la qualità e la tracciabilità del prodotto. Tutto per smerciare i sacchi e soddisfare le richieste di grandi quantità a poco prezzo.



Spese agronomiche

In questi anni i grandi players italiani del caffè hanno ideato diversi progetti con varie declinazioni di sostenibilità. Caffè Vergnano, ad esempio, ha lanciato nel 2018 [Women in Coffee](#), progetto nato per sostenere piccole realtà di donne coltivatrici di

caffè. Fondazione Lavazza, invece, ha creato **iTierra!** con cui vengono formati i coltivatori di caffè per migliorare la qualità e promuovere l'attuazione di pratiche agricole sostenibili. Questi solo per citarne alcuni.



Poi c'è **Altromercato**. La storica realtà di commercio equo e solidale è stata fondata nel 1988 con la missione di creare e sostenere filiere etiche. Valeria Calamaro, responsabile marketing e sostenibilità, ci chiarisce subito le conseguenze devastanti del cambiamento climatico. Altromercato, che produce essenzialmente Arabica ma anche Robusta, compra il caffè verde in Guatemala, Nicaragua, Messico, Perù, Uganda, India e Brasile. Senza bisogno di aspettare il 2050, la situazione in alcune zone è già tragica. «In

Guatemala, dove sono stata nell'ultimo viaggio, la temperatura è aumentata di più di un grado, durante la stagione delle piogge – racconta la manager – ormai le precipitazioni sono più lunghe e creano disastri ecologici. La pianta di caffè, col caldo, fiorisce in anticipo o ha fioriture multiple. Questo significa che disperde le sue energie e si ammala facilmente. Ha produttività più bassa e i costi per mantenerla sono maggiori».



Il lavoro minorile

La prima cosa da fare a livello agronomico è aumentare la manodopera. Le piante hanno bisogno di più cura e spesso vengono disposte a terrazzamento. Bisogna spostarle verso l'alto dove le temperature sono meno torride, trovar loro un

contesto che faccia ombra e le protegga dal sole che brucia.

Uno dei problemi che affligge questo mondo, poi, è il lavoro minorile. Sanapo ci ha raccontato di aver rinunciato una volta a degli ottimi chicchi “solo” perché aveva visto alcuni bambini che raccoglievano nei campi dell’azienda. Queste situazioni, comuni anche ad altre filiere, possono essere arginate solo con un benessere diffuso nella comunità. Ci racconta il direttore generale di [Save The Children Italia](#), [Daniela Fatarella](#): «Noi lavoriamo con alcune aziende virtuose nel mondo del caffè che ci mettono in condizione di creare progetti con un approccio olistico. La lotta al lavoro minorile, infatti, può funzionare solo se viene rafforzato il benessere della comunità a tutto tondo: parliamo di educazione, di sviluppo economico. Di percorsi di inserimento e di

integrazione».



Prefinanziamento per sostenere i produttori

Che cosa possono fare allora le aziende o le realtà presenti in questi Paesi per sostenere la filiera a livello economico? «Prima di tutto comprare caffè» risponde Sanapo. Ma questo non basta perché i coltivatori hanno bisogno di consulenze agronomiche e anche di sovvenzioni per portare avanti le piante fino al raccolto o pagare i braccianti. Altromercato opera in questo modo. «Siamo a conoscenza delle difficoltà e gli svantaggi finanziari incontrati dai nostri produttori nell'ottenere un prestito che permetta di acquistare in anticipo gli strumenti e pagare i propri contadini» racconta Calamaro. «Così diamo loro la possibilità di accedere al credito in modo diretto

tramite un prefinanziamento non inferiore al 50% del valore dello stesso. Nel caso in cui il prefinanziamento sia riferito a prodotti alimentari e rappresenti un valore consistente, poi, i principi del commercio equo e solidale consentono l'applicazione di un interesse ragionevole. Qui il tasso di interesse non deve superare il costo sostenuto dal compratore ove tali risorse finanziarie siano fornite da terze parti».

Nella costruzione del prezzo Altromercato applica inoltre un prezzo minimo garantito. Oltre al prezzo di borsa riconosce un premio fair trade, un differenziale biologico e in alcuni casi uno di qualità; nel 2021-2022 il totale di questi premi è stato pari all'8,7% del totale valore del caffè verde

(non torrefatto) acquistato.



Nonostante queste premesse l'orizzonte non è sempre roseo. «Un dato da non sottovalutare è la perdita di interesse dei giovani in questa attività, la coltivazione del caffè – ci spiega Calamaro – è considerata meno interessante, faticosa, a volte poco remunerativa e molti la abbandonano per andare all'estero. Si fa strada un nuovo scenario in cui potranno essere sempre più spesso le donne a seguire i cafetales (piantagioni di caffè, ndr) e a occuparsene». Le fa eco Sanapo che sottolinea l'assenza in molti casi di una visione imprenditoriale. «Voglio fare un esempio per far capire qual è l'attitudine in Etiopia. Ho chiesto a un produttore di nome Josef dove si vede tra 5 anni.

Lui mi ha risposto: “Solo Dio lo sa”. Non aveva nessuna programmazione del suo futuro».



Firenze

la Repubblica Venerdì, 31 marzo 2023

Firenze *Cronaca*

pagina 7

IN TOSCANA

In piazza Ferrucci

La Ditta Artigianale dove c'era il Joyce



▲ Ditta Artigianale Dal caffè ai giornali

Un tempo era un pub, ora è una caffetteria. Al posto delle panche in legno nel giardino del vecchio Joyce di Firenze, ora ci sono eleganti tavoli e comode poltroncine, con tanto di plaid verdi, sostenibili e solidali, per le serate fresche. Al piano terra del palazzo Novecentesco che affaccia su piazza Ferrucci c'è il quinto locale della Ditta Artigianale.

Gli ambienti nei toni del verde sono ispirati al mondo tropicale, con linee pulite e colori naturali. Aperto dalle 7 alle 23, si possono acquistare qui i quotidiani, il pane caldo appena sfornato, pasticcini, fare un aperitivo e, naturalmente, bere il caffè.

– c.f.

Firenze

L'inaugurazione

La nuova vita del Joyce di piazza Ferrucci Da locale cult diventa caffè letterario

La nuova sfida del brand Ditta Artigianale, fondato da Francesco Sanapo

FIRENZE

Al posto delle panche di legno adesso ci sono ombrelloni colorati, e invece del bancone pieno di boccali c'è un lounge bar. Così il James Joyce pub, che per anni è stato un cult delle notti fiorentine, riprende vita e riapre con la Ditta Artigianale. Un luogo, dove prendersi una pausa per un caffè, acquistare un quotidiano o anche il pane appena sfornato: con Ditta Artigianale in piazza Ferrucci tornano i caffè letterari a Firenze. Ambienti ispirati al mondo tropicale, linee pulite e colori naturali che riprendono le sfumature del verde, collegandosi simbolicamente al giardino esterno, per un ambiente da vivere durante tutto l'arco della giornata, dalla colazione all'aperitivo. Un luogo unico nel suo genere, che il brand fondato nel 2013 dal pluripremiato campione baristi e coffee expert Francesco Sanapo e da Patrick Hoffer ha pensato principalmente per i residenti. A 10 anni dall'inaugurazione del primo locale in via dei Neri, dopo le aperture in via dello Sprone, via Carducci, lungarno Soderini e lo sbarco oltreoceano in Canada, Firenze vede la nascita della quinta caffetteria dedicata al consumo consapevole di caffè e la rigenerazione di uno storico angolo di città. Partita nel 2013 con un solo dipendente, oggi Ditta Artigianale è una realtà che offre lavoro a 105 persone, provenienti perlopiù dal territorio toscano. Per l'apertura di Ditta Artigianale piazza Ferrucci



sono state assunte 18 persone, mentre altre 7 dovrebbero aggiungersi nei prossimi mesi. Per questo locale Ditta Artigianale ha avviato anche una collaborazione con la startup benefit "Fody Fabrics", che realizza coperte per senzatetto, rifugiati e animali abbandonati dagli scarti tessili, formando ragazzi con disabilità intellettive.

«Questo locale vuole rappresentare il proseguimento della nostra storia d'amore con Firenze – racconta Sanapo – Uno spazio pensato non solo per fare colazione o prendere un caffè al volo, ma soprattutto per essere un luogo di cultura, un'oasi dove fermarsi tra isole verdi, in risposta alla necessità di tornare ad incontrarsi e a confrontarsi davanti ad una tazzina. Ultimo aspetto, non meno importante, la grande attenzione verso i residenti che ci porta a tenere aperto il locale dalle 7 alle 23».

Rossella Conte

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Cronache

Ditta Artigianale, un caffè letterario nell'ex Joyce

Nuovo locale in piazza Ferrucci: laboratorio di dolci e pane. Con spazio per eventi culturali

Ombrelloni a righe colorate, piante tropicali e una serra bar in vetro e ferro battuto da oggi danno il benvenuto a fiorentini e turisti in cerca di una pausa caffè di qualità ma anche di luogo dove intrattenersi per studiare o trascorrere una sessione di smart working.

Succede in Piazza Ferrucci, dove ha aperto il quinto locale di Ditta Artigianale a Firenze, dieci anni dall'inizio dell'avventura partita in via dei Neri (e quindi in via dello Sprone, via Carducci e Lungarno Soderini) l'attività portata avanti da Francesco Sanapo e Patrick Hoffer debutta ora in una zo-

na residenziale con l'idea di diventare parte del quartiere. «Con l'apertura a Sant'Amrogio — racconta Sanapo — abbiamo tastato il terreno e abbiamo visto che il nostro format piaceva anche alla città. Da qui l'idea di investire in un luogo che per i fiorentini è sempre stato di incontro con un locale che fosse anche di servizio».

La Ditta Artigianale di Piazza Ferrucci (nei locali dove c'era il pub Joyce) sarà aperta dalle 7 alle 23 e produrrà dolci per la colazione ma anche pane e torte. La novità è infatti la bakery, un laboratorio di pasticceria e di panificazione al-



l'avanguardia, che affidato alla pastry chef, Francesca Grilloff, servirà anche come centro di produzione per gli altri locali di Ditta Artigianale. Prevista la vendita dei giornali.

«L'idea è quella di fare rete con il quartiere creando si-

nergie con le realtà culturali come studio Archea e startup con cui condividiamo i valori. In quest'ottica c'è la collaborazione con la startup benefit "Fody Fabrics", che realizza coperte per senzatetto, rifugiati e animali abbandonati dagli scarti tessili, formando ragazzi con disabilità intellettive; plaid che i clienti di Ditta Artigianale troveranno sui divanetti esterni». Con una capienza di 80 coperti tra sale interne ed esterne il nuovo locale ha assunto 18 persone, mentre altre 7 dovrebbero aggiungersi nei prossimi mesi.

Laura Antonini
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Quinto

● La Ditta Artigianale apre il quinto spazio e lo fa in piazza Ferrucci

● Dalle 7 alle 23 si possono acquistare i quotidiani o il pane sfornato

● I responsabili dello spazio sono Natalia Mazzilli e Ledion Prenga

The logo for MoltoFood, featuring a stylized bar chart icon to the left of the text 'MoltoFood', where 'Molto' is in black and 'Food' is in red.

<https://www.moltofood.it/taste-2023-evento/>

Taste 2023, a tavola con tutte le novità



Di

Redazione

Febbraio 23, 2023

Una tavola imbandita con le ultime novità nate dalla creatività e dall'arte degli artigiani italiani del cibo è stata apparecchiata a Firenze durante **Pitti Taste**. Dall'**antipasto** al **dolce** un menu di eccellenze gustato dagli oltre 7mila operatori del settore (+40% rispetto al 2022) arrivati in Fortezza da Basso da più di 50 paesi.

La pasta protagonista in città

Il tema gastronomico di questa sedicesima edizione era la **pasta**. Celebrata in Fortezza con un'installazione è stata declinata in città nei mille eventi del Fuori Taste. Un esempio l'evento organizzato da **28 Pastai**, l'unica pasta con filiera certificata blockchain prodotta nel distretto pastaio più antico d'Italia, Gragnano, in collaborazione con l'azienda conserviera Corbari, presso l'Insolita Trattoria.

Una serata dedicata ai nuovi modi dello chef illusionista **Lorenzo Romano** di interpretare la pasta. Grazie all'abilità di Lorenzo, pasta e pomodoro di Corbara, sono diventati bomboloni salati, polpettone in crosta fino a cupcake con lamponi. Ma, a furor di popolo, chiude la cena l'unico piatto replicabile dai comuni mortali: uno spaghetti al pomodoro.



Dal caviale di colatura di alici al caffè più costoso al mondo

Aperitivo

Tornando in Fortezza ecco come organizzare la tavola delle novità dall'antipasto al dolce. Si parte dall'aperitivo con delle tartine veramente insolite come le fettine di pane abbrustolito coperte da un velo di burro e insaporite dal "caviale" di colatura di alici di **Acquapazza Gourmet**. Sviluppato in collaborazione col Centro di Ateneo per l'innovazione e lo Sviluppo dell'Industria Alimentare dell'università Federico II di Napoli, il caviale di colatura d'alici è stato ottenuto con la tecnica della sferificazione diretta che prevede l'aggiunta di alginato di sodio alla colatura di alici per ottenere una perlina solida all'esterno ma dal cuore liquido.

È invece vero caviale quello che **Cru Caviar** emulsiona con puro burro goloso. Il 30% di caviale dona al burro un colore grigio perla che anima le tartine di un tocco di originalità e raffinatezza. Nei bicchieri i nuovi aperitivi già pronti in bottiglia di **Plose** come l'Hugo, il Gin Tonic e Alpex Spritz.

Antipasto

Per antipasto arriva un trionfo di salumi made in Tuscany dell'**Antica Macelleria Falorni**. Ecco la finocchiona Igp realizzata con carni selezionate di suini allevati in Italia, aromatizzata con semi di finocchio selvatico e premiata con Cinque Spilli della Guida Salumi d'Italia 2023. Il prosciutto

crudo affinato sotto la cenere e i salami con Chianina in purezza o aromatizzata al tartufo.

Primo piatto

La Toscana e l'Abruzzo si uniscono per la prima portata. La pasta di ceci, lenticchie, piselli o fave dell'azienda agricola **Ramo di Mandorlo** trova il suo condimento nella linea di sette sughi (Ragù Napoletano, A' Salsaforte, La Genovese Napoletana, Il Ragù Toscano, La Sciuè Sciuè del Vesuvio, La Puttanesca coll'Aglione e Il Sugo Finto) di **Giò e Giuà**, ricette antiche ispirate dalla tradizione culinaria toscana e quella campana. A completare un'abbondante grattugiata di **Parmigiano Reggiano** invecchiato 40 mesi, per dare un tocco di umami al piatto. Il Parmigiano 40 mesi si può gustare anche in scaglie esaltato da qualche goccia di **Aceto Balsamico di Modena del Duca Igp**.

Secondo piatto

Come secondo piatto la semplicità di un uovo all'occhio di bue. Certo, il piatto è semplice, ma la scelta di materie prime ottime ne fa una portata gourmet. L'olio è l'intenso Rea di **Pujje**, che, con le sue note di foglie di pomodoro, di erbe aromatiche e di mandorla esalta l'uovo di gallina **Plymouth Rock**, originaria dell'omonima città statunitense, di **The Garda Egg** dal gusto denso e carnoso. In abbinamento un assaggio di Robiola Incavolata de **La Casera**, un formaggio fresco di latte di capra pastorizzato avvolto nelle foglie di cavolo legate a mano.

Dolce, caffè e digestivo

Una coccola di fine pasto è rappresentata da Le Formine, i biscotti della **Pasticceria Mearini** in pasta frolla e cioccolato, decorati a mano accompagnati dalle marmellate in tubetto di **Chiaverini** nei gusti more di rovo, arance con scorze e fichi e mandorle o dal miele al tartufo di **Savini**. Ma anche da una coppa di gelato **Carapina** fatto in casa. L'emulsione, nei gusti primolatte, crema, cioccolato, nocciola e pistacchio, viene venduta in un brick e basta mantecarla nella gelatiera per avere in pochi minuti il gelato pronto da gustare.

A conclusione di un pranzo così articolato non può mancare un caffè da “Guinness”, il Candy Geisha di **Ditta Artigianale**, una varietà proveniente dalla Colombia dalle note floreali e fruttate, che costa oltre 100 euro al chilo. In alternativa al caffè c'è la tisana de **La Via del Te** al finocchio e liquerizia dalle riconosciute proprietà digestive.

Il bicchierino della staffa è legato alla memoria con due dei prodotti simbolo dello **Stabilimento Chimico Farmaceutico Militare**, unità produttiva dell'Agenzia Industrie Difesa, quali il Cordiale o l'Elisir di China nicchie dell'eccellenza alimentare che hanno accompagnato generazioni di soldati italiani

Taste 2023, a tavola con tutte le novità

L'evento a Fortezza da Basso



di Alessandra Iannello

4 Minuti di Lettura

Lunedì 13 Febbraio 2023, 11:04 - Ultimo aggiornamento: 15 Febbraio, 13:35

-
-
-

Una tavola imbandita con le ultime novità nate dalla creatività e dall'arte degli artigiani italiani del cibo è stata apparecchiata a Firenze durante Pitti Taste. Dall'antipasto al dolce un menu di eccellenze gustato dagli oltre 7mila operatori del settore (+40% rispetto al 2022) arrivati in Fortezza da Basso da più di 50 paesi.

La pasta protagonista in città

Il tema gastronomico di questa sedicesima edizione era la pasta. Celebrata in

Fortezza con un'installazione è stata declinata in città nei mille eventi del Fuori Taste. Un esempio l'evento organizzato da 28 Pastai, l'unica pasta con filiera certificata blockchain prodotta nel distretto pastaio più antico d'Italia, Gragnano, in collaborazione con l'azienda conserviera Corbari, presso l'Insolita Trattoria. Una serata dedicata ai nuovi modi dello chef illusionista Lorenzo Romano di interpretare la pasta. Grazie all'abilità di Lorenzo, pasta e pomodoro di Corbara, sono diventati bomboloni salati, polpettone in crosta fino a cupcake con lamponi. Ma, a furor di popolo, chiude la cena l'unico piatto replicabile dai comuni mortali: uno spaghetti al pomodoro.

Dal caviale di colatura di alici al caffè più costoso al mondo

Tornando in Fortezza ecco come organizzare la tavola delle novità dall'antipasto al dolce.

Si parte dall'aperitivo con delle tartine veramente insolite come le fettine di pane abbrustolito coperte da un velo di burro e insaporite dal "caviale" di colatura di alici di **Acquapazza Gourmet**. Sviluppato in collaborazione col Centro di Ateneo per l'innovazione e lo Sviluppo dell'Industria Alimentare dell'università Federico II di Napoli, il caviale di colatura d'alici è stato ottenuto con la tecnica della sferificazione diretta che prevede l'aggiunta di alginato di sodio alla colatura di alici per ottenere una perlina solida all'esterno ma dal cuore liquido.

È invece vero caviale quello che **Cru Caviar** emulsiona con puro burro goloso. Il 30% di caviale dona al burro un colore grigio perla che anima le tartine di un tocco di originalità e raffinatezza. Nei bicchieri i nuovi aperitivi già pronti in bottiglia di **Plose** come l'Hugo, il Gin Tonic e Alpex Spritz.

Per antipasto arriva un trionfo di salumi made in Tuscany dell'**Antica Macelleria Falorni**. Ecco la finocchiona Igp realizzata con carni selezionate di suini allevati in Italia, aromatizzata con semi di finocchio selvatico e premiata con Cinque Spilli della Guida Salumi d'Italia 2023; il prosciutto crudo affinato sotto la cenere e i salami con Chianina in purezza o aromatizzata al tartufo.

La Toscana e l'Abruzzo si uniscono per la prima portata. La pasta di ceci, lenticchie, piselli o fave dell'azienda agricola **Ramo di Mandorlo** trova il suo condimento nella linea di sette sughi (Ragù Napoletano, A' Salsaforte, La Genovese Napoletana, Il Ragù Toscano, La Sciuè Sciuè del Vesuvio, La Puttanessa coll'Aglione e Il Sugo Finto) di **Giò e Giuà**, ricette antiche ispirate dalla tradizione culinaria toscana e quella campana. A completare un'abbondante grattugiata di **Parmigiano Reggiano** invecchiato 40 mesi, per dare un tocco di umami al piatto. Il Parmigiano 40 mesi si può gustare anche in scaglie esaltato da qualche goccia di **Aceto Balsamico di Modena del Duca Igp**.

Come secondo piatto la semplicità di un uovo all'occhio di bue. Certo, il piatto è semplice, ma la scelta di materie prime ottime ne fa una portata gourmet. L'olio è l'intenso Rea di **Pujje**, che, con le sue note di foglie di pomodoro, di erbe

aromatiche e di mandorla esalta l'uovo di gallina Plymouth Rock, originaria dell'omonima città statunitense, di **The Garda Egg** dal gusto denso e carnoso. In abbinamento un assaggio di Robiola Incavolata de **La Casera**, un formaggio fresco di latte di capra pastorizzato avvolto nelle foglie di cavolo legate a mano.

Una coccola di fine pasto è rappresentata da Le Formine, i biscotti della **Pasticceria Mearini** in pasta frolla e cioccolato, decorati a mano accompagnati dalle marmellate in tubetto di **Chiaverini** nei gusti more di rovo, arance con scorze e fichi e mandorle o dal miele al tartufo di **Savini**. Ma anche da una coppa di gelato **Carapina** fatto in casa. L'emulsione, nei gusti primolatte, crema, cioccolato, nocciola e pistacchio, viene venduta in un brick e basta mantecarla nella gelatiera per avere in pochi minuti il gelato pronto da gustare.

A conclusione di un pranzo così articolato non può mancare un caffè da "Guinness", il Candy Geisha di **Ditta Artigianale**, una varietà proveniente dalla Colombia dalle note floreali e fruttate, che costa oltre 100 euro al chilo. In alternativa al caffè c'è la tisana de **La Via del Te** al finocchio e liquerizia dalle riconosciute proprietà digestive.

Il bicchierino della staffa è legato alla memoria con due dei prodotti simbolo dello **Stabilimento Chimico Farmaceutico Militare**, unità produttiva dell'Agenzia Industrie Difesa, quali il Cordiale o l'Elisir di China nicchie dell'eccellenza alimentare che hanno accompagnato generazioni di soldati italiani

© RIPRODUZIONE RISERVATA

GAMBERO ROSSO®

<https://www.gamberorosso.it/notizie/taste-2023-i-nostri-migliori-assaggi/>

Notizie

Taste 2023: i nostri migliori assaggi

9 Feb 2023, 12:58 | a cura di [Gambero Rosso](#)



UOVA COLORATISSIME, DOLCI A BASE DI LEGUMI, MIX DI VEGETALI PER INFUSI, CIOCCOLATINI RIPIENI DI SPECK: CURIOSITÀ E GRANDI ASSAGGI DA TASTE 2023.

Taste 2023: la tre giorni di Firenze dedicata al meglio della produzione agroalimentare italiana (e non solo: ci sono state anche alcune incursioni dall'estero) si conferma come uno degli appuntamenti più importanti del settore, per selezione dei produttori coinvolti, organizzazione e allestimento degli stand, eventi dentro e fuori il salone che anche quest'anno è stato ospitato nella Fortezza da Basso. In totale oltre 10.000 visitatori nei tre giorni, di cui 7.000 operatori del settore di oltre 50 paesi, Un appuntamento imperdibile per buyers e appassionati che anche quest'anno non è stato parco di novità presentate dalle 538 aziende tra Salone e Fuori Salone, il Fuori di Taste che ha animato locali, negozi e vari spazi fiorentini. Ne abbiamo scelte (con molta difficoltà) solo 10. Un anticipo di quanto di buono e di bello si troverà sugli scaffali nei prossimi mesi.



foto AKASudio-Collective

Taste 2023: le nostre scelte



Antiche Essenze Mediterranee

Un bel progetto calabrese nato nel 2019, bloccato dal Covid e ripreso lo scorso anno, presentato il 5 febbraio in una serata Fuori di Taste al ristorante fiorentino Desinare. I prodotti: 5 mix per tisane e 13 “polveri”, tutti biologici e ottenuti da agrumi, ortaggi ed erbe officinali calabresi per far vivere i profumi della regione. Uso delle polveri (cipolla rossa, clementina, bergamotto, liquirizia, peperoncino calabrese dolce e piccante...) per cucinare ma anche per pasticceria, gelateria, cioccolateria, mixology. Versatili e profumatissime: un tuffo olfattivo nella Calabria ancestrale. Scelto da Mara Nocilla.

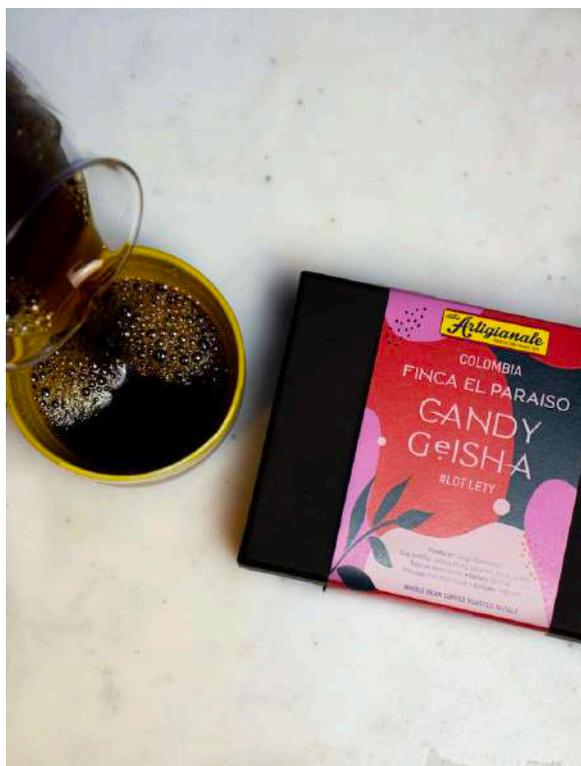
www.anticheessenze.it



Casa Marchetti

Sono i migliori ingredienti a caratterizzare gli **Zabà**, i deliziosi zabaione in vasetto firmati Aberto Marchetti, gelatiere piemontesi con il pallino per l'eccellenza. Solo uova fresche da galline allevate a terra e lo zucchero italiano al 100% si incontrano nella ricetta di Langa per dare vita alla massima espressione di uno dei prodotti simbolo della tradizione piemontese, declinato oggi in due nuovissime varianti: nello zabaione al moscato passito di Strevi lo Zabà incontra il Moscato Passito più antico del Piemonte, mentre nello Zabà Riserva, Marsala Ambra 1980 la ricetta di Langa diventa Riserva grazie al Marsala Vintage 1980 di Francesco Intorcia invecchiato per oltre trentacinque anni in fusti di rovere: è prezioso e autentico, come una tradizione di famiglia, intenso ed elegante come lo zabaione torinese. Scelto da Valeria Maffei.

<https://www.albertomarchetti.it>



Ditta Artigianale

Ditta Artigianale, la micro roastery (per noi la [medio-piccola azienda dell'anno appena passato](#)) fondata dal pluripremiato campione barista e assaggiatore Francesco Sanapo e da Patrick Hoffer con la mission di portare in Italia caffè di estrema qualità, ha presentato al Taste 2023 **Geisha Candy**. Un caffè caratterizzato da un profilo delicato, agrumato e aromatico, nonché uno tra i più cari al mondo: viene infatti venduto al prezzo di oltre 100 euro al chilo. Questa pregiata varietà colombiana è infatti una vera gemma che presenta una tazza super complessa a causa del processo molto dettagliato, suddiviso in tre fasi, che regala note di acidità di frutta gialla, corpo sciropposo, note floreali e di frutta in polpa, mentre il retrogusto, lungo e

piacevole, dona sentori di caramello. Scelto da Valeria Maffei.

<https://dittaartigianale.com>



foto Mike Tamasco

Fabrika Cioccolato Asiago

Bel progetto nuovo di zecca, presentato a Firenze il 4 febbraio a un evento Fuori di Taste presso l'Harry's bar. Cioccolatini preziosi, glamour nel target e nel packaging nero e oro. Ma anche di sostanza, con margini di crescita e un legame forte con il territorio. Una linea di 7 praline luxury con i nomi dei monti dell'altopiano di Asiago, che uniscono la creatività italiana, un buon cioccolato e i più rappresentativi prodotti tipici di quest'area tra le Prealpi Vicentine e il Trentino: la tipica torta Ortigara, il formaggio Asiago, il liquore al ginepro Kranebet, il miele millefiori di casa Guoli, lo speck... Particolarmente riuscito e compiuto

quest'ultimo, un sorprendente abbraccio-dolce salato, con la polvere del salume nel cuore di uno scrigno di cioccolato caramellato. Scelto da Mara Nocilla.

fabrikacioccolatoasiago.it



I Segreti di Diano

L'azienda I Segreti di Diano ha incentrato la sua attività sulla produzione e trasformazione di due specie autoctone di peperone Crusco, una dolce e affusolata, il sciuscillone, l'altra piccante che, per la sua forma piccola e sottile, viene chiamata serpentino. Per tutte e due nessuna coltivazione in serra, nessuna produzione intensiva e nessuna lavorazione meccanica. È solamente il paziente lavoro manuale a preservare le proprietà e le caratteristiche di questi frutti che vengono essiccati all'aria per 50 giorni, senza l'utilizzo di macchine o essiccatori, infilzati dal picciolo con ago e spago e appesi a essiccare in lunghe collane. Fritti in olio di semi alto oleico si prestano a numerose preparazioni, dolci o salate. Scelto da Valeria Maffei e Mara Nocilla.

<https://isegretididiano.com>



Pasticceria De Vivo

La nuova sfida, presentata in occasione di Taste 2023, della Pasticceria De Vivo di Pompei è una colomba leggera, soffice e soprattutto **senza lattosio**. Arricchita con cioccolato Macaè 62% , monorigine brasiliano, e albicocca Pellecchiella del Vesuvio, considerata la più prestigiosa e dolce tra le varietà, la nuovissima colomba nasce dopo un'attenta ricerca di prodotti lactose free ed è pensata per soddisfare l'esigenza di far degustare la bontà della colomba anche agli intolleranti al lattosio. Particolarmente leggera e soffice anche questa versione rivisitata garantisce tutta la bontà e il gusto degli osannati lievitati firmati De Vivo. Scelto da Valeria Maffei.

<https://www.lapasticceriadevivo.it>



Ramo di mandorlo

Dolci secchi e panettone con la complicità dei legumi. Sono i prodotti esclusivi e a filiera chiusa di Ramo di Mandorlo, azienda agricola creata da Alido Venturi e sua moglie Bruna Di Loreto nel 2020, al suo debutto al Taste. Esclusivi e nuovissimi le lenticchielle, attualizzazione delle tradizionali ferratelle abruzzesi, realizzate con farina di lenticchie 100%, e i cecineretti, amaretti di farina di ceci, sempre con il legume in purezza. Nel panetticchio la farina di lenticchie rappresenta il 35% dell'impasto, unita a poco zucchero, arancia semicandita e olio evo al posto del burro. I legumi e le farine derivate, macinate in un mulino a pietra naturale, come pure un profumato zafferano, sono prodotti dall'azienda aquilana in 15 ettari di terra. Della stessa proprietà il ristorante e l'antico caffè Tre Marie. Shop online. Scelto da Mara Nocilla.

www.ramodimandorlo.com



Salsamenteria Giò e Giuà

È una nuova linea di sughi artigianali, figlia di una startup avviata durante il lockdown e presentata a Taste 2023. A monte una storia di amicizia, tra Giovanni Gerini (Giò), macellaio di Pontassieve, e Giovanni Fiorillo (Giuà), napoletano, operaio di mattatoio. Dal loro scambio di lettere ricche di ricette, scoperte dalle nipoti di Giò e Giuà, Antonella e Alessandra, titolari dello storico salumificio (classe 1882), e Tonino, nipote di Fiorillo, nascono 7 sughi della tradizione toscana e campana riproposte dalle sorelle Gerini. Selezione degli ingredienti (pomodorini del piennolo per la Sciuè Sciuè, il San Marzano per il ragù napoletano, carni di chianina e di cinta senese per il ragù toscano, cipolla di Montoro per la Genovese, maiale brado dell'Aspromonte per A' Salsaforte...). Sterilizzazione gentile in autoclave per garantire una shelf-life di 18 mesi e conservare profumi e aromi. Scelto da Mara Nocilla.

www.gioegiua.it



Tenuta Serravalle

L'azienda agricola Tenuta Serravalle ha portato alla tre giorni fiorentina la sua storia ultracentenaria nella coltivazione di arance e grano, rispettivamente 74 e 120 ettari dei 200 ettari aziendali nella Piana di Catania, integrati da boschi di macchia mediterranea. Le arance bionde (Navel e tardive Lane Late) e rosse di Sicilia Igp (Tarocco e Moro) vengono inviate in tutta Italia: spedizioni il lunedì, consegna il giovedì (18 chili, 34 euro). O trasformate in marmellate artigianali. I mille apiari, spostati per inseguire le fioriture, danno eccellenti mieli (di arancia, limone, eucalipto e fico d'India), puri, vivaci, nella classe della tipologia ma anche con vaghi ma evocativi richiami alla macchia mediterranea e all'elicriso. Scelto da Mara Nocilla.

www.tenutaserravalle.com



The Garda Egg

L'azienda agricola The Garda Egg a Lazise (Verona) nasce dal progetto di Federica Bin che per l'allevamento delle sue galline ha intrapreso la strada del rispetto e dell'amore, quella strada, insomma, che da sempre caratterizza il modus operandi degli allevamenti virtuosi. Il risultato sono uova eccezionali per bontà, ma anche per bellezza: "naturalmente" colorate perché ottenute da galline di razze speciali. Nessun artificio o modifica genetica, è solo la biodiversità a donare a queste super uova affascinanti sfumature che vanno dai toni del marrone a quelli del verde e dell'azzurro. Un ventaglio di colori ma anche di profumi e sapori che rendono The Garda Egg molto richieste da grandi chef, pasticceri e gelatieri. Scelto da Valeria Maffei.

<https://thegardaeggco.com>

Linkiesta

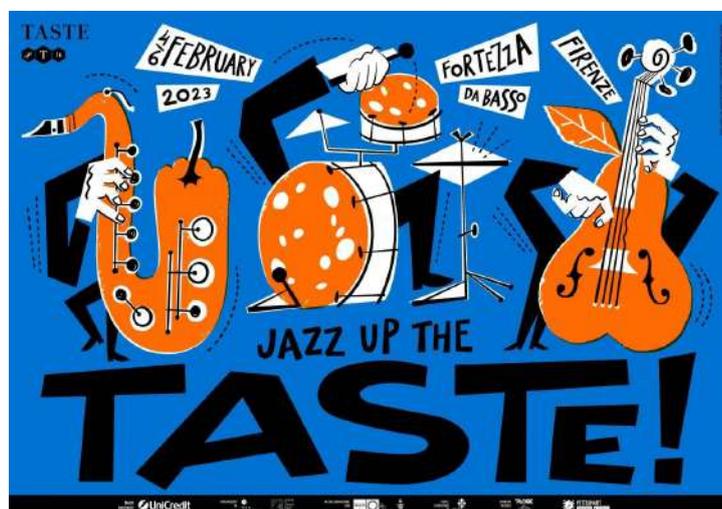
<https://www.linkiesta.it/2023/02/firenze-taste-salone-pitti/>

Taste 2023

A Firenze per un viaggio nel gusto

Flavio Scheggi

Pasta, amari e i suoni del cibo. Una carrellata dei tanti eventi che andranno in scena dal 4 al 6 febbraio al salone firmato Pitti Immagine e dedicato al mondo del cibo italiano. Gastronomika sarà presente con talk e interviste



Pensiamo a quanti modi ci sono di viaggiare alla scoperta di un cibo. Possiamo farlo in un ristorante, in un mercato, in una pasticceria, in un forno o in tantissimi altri modi.

Questo fine settimana dal 4 al 6 febbraio vi consigliamo un viaggio con le diversità del gusto, grazie alla 16° edizione del salone **Taste** che si svolgerà a Firenze alla Fortezza da Basso.

All'evento firmato da Pitti Immagine, 538 espositori provenienti da tutto il territorio nazionale presenteranno le loro eccellenze enogastronomiche, frutto della tradizione e di straordinarie storie imprenditoriali. Il pubblico potrà effettuare un viaggio partendo dal salato per arrivare al dolce, senza dimenticare olio, vini, spiriti e il design dedicato alla tavola. Immersi in questa grande dispensa, si avranno tutti gli elementi per prendere spunti ed allestire un ottimo pasto.

«Taste ha cambiato pelle, pur rimanendo fedele a sé stesso», ci ha detto Agostino Poletto, direttore generale di **Pitti Immagine**. «Il passaggio dalla Stazione Leopolda alla Fortezza da Basso – che si è reso necessario durante la pandemia – ci ha offerto l'occasione giusta per far esprimere al salone tutto il suo potenziale. La nuova scenografia è piaciuta in primis alle aziende: il 90% dei partecipanti del 2022 è

tornato anche a questa edizione. In più, gli spazi della Fortezza hanno reso possibile l'inserimento di ben cento interessanti novità. I nuovi ingressi sono stati selezionati con il rigore di sempre con uno scouting diretto o valutando le oltre 250 richieste di partecipazione che ci sono pervenute».

La pasta è il tema principale di questa edizione. Attorno a questo alimento principe della cucina italiana ruoteranno talk ed eventi.

Un'attenzione particolare infine sarà dedicata agli amari, protagonisti della Special Area Spirits dove saranno presenti una selezione di tredici etichette artigianali eccellenze del made in Italy.

Oltre a gustare il cibo, durante la tre giorni fiorentina alla Fortezza da Basso, si parlerà di cibo. Nei Taste Ring curati da Davide Paolini domenica 5 gli chef [Igles Corelli](#), [Fulvio Pierangelini](#) e [Vito Mollica](#) cercheranno di spiegare perché le cucine stellate per anni non hanno utilizzato la pasta secca, poi all'improvviso sono arrivati sulle tavole spaghetti al pomodoro e alla cacio e pepe.

Anche Gastronomika sarà presente, il direttore Anna Prandoni modererà infatti due talk: "I suoni del cibo, come il colore e la musica influenzano il nostro palato" e "Quel che i giovani non dicono (ma fanno), le nuove leve della produzione enogastronomica italiana a confronto". Il primo incontro guiderà i partecipanti,

anche attraverso dimostrazioni pratiche curate dagli ospiti presenti, tra cui Fiamma Rivetti, coordinatrice del centro di ricerca Iulm e [Ettore Bianconi](#), musicista e esperto di playlist associate al cibo, alla scoperta del gusto e di come la percezione dello stesso muti a seconda di ciò che si ascolti e ai colori del piatto su cui è servito. Durante il secondo invece, la redazione, che da sempre ha un occhio di riguardo per i giovani del settore, intervisterà le nuove leve e coglierà l'occasione per lanciare la seconda edizione del Festival di Gastronomika, in programma per maggio 2023.

I talk si concluderanno lunedì 6 con l'appuntamento "Mi dedico alla terra. Storie di imprenditrici agricole, dall'invisibilità al protagonismo delle donne in agricoltura".

E come ogni salone che si rispetti anche Taste ha il suo il suo fuori salone, ovvero il Fuori Di Taste concene a tema, presentazioni ed eventi.

Un programma che da mattina a tarda sera, unisce le aziende presenti alla manifestazione e alcune tra le location e i locali più belli della città.

Tra questi il "brunch fiorentino", con il produttore delle marmellate fiorentine [Chiaverini](#) che presenta, presso i locali di [Ditta Artigianale](#), uno speciale menù, ideato dallo chef [Giacomo Faberi](#). Le ricette prevedono due proposte: una dolce a base di pane, ricotta e marmellata, e una salata, con il "Fig&almond toasted sandwich", a base della marmellata Fichi e Mandorle.

Entrambe accompagnate dai caffè speciali di Ditta Artigianale.

Al mattino prima di entrare al salone si potrà passare da [Arà: Pane, Fornelli e Cose Aruci](#), dove pane e dolci di pasticceria siciliana, saranno preparati con le farine di [Molini del Ponte](#), e accompagnate dalle miscele profumate del [Caffè Corsini](#).

Venerdì 3 febbraio al [ToscaNino](#) in Rinascente, sarà presentato “Caterina va in Giappone... ma con le mani in pasta!”. Un aperitivo a 4 mani, creato con [Floressence Tuscan Dry Gin](#), il gin ideato a Firenze ispirato al profumo di Caterina de’ Medici, e il pizzaiolo [Manuel Maiorano](#) della [Fenice Pistoia](#) e [Gabriele Dani](#), maestro lievitaista, della [Bottega Dani](#) a Cecina. Nella stessa serata al [Teatro del Sale del Cibrèò](#), [Leonardo Romanelli](#) presenta “Galeotto fu il Risotto” un evento che mette in scena il racconto della vita di uno chef con piatti che vedono la collaborazione: i tartufi di [Savini Tartufi](#), il riso del [Principato di Lucedio](#), i vini [Val di Suga](#) e il pomodoro del Piennolo selezionato da [Gustiamo](#).

Il sabato sera potremmo consigliarvi “Non è margherita. È Starita” il cooking show di [Antonio Starita](#) dove non mancheranno due classici.

La Marinara Starita, con pomodoro, aglio, origano, datterino, pecorino romano e pepe. E la Montanara una pizza stesa e fritta, poi farcita con un sugo di pomodoro, provola affumicata, pecorino romano e basilico fresco. Un passaggio veloce nel forno a legna

la asciuga completamente e la rende leggermente croccante senza seccarla.





https://www.ansa.it/canale_lifestyle/notizie/food/2023/01/26/la-cultura-del-caffe-in-italia-dal-florian-agli-specialty-coffee_a923ad39-5fd3-4ad0-9525-084d1462bf40.html

LA CULTURA DEL CAFFÈ IN ITALIA, DAL FLORIAN AGLI SPECIALTY COFFEE

Da Ditta Artigianale a Nespresso con Ferragni la tradizione si rinnova



Chiara Ferragni che firma con Nespresso una collezione dedicata a Milano qui in una foto della campagna scatta al Caffè Greco di Roma in Via Condotti
© Ansa

La tradizione del caffè in Italia è così forte da ritenere che sia qualcosa di tipico del nostro paese.

Il caffè è parte integrante della cultura italiana, basti pensare che la routine quotidiana della maggior parte di noi comincia con una tazzina di caffè, un vero e proprio rito che poi a metà mattina diventa anche un momento di socialità al bar.

Secondo i dati di YouGov 2021 i consumatori italiani bevono caffè per diverse ragioni: il 68% per una questione di gusto e aroma, il 58% per concedersi una pausa; 3.5 persone su 10 si affidano alla bevanda per stare svegli e ben il 25% degli intervistati considera il caffè è elemento di socializzazione. Non stupisce allora che dai dati emerge come l'80% degli italiani maggiorenni beve regolarmente caffè, mentre solo il 5% non lo beve mai. In Italia pensiamo al caffè come un nostro elemento distintivo. E questo è in parte vero, ma non dobbiamo dimenticare che il caffè e le sue tradizioni vengono da un incontro di culture.

Le origini del caffè in Europa sono italiane, perché la prima comparsa del caffè in Europa risale al 1570 e riguarda la laguna di Venezia. Nello specifico, sembra che ad aver importato il caffè sia stato il medico del console di Venezia in Egitto che, al suo ritorno nella penisola italiana, ne portò alcuni sacchi. Da allora, a Venezia il caffè iniziò ad essere conosciuto tra i più nobili – a causa del suo prezzo elevato – e in ambito medico, per le sue numerose proprietà “benefiche”. Presto, però, si diffuse a livello popolare e furono create le prime botteghe del caffè, come in Oriente.

La prima “bottega del caffè”, il caffè Florian, sorse proprio a Venezia, sotto il porticato che si affaccia sulla spettacolare Piazza San Marco. In breve tempo questa si trovò a scontrarsi con la concorrenza e fu proprio per questo che, nel 1716, pubblicò a scopo pubblicitario un opuscolo in cui si esaltavano i benefici del caffè. Solo pochi decenni dopo a Venezia si contavano più di 200 caffetterie e, da Venezia, il caffè si diffuse altrettanto rapidamente in altre città italiane, tra cui Padova, Torino, Roma, Napoli.

Le caffetterie acquisirono progressivamente maggior prestigio perché erano frequentate abitualmente da personaggi di prestigio e di spessore culturale, tra cui letterati, filosofi e politici che si riunivano attorno ad un tavolo, con una tazzina di caffè italiano in mano, a discutere, a scrivere e a scambiarsi opinioni. Quindi proprio grazie alle botteghe, il caffè assunse l'importanza sociale che oggi gli viene attribuita in Italia: una bevanda simbolo di chiacchiere tra amici e parenti, occasione di scambio di idee e momenti di spensieratezza. Tra i tanti caffè storici antichi il Gran Caffè Quadri nella Venezia del '700, che può vantare tra i suoi clienti Stendhal, Lord Byron, Alexandre Dumas, Wagner, Marcel Proust e Woody Allen. E ancora a Venezia

la Torrefazione Marchi, frequentata dai futuristi veneziani, da Depero, Mastroianni, Alberto Sordi, Vittorio De Sica e molti altri. Il Veneto ospita un altro ritrovo illustre, ovvero il Caffè Pedrocchi di Padova locale-simbolo cittadino dall'inaugurazione nel 1831. L'Antico Caffè Greco a Roma in Via Condotti, fondato nel 1760 ai cui tavoli si sono seduti Giacomo Leopardi, Goethe, Gogol, Henry James, Casanova, Canova, Keats, Andersen, Thomas Mann, Rossini, Liszt, Silvio Pellico, Shelley, Schopenhauer, Mark Twain, Wagner, Joyce, Orson Welles, Ibsen. A Napoli c'è lo storico Gran Caffè Gambrinus dal 1860 affacciato su Piazza Plebiscito, sbocciato nel periodo della Belle Époque richiamò persino Oscar Wilde, Gabriele D'annunzio e L'imperatrice Sissi. A Trieste il Caffè Tommaseo dal 1830, il più antico in città, così chiamato in onore dello scrittore dalmata. E poi il Caffè degli Specchi del 1839 e il Caffè San Marco, aperto nel 1914 luogo d'incontro di irredentisti, ricostruito negli anni Venti ha visto tra i commensali Saba, Svevo. A Torino dal 1763 il Caffè Al Bicerin frequentato da Alexandre Dumas e Camillo Benso Conte di Cavour e ancora l'ottocentesco Caffè Mulassano, dove nel 1926 nacque il tramezzino, il Caffè Baratti e Milano in Piazza Castello, vincolato dai beni culturali, e il Caffè Fiorio, inaugurato nel 1780 fu ritrovo dei nobili dell'epoca e particolarmente amato da Nietzsche. Sempre in Piemonte è tappa obbligatoria il Caffè Arione di Cuneo, aperto nel 1923 è il locale a cui dobbiamo l'invenzione dei Cuneesi al rum. A Firenze non si può ignorare il Caffè Le Giubbe Rosse, intramontabile crocevia di artisti e letterati, fondato nel 1897.

La vera trasformazione si è attuata in Italia negli ultimi 150 anni, con l'introduzione della macchina da caffè espresso, brevettata in Italia alla fine dell'800. L'espresso è infatti uno dei tanti metodi di preparazione del caffè ma sicuramente il più diffuso e apprezzato nel nostro paese, e vede i suoi albori nel 1884 quando il proprietario di due locali storici a Torino, Angelo Morimondo, presentò una macchina di sua invenzione, per rispondere alle esigenze della sua clientela con un metodo veloce di preparazione del caffè, detto appunto "espresso".

L'Italia è dunque la patria spirituale dell'espresso, dove è nata la definizione stessa della bevanda, caratterizzata inizialmente da una tradizione di tostatura lenta e scura e, spesso, ad alto contenuto di Robusta. All'epoca, le macchine per tostare, come i forni per la pizza, erano infatti spesso a legna. La tostatura era per forza di cose più lenta e la scelta dei caffè utilizzati nelle miscele era in gran parte dettata da ciò che era più facilmente reperibile, ovvero i Robusta dell'Africa Occidentale, gli Arabica dell'Africa Orientale e, naturalmente, l'amato Brasile.

Intorno alla metà del Novecento il caffè in Italia è quindi una tazza scura e intensamente tostata che si ispira alle atmosfere dei tradizionali bar di inizio secolo nel nostro paese, in cui il caffè si consumava in piedi. Poi, con il boom economico e un mondo più connesso e aperto a nuove possibilità, i torrefattori si sono pian piano allontanati dal sentiero tradizionale delle dense

miscela di Robusta a tostatura scura, e hanno cercato di rinnovarsi con nuove vivaci proposte, in cui nuove miscele a base di Arabica si sono affiancate alle proposte più tradizionali, evolvendosi fino alla proposta degli specialty coffee, che esplora e promuove inediti sapori dall'acidità più pronunciata. Gli specialty coffee, un trend che da qualche anno fa da ponte tra la tradizione dell'espresso e la 'new wave' del caffè artigianale con miscele nuove e originali dal particolare pregio gustativo. A Pitti Taste, il salone di Firenze a febbraio, Ditta Artigianale, la prima linea italiana di caffetterie dedicata al consumo consapevole di caffè e microroastery porterà infatti al salone del gusto firmato Pitti Immagine un caffè monorigine da 'Guinness', il "Candy Geisha", varietà proveniente dalla Colombia, venerata ed apprezzata per le sue note floreali e fruttate, che ha un costo superiore ai 100 euro al chilo. Il motivo di un prezzo così elevato risiede prevalentemente nel complesso processo di lavorazione, che oltre ad essere molto dettagliato viene diviso in 3 fasi: inizialmente le bacche vengono pulite con ozono, per ridurre il carico microbiologico indesiderato, poi vengono introdotte in fermentatori di acciaio inox con l'aggiunta di CO2, in modo da prevenire l'ossidazione dei composti presenti nella polpa, infine i chicchi vengono lavati con tecnica dello shock termico che permette di fissare rapidamente i composti di fermentazione.

Un altro brand che ha negli anni arricchito la collezione portando una nuova cultura del caffè è Nespresso. Ora, con una operazione 'inversa', arricchisce la sua gamma di caffè totalmente dedicata alle tradizioni e ai sapori italiani, Ispirazione Italiana, con un caffè che riporta al gusto della tradizione. Milano Intenso, il nuovo caffè che prende ispirazione dalla storia italiana del caffè e delle sue tradizioni di consumo, è l'emblema: un caffè dal gusto deciso con note di cereali tostati e cacao, che trovano il loro equilibrio con una nota di confettura di frutta e punte più speziate, che rendono questa miscela deliziosamente complessa.che racconta l'eleganza, la storia e l'esperienza del caffè in Italia. Il caffè e la collezione di macchina e accessori in limited edition sono stati realizzati in collaborazione con Chiara Ferragni. Milano Intenso, edizione limitata 2023, è composto per lo più da Arabica latino-americani, la cui tostatura medio-scura rende omaggio all'eredità del caffè di questa città. Dal look tutto italiano e ideato proprio da Chiara Ferragni, la collezione in edizione limitata ricorda Villa Necchi Campiglio e Palazzo Montedoria a Milano, le principali fonti di ispirazione per il design; in particolare, il motivo a diamante all'interno della Villa ha ispirato l'estetica a rombi di e i toni del verde e dell'oro di entrambi gli edifici sono presenti in tutta la collezione.

TGCOM24

https://www.tgcom24.mediaset.it/cucina/pitti-taste-la-versione-golosa-della-kermesse-fashion_60588539-202302k.shtml

02 FEBBRAIO 2023 07:00

Pitti Taste, la versione golosa della kermesse fashion

Fuori di Taste: gli appuntamenti del fuorisalone e dei numerosi eventi che si terranno in giro per Firenze

Taste 16 : eventi fuorisalone

Opera Matteo Pogliani - mostra Artender



Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, protagonista della cena all'Architettura del Cibo

Pitti Taste 16 andrà in scena dal **4 al 6 febbraio 2023** presso la **Fortezza da Basso** di **Firenze**. Ma se il salone sarà una piacevole visita, è inutile negare che moltissimi golosi approfitteranno di questi giorni (più qualcuno extra) per godere dei **numerosi eventi** che si terranno in giro per la città, raccolti nel calendario del fuorisalone **"Fuori di Taste"**. Abbiamo sbirciato per voi, e selezionato una serie di imperdibili occasioni per **aperitivi, cene** e perfino **colazioni**. Ecco la nostra selezione.

Giovedì 2 febbraio

Si inizia alle 18:30 presso Rinascente con l'evento *"Caterina va in Giappone...ma con le mani in pasta!"*. Un aperitivo insolito dove la barlady Francesca Gentile creerà un pairing a base di Floressence Tuscan Dry Gin da abbinare alla pizza in versione Uramaki, creazione originale del pizzaiolo Manuel Maiorano, e al Crunchy Shokupan, il lievitato ispirato al pane giapponese, di Gabriele Dani. Per gli amanti dei panificati da non perdere presso Tiratissima (sempre dalle 18:30) *"Doppia C: per essere originali!"*: l'insolito cioccolato al carrello di Noalya, Cioccolato Coltivato, verrà proposto in varianti di gusto e consistenza abbinato alla focaccissima, dall'antipasto al dessert. Insieme all'Antica Macelleria Falorni di Greve in Chianti che, per l'occasione, presenta la sua punta di diamante: il prosciutto affinato sotto la cenere. E, a proposito di salumi, dalle 19:00 all'Alimentari del 25 Hours Hotel ci sarà un aperitivo con i prodotti del Salumificio Mannori insieme ai vini del Castello Vicchiomaggio. Ad unire il tutto, l'olio del Consorzio Olio IGP Toscano, versato sul pane caldo. Ed il clima vero della Toscana alimentare prende forma.

Venerdì 3 febbraio

Alle 18 l'Harry's Bar sul lungarno Vespucci ospita la masterclass di presentazione di Maite, distilleria libera di Marina di Carrara, con il gin *"Spiaggia Lunga"* e la vodka *"Statuaria"*, distillata nel marmo bianco di Carrara. Debutto, inoltre, per il gin *"Fiamma"*, mentre alle 19:00 presso Regina Bistecca andrà in scena *"Follie da Regina"*, cena degustazione insieme a Carlo Giusti de Le Follie di Carlo Giusti che alleva in Toscana particolari razze di animali in libertà di cui sapientemente ne trasforma le carni in singolari e uniche eccellenze culinarie: Il Piccione viaggiatore, il Gallo nero del Chianti, il Black Angus, la Chianina, la Pecora estinta, il Cintale brado, interpretate dallo chef Vincenzo di Lorenzo.

Sabato 4 febbraio

Si parte la mattina presto (09:00 - 11:00) alla Ditta Artigianale con *"La colazione ritrovata"*: i dolci di Olivieri 1882 incontrano le tisane biologiche di

Wilden Herbals. A orario aperitivo ci si sposta a scoprire altre dolcezze, alle 18 all'Harry's Bar sul lungarno Vespucci che vedrà il lancio delle praline Fabrika Cioccolato Asiago, gioielli artigianali di gusto ripieni di ingredienti fuori dal comune: formaggio Asiago, speck, miele, distillati come il Kranebet ed altre eccellenze dell'Altopiano di Asiago. In abbinamento, per l'occasione, il gin 52 Mule Road, espressione delle prealpi vicentine. La sera, invece, l'Aceto Balsamico di Modena sarà protagonista di una cena con i piatti dello chef Giuseppe Papallo (Architettura del Cibo), un viaggio di sapore alla scoperta dell'oro nero di Modena con una delle più importanti aziende storiche, l'Acetaia del Duca. Per chi volesse qualcosa di diverso, da provare anche presso Pizzeria Starita *"Non è margherita. È Starita!"*, Cooking Show di Antonio Starita incentrato sul rito della vera Pizza Napoletana, mentre per gli amanti dei cocktail da non perdere a Locale *"The Power of Flowers"*, evento che miscela due mondi, il Locale e Mieli Thun. La creazione di un cocktail e di un piatto per scoprire la versatilità del miele. Vogliamo condividere con voi la potenza dei fiori!

Domenica 5 febbraio

Alle 18 una nuova masterclass all'Harry's Bar, per Fuori di Taste 2023: il Re dei Re, pluripremiato liquorificio livornese di Fabio e Piercristian Elettrico celebra il passaggio a distilleria presentando la sua gamma (Bitter Amaranto, Elektro Gin, Amarangela, Peach Brandy e Amarea): un rebranding che conclude l'anno del decennale. Aperitivo al nuovissimo il Gusto di Xinge dal titolo *"In Oriente tra profumi di caffè, vini rockeggianti e liquori di anima antica"* a base delle specialità Dim Sum che avranno un profumo diverso con il caffè Corsini a fare da ingrediente particolare. Al bar si esibiranno Davide Pellegrini e Daniel Boccia dell'Opificio Nunquam per i cocktail, mentre i vini prescelti sono della Tenuta Il Palagio di Sting. Per cena alle 20,30 invece l'Insolita Trattoria ospiterà una cena all'insegna delle variazioni sul tema della pasta, un viaggio culinario che mette a confronto la cucina dello chef Lorenzo Romano, la pasta del pastificio artigianale di Gragnano 28Pastai – la prima pasta certificata con la blockchain - e i pomodori dei Sapori di Corbara. Alternativa è *"Spicchi d'Italia"* con Gino Sorbillo e Mario Cipriano che presentano 4 pizze regionali per omaggiare Campania, Friuli, Toscana e Calabria in abbinamento con 4 vini. Apre la cena la degustazione di latticini Fiordilatte di Napoli (Latteria Sorrentina), in collaborazione con Scatti di Gusto e Armatore Cetara.

Lunedì 6 febbraio

Ultimo appuntamento con le masterclass di Fuori di Taste 2023: all'Harry's Bar The Garden (via Il Prato 42) in scena alle 18 la presentazione del gin e del bitter dell'azienda di Castagneto Carducci *"Gin's Tuscany"* di Gabriele Vallebona e Riccardo Ceccanti: due prodotti dalla spiccata identità

territoriale, legata ai profumi e ai sapori del bolgherese. Dalle 18,30 la Vetreria (via del Proconsolo) ospita la preview della seconda edizione di Tavola Latina, il format cultural-gastronomico che unisce Firenze al Sud America. Cocktail con i prodotti Dovel accompagnati dal finger food degli chef Salvo Pellegriti e Fancys Salazar. Per cena a The Stellar Restaurant va in scena *"Una Toscana Interstellare"*: una cena degustazione con il tartufo di Savini Tartufi, a cura dello chef Luigi Bonadonna e pairing di cocktail dell'Alchimista Nicola Spaggiari, con le botaniche di Peter in Florence.

<https://www.foodandwineitalia.com/gli-eventi-enogastronomici-di-febbraio-2023/>



Appuntamenti

Gli eventi enogastronomici di febbraio 2023

- 2 Febbraio 2023
Redazione

Dalle degustazioni in quota con le bollicine di montagna agli artigiani del Made in Italy riuniti in una fortezza, ma c'è anche il primo contest che premia il miglior dolce a base di cioccolato. Ecco tutti gli appuntamenti da segnarsi in agenda.

Con un interminabile gennaio ormai alle spalle, il **mese di febbraio** riparte con slancio per affrontare un fitto e diversificato **calendario di eventi** che mapperà le principali città italiane (una tappa sarà anche sulle Dolomiti), contando sull'importanza di joint-venture tra chef e bartender, soprattutto. Dopo la maratona di Identità Golose questa settimana siamo a Firenze per la nuova edizione di **Pitti Taste** per raccontarvi tutte le novità e uscire anche noi "Fuori di Taste" (qui trovate la rassegna 2022 de Le cose che ci sono piaciute di più), ma non mancano le degustazioni in quota con le bollicine di montagna, golosi assaggi di cioccolato, infornate all'alba, una kermesse dedicata alla birra artigianale e un festival sul whisky.

2-5 febbraio, Val di Fiemme Trentodoc sulle Dolomiti

Anche quest'anno le Dolomiti, Patrimonio Mondiale UNESCO, faranno da scenario all'edizione invernale della manifestazione che celebra le bollicine di montagna, diffusa tra rifugi, hotel, ristoranti stellati, osterie ed enoteche. La prima tappa di "**Trentodoc sulle Dolomiti**" si terrà **dal 2 al 5 febbraio** in Val di Fiemme con **14 eventi** per scoprire le **67 case spumantistiche**, grandi e piccole realtà, associate all'Istituto Trento Doc: dall'aperitivo – presso il **Ristorante La Stua** di Cavalese, l'**Hotel La Roccia**, l'**Hotel Al Cervo** – al "Marendöl (Brunch)" dell'**Hotel Orso Grigio** fino ai pranzi e alle cene, a base di cucina del territorio, a **La Cantinetta di Varena**, al Ristorante **Le Migole** e al **Ristorante El Calderon**. Infine, arrivando in alta quota a **Lo Chalet** (a Cavalese – SkiArea Cermis) e allo **Chalet44 Alpine Lounge** (Località Morea, Predazzo). I due locali che parteciperanno per la prima volta a questa kermesse saranno **In.Treska**, ristorante panoramico a 2000 metri di altezza nel cuore dello Ski Center del Latemar, e **Beauty & Vital Hotel Maria**, che sorge all'interno del centro medievale di Carano. A completare il programma c'è l'esperienza stellata al **Ristorante El Molin** in cui lo chef Alessandro Gilmozzi proporrà "La sostenibilità di Montagna e Trentodoc" in abbinamento alle etichette Trentodoc.

5-15 febbraio Tempi di Recupero

Dal 5 al 15 febbraio chef creativi, osti, gelatieri, artigiani, vignaioli e bartender da tutto il mondo scendendo in campo per **Tempi di Recupero Week 22-23** (non a caso l'inizio coincide con la Giornata

nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare) per realizzare **un menu di recupero** (appuntamento) e **di cucina circolare**. Due le parole chiave di questa edizione: **collaborazione** e **consapevolezza**, che prendono spunto dal libro “Il Chilometro consapevole” di Carlo Catani e Carlo Petrini, pubblicazione che, all’interno di questo programma, verrà presentata nelle città di Milano, Venezia e Faenza. Nel capoluogo meneghino tra gli altri ha aderito all’iniziativa **Rita’s Tiki**, indirizzo fisso per il bere di qualità e consapevolezza sui Navigli, mentre non distante si trova **Marè Milano** che ha organizzato una cena a quattro mani tra lo chef residente Omar Casali e la giovane stella Michelin Giuseppe Gasperoni del **Povero Diavolo di Torriana**, una jam session sulle tematiche di **sostenibilità, consapevolezza e recupero** al centro di ogni piatto. Per raccontare al meglio lo spirito di questo evento interverranno anche il gelatiere **Stefano Guizzetti** di **CiaccoLab** di Milano e Parma, e il **Panificio Davide Longoni**, capostipite della generazione contemporanea dei “breaders” attenti recuperatori di gusto e qualità. A **Venezia** Marco Bravetti di **TOCIA! Cucina e comunità** ospiterà invece **Andrea Rossetti**, chef dell’Osteria V di Trebaseleghe (PD) per un percorso degustazione frutto di una ricerca dedicata al riutilizzo di prodotti e materie di scarto dei vari mercati o produttori del territorio, o di parti meno nobili di vegetali e pesci, attraverso la riscoperta e la proposta di ricette dimenticate. A **Faenza** l’evento si fa ancora più itinerante, ad esempio con il **cocktail** del recupero di **19.86**, tappa fissa per il bere di qualità in città, che per l’occasione lavorerà insieme a Monica e Tonica avatar di Stella Palermo, regina di Gin Tonic originali, per poi trasferirsi da **O’Fiore Mio Hub** per gli assaggi di pizza.

6 febbraio-5 marzo, Eataly Smeraldo Milano

Il mese del pane

Da **Eataly Milano Smeraldo febbraio** è il **Mese del Pane**. Se al **Lingotto di Torino** si preparano a festeggiare il **sedicesimo compleanno** con una serie di appuntamenti a tavola, una serata speciale a tema cocktail, l’Open day della Scuola di Eataly e una grande cena, nel negozio milanese **dal 6 febbraio al 5 marzo 2023** il lievito simbolo delle tavole italiane sarà raccontato in un palinsesto di appuntamenti, tra **corsi e masterclass** a tema. Dall’esperienza mattutina che fa mettere **le mani in pasta all’alba** (si inizia a infornare prima delle 7) al focus sul **lievito madre**, agente lievitante con cui verranno omaggiati i partecipanti insieme a un pane di farine biologiche;

non mancano **attività guidate dai panettieri di Eatly** che coinvolgono i più piccoli e momenti di coppia come **la sfornata con la propria dolce metà** in occasione di San Valentino.

4-6 febbraio, Firenze

Pitti Taste

Pasta e amari saranno i due temi della **16esima edizione di Taste Firenze**, appuntamento dedicato alla “food culture contemporanea” organizzato da **Pitti Immagine** che, dopo il successo dello scorso anno torna negli spazi di **Fortezza da Basso dal 4 al 6 febbraio**. Attese 538 aziende e circa 100 new entry per presentare a un pubblico di buyer internazionali tutte le novità (nell’edizione precedente sono state registrate circa 5mila presenze degli operatori di settore). Tra i nuovi arrivi menzioniamo **Dolcemascolo, GiòeGiuà, Forno Follador, Chiaverini – La marmellata di casa, Ditta Artigianale**, nomi che si affiancano ai banchi di degustazione di aziende ormai affezionate a questo appuntamento: da Gin **Peter in Florence** che presenterà le botaniche della sua Spring Limited Edition alla linea di pezzole di **Savini Tartufi** nata dalla collaborazione con con **BlancMariClo’** (storico marchio pisano produttore di home decor), ma anche **Biscottificio Mattei** con l’inedita *Tosca*, latta di biscotti disegnata da Simone Massoni e Ilaria Falorsi che riprende i colori del Chianti e della Maremma, e poi miscele profumate, infusi e tisane di **La Via del Tè**. La due giorni però non si ferma solo dentro la Fortezza da Basso. Come al solito è tutta la città ad animarsi grazie al ricco calendario di **Fuori di Taste** con joint venture tra le aziende che partecipano alla manifestazione e alcune tra le location più belle della città. Da **Obicà Mozzarella Bar** che sabato 4 accoglie i suoi ospiti a **Palazzo Tornabuoni** con il “**Pizza Club**” – tra cui la *Pizza Speciale Fuori di Taste* con prosciutto crudo di Cinta Senese DOP – allo speciale **aperitivo a 4 mani** di venerdì 3 presso Toscanino in Rinascente con il pluripremiato pizzaiolo **Manuel Maiorano** della **Fenice** di Pistoia e **Gabriele Dani**, maestro lievitaista di **Bottega Dani** a Cecina, in collaborazione con **Floessence Tuscan Dry Gin**, distillato ispirato al profumo di Caterina De’ Medici.

6-9 febbraio Riva del Garda (TN)

Hospitality

La **mixology** torna a essere protagonista di **Hospitality – Il Salone dell’Accoglienza** che ritorna nel quartiere fieristico di **Riva del Garda**

(TN) dal 6 al 9 febbraio, un'opportunità di aggiornamento formativo per bartender e operatori Ho.Re.Ca. con spazio alle tendenze del bere miscelato e del bartending. Oltre alla proposta di selezionate grappe e distillati e di realtà specializzate negli accessori per la mixology, nell'area andranno in scena degustazioni e masterclass con le aziende. Inoltre, otto talentuosi mixologist – Samuele Ambrosi, Leonardo Leuci, Samantha Migani, Claudio Peri, Claudio Riva, Daniele Salviato, Leonardo Veronesi e lo spagnolo Juan Valls – si alterneranno nel programma di educational per bartending e professionisti di ristorazione e hôtellerie: dalla lezione di Leonardo Veronesi e Samuele Ambrosi in **“Gin Attitude – Road Map & Mixability”** dedicata proprio a uno dei distillato che viene sempre più utilizzato nei drink a un viaggio all'interno della cultura giapponese applicata al mondo del bar con **“Omakase Mixology”** a cura di Daniele Salviato.

10-12 febbraio, Milano

Chocolove

Non ci sono dubbi: è **Chocolove** l'appuntamento più dolce di **Milano** nel mese di febbraio. La prima tre giorni dedicata al cibo degli dei, in programma **dal 10 al 12 febbraio** a Palazzo Bovara dove ha sede il **Circolo del Commercio di Confcommercio**, condurrà alla scoperta dei segreti del cioccolato *mentre il contest **ChocoLOVE*** premierà il miglior dolce a base di cioccolato in occasione della festa di San Valentino. Tra i protagonisti della kermesse, il chocolate designer **Davide Comaschi**, primo e unico maestro cioccolatiere campione del mondo italiano, medaglia d'oro al World Chocolate Masters di Parigi del 2013, e i maestri di **Apei** – Ambasciatori Pasticcieri dell'Eccellenza Italiana, capitanati da **Iginio Massari**. Tra **masterclass, show cooking e degustazioni di cioccolato**, la migliore pasticceria italiana si riunisce per realizzare tre giorni di lezioni dedicati al cioccolato con Masterclass dei maestri: Davide Comaschi, Domenico Di Clemente, Emanuele e Filippo Valsecchi, Denis e Andrea Buosi, Alessandro Servida, Fabrizio Galla, Guido Castagna e Maurizio Colenghi, e degustazioni sensoriali condotte da Monica Meschini di International Institute of Chocolate and Cacao Tasting, e gli esperti di Chocolate Academy Milano come Alberto Simionato, Marta Giorgetti, Ciro Fraddanno e Diego Poli.

17-19 febbraio, Roma

I Migliori Vini Italiani

“C’è Fermento”. Ecco il tema della XXII edizione de **I Migliori Vini Italiani**, in programma al **Salone delle Fontane dell’Eur dal 17 al 19 febbraio 2023**. Questo fil rouge, scelto dagli organizzatori **Luca e Francesca Romana Maroni**, caratterizzerà tutte le attività in programma, non solo per la sua attinenza al mondo vitivinicolo e ai suoi processi produttivi, ma anche per dare risalto alla voglia di ritorno alla normalità e di ripresa del settore. Oltre 70 saranno le aziende produttrici presenti ai banchi di degustazione e, come ogni anno, grande attenzione sarà riservata alle piccole realtà, spesso a conduzione familiare. Non mancheranno gli appuntamenti dedicati alla buona tavola mentre la fermentazione continuerà a essere il filo conduttore di tutti i laboratori e i talk divulgativi in programma. Tra i più attesi quello curato da Francesca Romana Maroni insieme a **Flavio Sacco**, biologo fermentalista molto noto al pubblico di Instagram per la sua linea di **verdure fermentate**, e quello dedicato al **sake** e allo **shochu** tenuto da **Luca Rendina** (sake sommelier fondatore di Bere Giapponese). Di fermentazione parlerà anche Antonello Egizi, mastro affinatore di formaggi, nel laboratorio dal titolo **“Il formaggio è vivo: viva il formaggio!”**.

25-26 febbraio, Roma **Roma Whisky Festival**

Sempre al Salone delle Fontane torna nella Capitale **Roma Whisky Festival sabato 25 e domenica 26 febbraio**. Per l’**XI edizione** dedicata al re dei distillati, **Andrea Fofi**, direttore artistico della kermesse, ha deciso per la prima volta di aprire le porte ai **“brown spirits”**, quindi cognac, armagnac, brandy e rum. **Oltre agli incontri con le aziende** e alle degustazioni di **centinaia di prodotti** sono in programma **più di 20 masterclass** per esperti e neofiti, con numerosi corsi per principianti **“ABC del Whisky”** della durata 25 minuti. Il whisky viene celebrato anche nella **versione miscelata** da **ORO Whisky Bar**, boutique bar romano interamente dedicato al whisky che coprirà l’evento anche a Viale Giotto 1 con i due appuntamenti di **“Whisky in Town”** nel dopocena. Se il matrimonio riuscito con il cioccolato verrà valorizzato **“Fonderia Dolci & Design”**, sarà lo storico pub **Le Bon Bock** a occuparsi di spillare **birre inglesi** e qualche altra prelibatezza della tipica cucina scozzese.

19-22 febbraio, Rimini **Beer & Food Attraction**

Negli spazi della fiera di Rimini torna **19 al 22 febbraio Beer & Food Attraction**, la kermesse dedicata alla birra artigianale e non solo, che richiama ogni anno appassionati e professionisti del settore. In questa ottava edizione oltre ai **birrifici artigianali** ai quali sarà dedicato un intero padiglione, l'A7, la **Craft Beer Conference**, organizzata da **Unionbirrai in collaborazione con IEG** nella *Beer&Tech Arena*, indagherà su nuove prospettive e trend di mercato. Se la Pizza Experience dedicherà uno spazio alla convivialità e al mondo dei lievitati, è il **Mixology Circus** la vera **novità** che allestirà un cocktail bar unico, animato da otto bartender italiani di fama internazionale: **Ca Ri Co** (Milano), **Cloakroom CocktailLab** (Treviso), **Drink Kong** (Roma), **Freni e Frizioni** (Roma), **Locale** (Firenze), **Quanto Basta** (Lecce), **Rivabar** (Riva del Garda), **Ruggine** (Bologna).

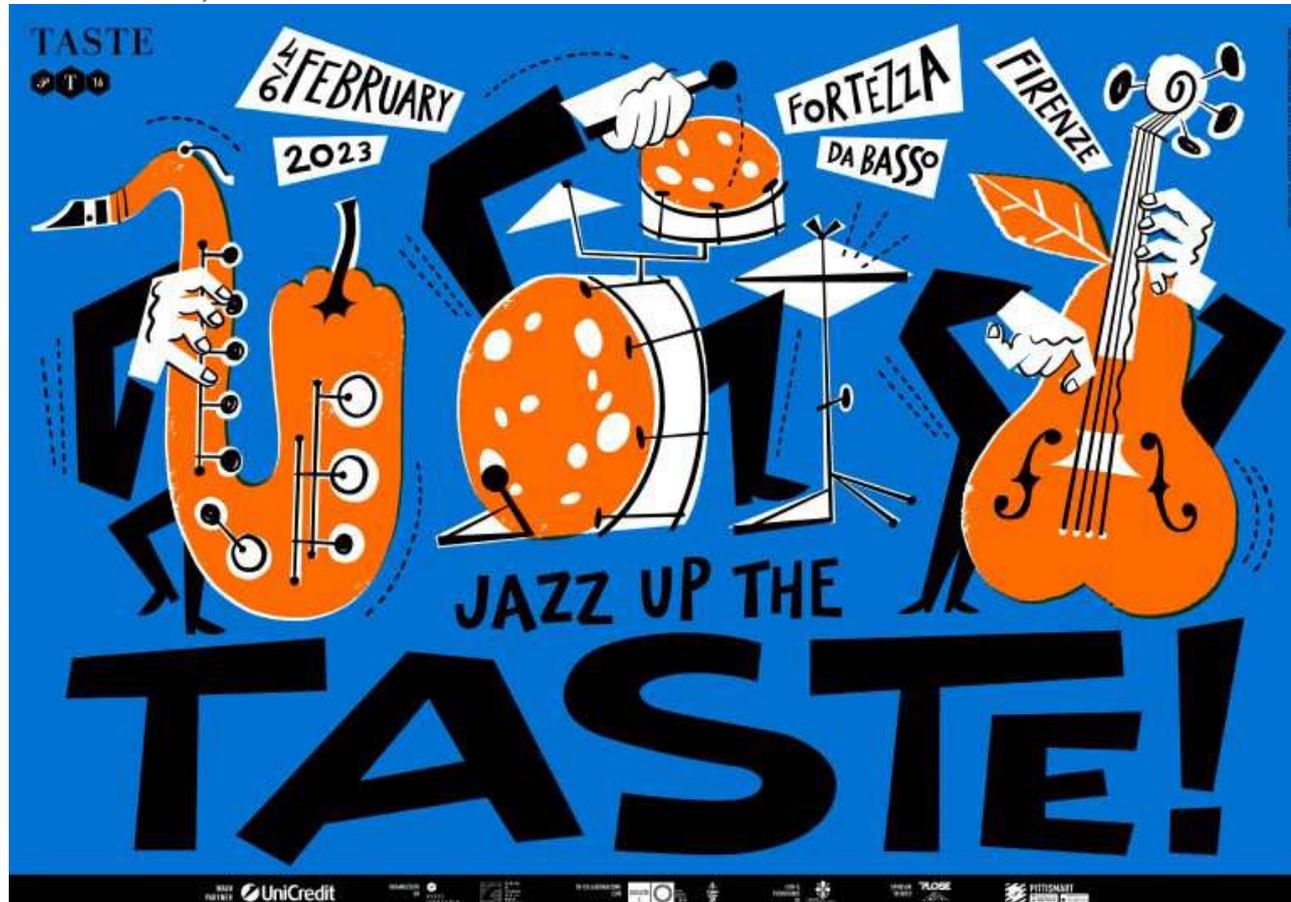


<https://www.gamberorosso.it/notizie/taste-the-unexpected-a-firenze-torna-il-pitti-taste-2023-alla-fortezza-da-basso/>

Notizie

Jazzy Taste! A Firenze torna il Pitti Taste 2023 alla Fortezza da Basso

1 Feb 2023, 14:57 | a cura di [Gambero Rosso](#)



TRE GIORNI DEDICATI ALLE ECCELLENZE ENOGASTRONOMICHE D'ITALIA, PROTAGONISTE ALLA FORTEZZA DA BASSO DELLA 16ESIMA EDIZIONE DI PITTI TASTE. ASSAGGI, APPROFONDIMENTI ED EVENTI NEL RICCO CALENDARIO FUORIDITASTE.

Quasi un anticipo di primavera, l'appuntamento a Firenze con **Pitti Taste. In viaggio con le diversità del gusto** che – come di consueto – si sdoppia con un programma ufficiale, quello nella Fortezza da Basso e uno extra che invade strade, negozi, ristoranti e hotel della città: un fuori salone che qui si chiama **Fuori di Taste** che cresce di anno in anno colonizzando spazi diversi con un'ondata energica di iniziative, cene a tema, presentazioni ed eventi creati per gustare i prodotti di Taste nei locali più belli della città. Abbandonata lo scorso anno la storica Leopolda, l'approdo alla Fortezza ha segnato una nuova era dell'evento, che ha potuto così crescere e ampliarsi sempre nel segno della continuità “Taste ha cambiato pelle, pur rimanendo fedele a se stesso”, dice **Agostino Poletto**, direttore generale di Pitti Immagine. “Il passaggio alla Fortezza da Basso - che si è reso necessario durante la pandemia - ci ha offerto l'occasione giusta per far esprimere al salone tutto il suo potenziale. La nuova scenografia è piaciuta in primis alle aziende: il 90% dei partecipanti alla scorsa edizione torna nel 2023”.



Pitti Taste in numeri e aziende

500 espositori, oltre 80 aziende new entry, selezionate tra le oltre 250 richieste di partecipazione pervenute, e una presenza di buyer in arrivo da tutto il mondo, inclusi i mercati emergenti, in cerca del meglio delle nostre produzioni enogastronomiche, frutto della cultura dei luoghi e dell'impegno di produttori piccoli e grandi, aziende agroalimentari spesso di impronta familiare, con storie che fondono rispetto della tradizione, tutela del territorio, ma anche creatività, intuizione e visionarietà. Tra i nuovi arrivi ci sono marchi come Guido Castagna, Alici di Menaica, Dolcemascolo, L'Uovo d'Oro Bio, Maiale Tranquillo, Mieli Thun, Pane e Pace, Molino Paolo Mariani, e molti altri che si affiancano ad aziende di riferimento, come Antica Macelleria Falorni, Devodier Prosciutti, La Nicchia Pantelleria, La Via del Te', Luigi Guffanti 1876, Nocciolini di Chivasso, Olivieri 1882, Pastificio Gentile di Gragnano, Pesto Rossi 1947, Peter in Florence, Prosciuttificio Dok Dall'Ava, Renato Bosco Bakery. Confermata anche la presenza di Guido Tommasi con il suo bookshop al Piano Attico del Padiglione Centrale.

Il format è quello che da oltre 15 anni contraddistingue l'iniziativa firmata Pitti: l'esposizione del meglio della produzione agroalimentare nostrana, in una mix di tendenze e classici inossidabili del food & beverage, realtà emergenti e marchi storici selezionati sempre con sguardo attento all'alta qualità. Un evento rivolto ad addetti ai lavori e appassionati, un popolo sempre più numeroso: nell'edizione di marzo 2022 ci sono stati circa 7.000 visitatori nei tre giorni, 5.000 operatori del settore, quasi 500 compratori estero e 50 paesi di provenienza).



Il tema di Pitti Taste 16

Jazzy Taste è il tema di quest'anno, una celebrazione dell'incontro tra cibo e musica, sul filo dell'improvvisazione, delle libere associazioni, gli accostamenti inediti e la voglia di sperimentare tipici di questo genere musicale. Un mood che detta il ritmo dell'edizione numero 16 della manifestazione, come sempre preceduta e accompagnata da una comunicazione di forte impatto, quest'anno firmata da Auge Design. Stavolta sono – ovviamente – gli strumenti

musicali, ma in versione golosa, ad accompagnare la tre giorni fiorentina: clarinetto, sax, tromba e percussioni.

Talk, tavole rotonde e incontri di Pitti Taste

Da una parte i Taste Ring di Davide Paolini, dall'altra i Taste Talk: le occasioni di incontro e confronto sono diverse nell'Arena. Si parte sabato 5 febbraio alle 11 con il Ring su **Come reperiscono le materie prime di qualità i grandi hotel?** Appuntamento fra Food&Beverage manager dell'hotellerie e artigiani del cibo, con Giancarlo Carniani (general manager Top Florence), Gabriele Fedeli (corporate F&B director Lungarno Collection), Alessio Anedda (F&B manager Four Seasons) assieme a Claudio Cerati (Upstream) e Andrea Porro (Giò Porro Bresaola). Sempre sabato 4, alle 15, **L'origine della materia prima in etichetta: un must da difendere** e, alle 16, **Il suono del cibo** sulla relazione tra suono la percezione del cibo, con la giornalista e scrittrice Anna Prandoni, un musicista, uno chef e un tecnico del suono e dell'insonorizzazione nei ristoranti. Il giorno successivo, alle ore 11, il Talk **Quel che i giovani non dicono (ma fanno)** e, alle ore 15, il Ring **La rivincita della pasta secca nella cucina d'autore**, che riflette su questo alimento centrale nella cucina italiana, espressione di un artigianato di valore che porta in consegna la nostra storia e le nostre tradizioni. È il prodotto su cui si focalizza questa edizione di Taste. A parlarne: Andrea Cavalieri (Pasta Cavalieri), Alberto Zampino (Pasta Gentile), assieme agli chef Igles Corelli, Fulvio Pierangelini e [Vito Mollica](#). Di pasta si parla anche in alcuni Taste Talks: **Pasta Couture / Haute Cottur Il senso della moda per la pasta**, un percorso tra parole e immagini sulla relazione tra pasta e

moda, tra estetica, eros e gusto (il 5 alle ore 16) e **Ecco di che pasta son fatte le donne!** Un confronto tra diverse generazioni, culture, tradizioni: partecipa una Sfoglina, Xin Ge Liu de Il Gusto Dim Sum, Matilde Pettini di Dalla Lola (il 5 alle ore 17). Lunedì è il turno di **Mi dedico alla terra**, alle ore 11, che indaga sul perché sempre più donne hanno scelto di dedicarsi all'agricoltura, e alle 12, **Italian sounding: un danno economico e qualitativo al Made in Italy.**

Firenze va FuoriDiTaste 2023: il programma

Non c'è solo la Fortezza da Basso: anche in questa edizione Pitti Taste si sposta nelle strade della città, con un ricco calendario che promette di invadere in modo goloso l'itero capoluogo toscano. Ecco la nostra selezione:

Giovedì 02 febbraio

A Toscanino, sopra la Rinascente, va in scena **Caterina va in Giappone...ma con le mani in pasta!** aperitivo dalle 18.30 in cui la bartender montecatinese Francesca Gentile creerà un pairing a base di Floressence Tuscan Dry Gin con la pizza in versione Uramaki del pizzaiolo Manuel Maiorano, e al Crunchy Shokupan, il lievitato ispirato al pane giapponese, di Gabriele Dani. Sempre nel mondo pizza e sempre alle 18.30, nel nuovo Tiratissima va in scena **Doppia C: per essere originali!** con il cioccolato al carrello di Noalya proposto in varianti di gusto e consistenza abbinati alla focacce, dall'antipasto al dessert. Tra i protagonisti della serata anche l'Antica Macelleria Falorni

che per l'occasione presenta la sua punta di diamante: il prosciutto affinato sotto la cenere. Sempre per il binomio salumi/aperitivo, dalle 19 all'[Alimentari del 25 Hours Hotel](#) aperitivo con i prodotti del Salumificio Mannori insieme ai vini del Castello Vicchiomaggio. A unire il tutto, l'olio del Consorzio Olio IGP Toscano, versato sul pane caldo, ed il clima vero della Toscana alimentare prende forma. Alle 20.30 la Trattoria Da Burde (via Pistoiese 154) ospita la Presentazione del libro di Stefano Canosci Pizza Revolution, con una cena a quattro man che vede coinvolti Paolo Gori e Stefano Canosci.

Venerdì 3 febbraio

Alle 18 l'**Harry's Bar** sul lungarno Vespucci ospita la masterclass di presentazione di Maite, distilleria libera di Marina di Carrara che oltre ai gin Spiaggia Lunga e il nuovo Fiamma presenta la vodka Statuaria, distillata nel marmo bianco di Carrara. Alle 19 presso Regina Bistecca va in scena **Follie da Regina**, cena degustazione insieme a Carlo Giusti de Le Follie di Carlo Giusti che alleva in Toscana animali in libertà e di cui sapientemente ne trasforma le carni in singolari eccellenze culinarie: Il Piccione viaggiatore, il Gallo nero del Chianti, il Black Angus, la Chianina, la Pecora estinta, il Cintale brado, interpretate dallo chef Vincenzo di Lorenzo. Per chi vuole unire la cultura alla gastronomia, al Teatro del Sale va in scena **Galeotto fu il risotto** di Leonardo Romanelli, uno spettacolo che racconta la vita di un cuoco che, giunto a fine carriera, tira le somme della sua esistenza, ripercorrendo gli anni passati a lavorare con i grandi chef e nelle più modeste osterie, nelle navi come nei grandi alberghi, e giudica con fare sarcastico il moderno operato dei cuochi diventati

personaggi dello spettacolo, con un fare ironico e divertente. Il tutto mentre cucina un risotto. Gli ospiti potranno assaggiare il risotto con riso Carnaroli del Principato di Lucedio e il tartufo di Savini Tartufi insieme ad altre portate preparate con legumi dell'azienda Bioalberti e pomodori del Piennolo di Saponi Vesuviani, produttori selezionati e rappresentati negli Stati Uniti da Gustiamo. Ad allietare la serata, i vini di Val di Suga Montalcino.

Sabato 4 febbraio

Per chi avesse bisogno di ricaricarsi dopo la serata precedente, prima di entrare in fiera è obbligatoria la tappa presso Ditta Artigianale dove si svolge **La colazione ritrovata** con i dolci di Olivieri 1882 e le tisane biologiche di Wilden Herbals. Lancio nazionale da non perdere quello che va in scena alle 18 presso l'Harry's Bar sul lungarno Vespucci: **Fabrika Cioccolato Asiago** presenta la praline, veri gioielli artigianali ripieni di ingredienti fuori dal comune: i cioccolatini sono infatti al formaggio Asiago, speck, miele, distillati come il Kranebet e altre eccellenze dell'Altopiano di Asiago. In abbinamento, per l'occasione, il Gin 52 Mule Road, espressione delle prealpi vicentine. Dopo tanti aperitivi a questo Taste tornano protagoniste anche le cene, come quella l'Acetaia del Duca che si affida allo chef Giuseppe Papallo e al suo **Architettura del Cibo** per un menu che sia un viaggio di sapore alla scoperta dell'oro nero di Modena. Per gli amanti dell'arte bianca, alla Pizzeria Starita, la serata è **Non è margherita. È Starita!**, cooking show di Antonio Starita incentrato sul rito della vera Pizza Napoletana. Nel [**50Best Bar Locale**](#), invece, la serata si fa dolce con **The Power of Flowers** evento che vede

protagonisti i Mieli Thun per la creazione di un cocktail e di un piatto per scoprire la versatilità del miele.

Domenica 5 febbraio

Alle 18 continua l'ormai rituale appuntamento all'Harry's Bar, questa volta per celebrare il **Re dei Re**, pluripremiato liquorificio livornese di Fabio e Piercristian Elettrico che festeggia il passaggio a distilleria presentando la sua gamma (Bitter Amaranto, Elektro Gin, Amarangela, Peach Brandy e Amarea) protagonista di un rebranding curato dall'artista Alfredo Del Bene, che conclude anche l'anno del decennale dell'azienda labronica. In quello che per ora è la nuova apertura più interessante del 2023, ovvero il ristorante cinese fine dining il Gusto di Xinge, l'evento di domenica è **In Oriente tra profumi di caffè, vini rockeggianti e liquori di anima antica** a base delle specialità Dim Sum che avranno un profumo diverso con il caffè Corsini a fare da ingrediente particolare, mentre al bar si esibiranno Davide Pellegrini e Daniel Boccia dell'Opificio Nunquam per i cocktail, mentre i vini prescelti sono della Tenuta Il Palagio di Sting. Per cena alle 20,30 invece l'Insolita Trattoria ospita una cena all'insegna delle variazioni sul tema della pasta, un viaggio culinario che mette a confronto la cucina dello chef Lorenzo Romano, la pasta del pastificio artigianale di Gragnano 28Pastai – la prima pasta certificata con la blockchain - e i pomodori dei Sapori di Corbara. Alternativa è “Spicchi d'Italia” con Gino Sorbillo e Mario Cipriano che presentano 4 pizze regionali per omaggiare Campania, Friuli, Toscana e Calabria in abbinamento con 4 vini. Apre la cena la degustazione di latticini Fiordilatte di Napoli (Latteria Sorrentina). In collaborazione con Scatti di Gusto e Armatore Cetara.

Lunedì 6 febbraio

Ultimo appuntamento con le masterclass di Fuori di Taste 2023: all'**Harry's Bar The Garden** (via Il Prato 42) in scena alle 18 la presentazione del gin e del bitter dell'azienda di Castagneto Carducci Gin's Tuscany di Gabriele Vallebona e Riccardo Ceccanti. Dalle 18.30 la Vetreria (via del Proconsolo) ospita la preview della seconda edizione di **Tavola Latina**, il format cultural-gastronomico curato dal giornalista Giacomo Iacobellis che unisce Firenze al Sud America. Durante la serata saranno proposti i Cocktail con i prodotti Dovel preparati dai bartende di Jeffer Pisa, accompagnati dal finger food degli chef resident Salvo Pellegriti e dal guest Fancys Salazar del ristorante peruviano Sevi. Per cena a The Stellar Restaurant va in scena **Una Toscana Interstellare**, cena degustazione con il tartufo di Savini Tartufi, a cura dello chef Luigi Bonadonna e pairing di cocktail dell'Alchimista Nicola Spaggiari, con le botaniche di Peter in Florence.



Mattia Pastori. Artender – il mondo del bar visto attraverso l'arte

Infine, per tutta la settimana dal 2 al 7 febbraio il Grand Hotel Sina Villa Medici ospita la mostra **Artender – il mondo del bar visto attraverso l'arte** curata da **Federico S. Bellanca** col supporto di Italicus, il noto rosolio di bergamotto. Il mondo del bar e della mixology visto con gli occhi di giovani artisti multidisciplinari, raccontato con le opere di giovani artisti multidisciplinari: dalla pittura alla fotografia, dalla grafica al fumetto, fino agli NFT. "I bar sono da sempre spazi di aggregazione e luogo ideale per la creatività" spiega Bellanca "e abbiamo voluto restituire valore alla 'cornice' rendendola parte della tela". Sarà possibile acquistare le opere, e il ricavato andrà in beneficenza all'Associazione Solidarietà e Sanità Onlus, che dal 2000 opera in El Salvador e Guatemala a favore delle popolazioni locali.

Pitti Taste – Firenze - Fortezza da Basso di Firenze dal 4 al 6 febbraio 2023 - <http://www.pittimmagine.com>

a cura di Antonella De Santis e Federico Silvio Bellanca



FIRENZE

Il salone del food dal 4 al 6 febbraio alla Fortezza

Un viaggio fra le eccellenze del gusto Per il ritorno di Taste ci sono 538 aziende

Il tema principale di questa sedicesima edizione sarà la pasta. Tanti eventi

FIRENZE

Clarinetto, sax, tromba e percussioni, in versione «golosa», detteranno il ritmo della sedicesima edizione di Taste, in viaggio con le diversità del gusto che si svolgerà dal 4 al 6 febbraio alla Fortezza da Basso. 538 espositori, 100 aziende che partecipano per la prima volta e una presenza sempre più internazionale di buyer. Questa è solo una rapida istantanea dell'evento firmato da Pitti Immagine e dedicato alle eccellenze enogastronomiche italiane, il cui tema principale questo anno sarà la pasta.

Come al solito, tutta la città si animerà con il calendario «off» Fuori di Taste: cene a tema, presentazioni ed eventi coinvolgenti per degustare i prodotti di Taste nei locali più belli di Firenze. «Il passaggio dalla Stazione Leopolda alla Fortezza da Basso - sottolinea Agostino Poletto, direttore generale di Pitti Immagine (**nella foto a destra con il gastronomo Davide Paolini**) - ci ha offerto l'occasione giusta per far esprimere al salone tutto il suo potenziale. La nuova scenografia è piaciuta in primis alle aziende: il 90% dei partecipanti del 2022 è tornato anche a questa edizione». Tante le novità. Per esempio la nuova salsamentaria Giò e Giuà viene presentata in anteprima assoluta mentre domenica 5 febbraio sarà possibile partecipare al brunch di Chiaverini, che per la prima volta partecipa al Taste, in collaborazione con Ditta Artigianale la quale porterà al salone del gusto un caf-



fè monorigine: il «Candy Geisha», varietà proveniente dalla Colombia, con un costo superiore ai 100 euro al chilo.

All'Harry's Bar The Garden la mostra «Artender» mentre alle 18 l'Harry's Bar sul lungarno Vespucci ospita la masterclass di presentazione di Maite, distilleria libera di Marina di Carrara. Venerdì 3 febbraio dalle 18.30 va in scena Caterina va in Giappone presso Toscanino in Rinascenza: un inedito aperitivo a quattro mani, creato in collaborazione con Florence Tuscan Dry Gin, il gin ideato a Firenze ispirato al profumo di Caterina De' Medici. Coldiretti partecipa al salone con una speciale area lounge in cui organizzerà eventi per approfondire i temi più attuali dell'agroalimentare mentre l'UniCredit Taste Arena offre l'occasione per prendere parte a dibattiti su temi di sostenibilità e innovazione. Il calendario completo su www.taste.pittimmagine.com.

Rossella Conte

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Tutto Firenze

Un viaggio fra le eccellenze del gusto
Per il ritorno di Taste ci sono 538 aziende

Il salone del gusto Taste, organizzato da Pitti Immagine, si svolgerà dal 4 al 6 febbraio alla Fortezza da Basso. Tema principale: la pasta. 538 espositori, 100 aziende che partecipano per la prima volta.

Il salone del gusto Taste, organizzato da Pitti Immagine, si svolgerà dal 4 al 6 febbraio alla Fortezza da Basso. Tema principale: la pasta. 538 espositori, 100 aziende che partecipano per la prima volta.

Il salone del gusto Taste, organizzato da Pitti Immagine, si svolgerà dal 4 al 6 febbraio alla Fortezza da Basso. Tema principale: la pasta. 538 espositori, 100 aziende che partecipano per la prima volta.

Dal 4 al 6 febbraio

Tutto il gusto di Taste, con 538 aziende In Fortezza (e in tutta la città) la fiera di Pitti. Focus su pasta e amari

La pasta, gli insaccati ma anche i sughi artigianali e gli amari. Sono tante le note dell'eccellenza gastronomica. Una «sinfonia» che la 16esima edizione di Taste, il salone di settore di Pitti Immagine, porta dal 4 al 6 febbraio in Fortezza da Basso. La kermesse che sceglie come tema della comunicazione la musica jazz capace di accostare in armonia strumenti diversi, forte di 538 espositori torna a proporre negli stand le degustazioni in un percorso che dal piano attico al piano terra vuole far scoprire a buyer e appassionati nuovi prodotti. Tra le novità anche una selezione

di 13 marchi di Amari italiani protagonisti della Special Area Spirits.

Aperta ad operatori di settore la fiera accoglie anche il pubblico di appassionati (costo biglietto 20 euro dalle 14,30 alle 19,30 del 4 e del 5 mentre lunedì 6 dalle 9,30 alle 18). Tra tante conferme sono 100 le aziende debuttanti di questa edizione che dedica uno speciale spazio alla pasta con un programma di dibattiti all'UniCredit Taste Arenal e un'installazione all'entrata della UniCredit Taste Arena. Restano i prodotti protagonisti della manifestazione. La pasta Tirrena di Frescobaldi



Tra gli stand Un'immagine della scorsa edizione di «Taste»

100% Made in Tuscany creata con grani antichi di varietà Cappelli, Khorasan ed Evoldur, ma anche la nuova salsa-menteria Giò e Giù che presentano una selezione di sette sughi, uno per ogni giorno della settimana.

Ancora da Firenze c'è Ditta Artigianale che debutta in Fortezza con la prima linea italiana di caffetterie dedicata al consumo consapevole di caffè e un particolare caffè monorigine da «Guinness», il «Candy Gelsha», varietà proveniente dalla Colombia, venerata ed apprezzata per le sue note floreali e fruttate, che ha un costo superiore ai 100

euro al chilo. Non solo fiera. Come sempre in occasione di Taste è tutta la città ad essere coinvolta. I produttori fanno alleanze con ristoranti e locali e nasce un calendario di iniziative che già da venerdì 3 febbraio animerà il programma di degustazioni e cene di Fuori di Taste. Si potranno assaggiare particolari razze di animali allevate dal contadino Carlo Giusti all'appuntamento fissato da Regina Bistecca venerdì alle 19 o divertirsi seguendo lo spettacolo «Galotto fu il risotto» di Leonardo Romanelli in scena nella stessa giornata (19,30) al Teatro del Sale. E poi cene a tema e brunch come quello a base di pomodori pachino (Pachinot) organizzato domenica 5 febbraio alle 12 da Tiratissima.

Laura Antonini
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Partnership

Gucci osteria veste di rosa i biscotti di Mattei

Dopo l'esperienza limited edition dello scorso anno, con il panettone di **Posillipo dolce officina**, **Gucci osteria**, il ristorante stellato legato alla maison **Gucci** e guidato da **Massimo Bottura**, rilancia sulle collaborazioni legate al mondo dolciario, questa volta stringendo una partnership con una leggenda della



la tradizione pratese come **Biscottificio Mattei**. Il risultato è un'edizione speciale e in veste rosa (nella foto) dei celebri biscotti con mandorle caramellate salate, confezionati a mano

con l'immancabile filo blu che caratterizza da sempre i prodotti sfornati da Mattei. La capsule fa parte del progetto Dispensa di Gucci osteria, che prevede il coinvolgimento di altri artigiani del gusto, come il maitre chocolatier torinese **Gabriele Maiolani** e la torrefazione fiorentina **Ditta artigianale**. I biscotti rosa saranno in vendita a Firenze da Gucci osteria e al Museo bottega di **Antonio Mattei** in via Porta rossa, nella sede dello storico biscottificio a Prato e nei canali online dei due marchi. (riproduzione riservata)

Andrea Guolo



<https://www.corrieredellosport.it/news/altri-sport/running/2022/11/23-100274238/domenica-la-firenze-marathon-2000-donne-e-2500-stranieri-tutte-le-info>

Domenica la Firenze Marathon, 2000 donne e 2500 stranieri. Tutte le info

Giancarlo Romiti, patron della Firenze Marathon: "Maratona è fondamentale per il tessuto economico della città". Tutte le info



14 min

● 23.11.2022 15:20

Tags **FIRENZE MARATHON**

FIRENZE - Dopo la ripartenza dello scorso anno torna quest'anno in grande spolvero la Firenze Marathon giunta all'edizione n° 38 come sempre nell'ultima domenica di novembre, il 27 novembre 2022.

Sarà un ritorno con grandi numeri, **7500 atleti** gli iscritti, gara sold-out, l'anno scorso in un momento ancora incerto per la pandemia erano stati circa 4500. Il Comitato organizzatore diretto da Giancarlo Romiti, con la consueta stretta sinergia con le Amministrazioni coinvolte e il supporto fattivo del Comune di Firenze, forte di un esercito di oltre **2500 volontari**, ha lavorato per tornare ad allestire in grande uno degli eventi più amati dalla città. Un evento che dà anche una spinta al tessuto economico cittadino in un momento in cui i flussi turistici tendono a calare, mentre la maratona per contro riporta molte presenze in città.

Tra le curiosità c'è l'incremento della partecipazione straniera alla maratona con **2500 che arrivano dall'estero** (33% degli iscritti) e quella delle **donne circa 2000** (il 26%).

PERCORSO - Confermato il percorso con **partenza e arrivo in piazza Duomo**, di fatto una sorta di grande anello dopo i classici 42 chilometri e 195 metri della distanza ufficiale, percorso che includerà anche il passaggio in Piazza Pitti, il passaggio nel Parco delle Cascine polmone verde di

Firenze, il passaggio sui lungarni e davanti a tutti i luoghi più suggestivi e artistici della città, il suggestivo del Campo di Marte, zona sportiva della città, con l'attraversamento per circa 300 metri sulla pista dello stadio di atletica Luigi Ridolfi gestito dall'Atletica Firenze Marathon, società ai vertici del movimento nazionale che naturalmente supporta il comitato organizzatore.

Confermata anche la logistica del servizio deposito borse, in piazza Santa Maria Novella, vicino a partenza e arrivo.

Saranno invece 36 gli assistenti di gara che avranno il compito di correre ai vari ritmi la maratona per accompagnare coloro che vi si affideranno. Per domenica si prevede una temperatura tra i 9 e i 13 gradi, ideale per correre una gara di questo tipo.

CONFERENZA - L'evento è stato presentato presso la Sala Riunioni della Fidal Toscana presenti tra gli altri **Giancarlo Romiti**, presidente del Comitato organizzatore di Firenze Marathon, **Cosimo Guccione**, assessore allo sport del Comune di Firenze, **Alessio Piscini**, consigliere nazionale della Federatletica, **Alessandro Alberti**, presidente Fidal Toscana, **Simone Cardullo**, presidente del Coni regionale, **Luca Amoroso** in rappresentanza di Atletica Firenze Marathon, presente anche **Marcello Marchioni**, consigliere nazionale del Coni.

L'assessore Guccione ha annunciato un prossimo intervento di restyling della pista della struttura indoor dello stadio di atletica oltre a confermare l'imminenza del varo dei lavori per la pista del Campo Scuola di Sorgane.

“Un'iniziativa sportiva – ha detto anche **Guccione** - da sempre apprezzata e partecipata, come riconfermano le 7500 presenze di questa 38esima edizione. La Firenze Marathon è ormai entrata nel cuore di tutti i fiorentini e degli amanti dello sport. E arrivo al culmine di un grande novembre di sport per la nostra città che è stata al centro di grandissimi eventi, dalla gara internazionale di ciclocross al parco dell'Argingrosso al Campionato europeo di karate amatoriale fino all'Autumn Nations Series 2022 di rugby e alla Supercoppa italiana di volley femminile, e infine, questa bellissima manifestazione. È bello vedere numeri altissimi che la riportano quasi ai livelli pre-covid per un evento che vede anche muoversi tante persone in città con un indotto importante: un'organizzazione rodata che prevede anche eventi collaterali e inoltre il coinvolgimento delle scuole, una vera e propria festa dello sport per la nostra città”.

“La maratona – ha detto il presidente Giancarlo **Romiti** - è un percorso organizzativo realizzato da una struttura con deleghe e professionalità e competenze importanti. Per l'edizione dello scorso anno è stato calcolato e certificato un incremento di indotto di oltre un milione e trecentomila euro per la città. Siamo contenti e fieri di essere parte e contribuire all'incremento del tessuto economico cittadino. La città è consapevole di questo, ed è per questo che da tanti anni ormai la Firenze Marathon è una vera e propria festa che coinvolge tutta la città”.

MARATHON EXPO - Il **Marathon Expo** che precede l'evento come nelle passate edizioni sarà aperto il venerdì 25 novembre dalle 10.30 alle 19.30, e il sabato, 26 novembre, dalle 9.30 alle 19.30 ed è unico punto di ritiro del pettorale di gara. Confermata la location all'interno dello spazio del Marathon Wellness in viale Malta (attiguo all'impianto del Mandela Forum) contiguo alla struttura indoor dello stadio di atletica Luigi Ridolfi (anche essa utilizzata per ospitare gli stand). I visitatori vi troveranno convegni, iniziative, spazi ospitalità, spazi ristoro, personaggi e novità legati al mondo del running e dello stare in forma, store e quanto altro per quella che di fatto è una grande fiera dello sport, unica a Firenze.

Nell'arco della due giorni anche un convegno tecnico con la presenza del campione olimpico di Atene 2004, Stefano Baldini. Il luogo è molto comodo per la logistica, perché a due passi c'è la fermata della stazione Firenze Campo Marte, mentre a qualche centinaia di metri in linea d'aria c'è l'ampio parcheggio dello stesso Mandela Forum e della Piscina Costoli.



LEVA DI ATLETICA PER LE SCUOLE - Come da altra tradizione consolidata nel cuore della settimana che precede la maratona si svolgono (mercoledì 23 e giovedì 24 novembre) le gare della **leva di atletica** che coinvolge le scuole fiorentine, “**I più forti, più veloci e più resistenti di Firenze**”, allo stadio Luigi Ridolfi a cura dell’**Atletica Firenze Marathon**. Le **premiazioni** si svolgeranno presso il Marathon Expo **venerdì 25 novembre** alle ore 17.30. Coinvolti quasi 2000 studenti tra elementari, medie e superiori.

A cura dell’Atletica Firenze Marathon anche la **Ginky Family Run**, l’evento per bimbi e famiglie che si terrà in centro storico a Firenze con partenza (alle 8.50) e arrivo in Piazza della Repubblica nell’attesa dell’arrivo dei primi concorrenti in piazza Duomo.

MESSA DEL MARATONETA - Tra le tante tradizioni che da anni ormai caratterizzano i giorni di vigilia della Firenze Marathon torna anche la **messa del maratoneta** e dei podisti. Per il nono anno sarà celebrata alla vigilia della gara, sabato 26 novembre alle 18 nella Basilica di Santa Maria Novella da monsignor Andrea Palmieri che tra l’altro prenderà il via alla maratona il giorno seguente insieme ad altri atleti della delegazione di Athletica Vaticana, la squadra ufficiale del Papa gemellata con la Firenze Marathon per promuovere il valore dello sport e della solidarietà.

LA MEDAGLIA DEI FINISHER - Per il terzo anno consecutivo l’ambita medaglia che viene messa al collo di coloro che portano al termine la maratona è stata disegnata e realizzata dalla designer di gioielli Susanna Alisi. La medaglia dell’edizione 2022, di una forma particolare, è un connubio tra i colori di Firenze, nei suggestivi luoghi toccati dal tracciato e quelli della bandiera della Pace, argomento la cui importanza non ha bisogno di sottolineature. La Medaglia della Pace, così è stata definita dalla stessa artista che l’ha progettata. Un valore aggiunto per chi partecipa e finisce l’edizione 2022.

PARTNER - La Firenze Marathon, come tutte le attività del Comitato organizzatore e della “cugina” società di atletica si avvale da quest’anno di un nuovo partner tecnico, l’azienda di abbigliamento internazionale **Joma**. Nel pacco gara è inserita una maglia tecnica a maniche corte che ha già

provato apprezzamenti unanimi da parte di chi l'ha già provata. Inoltre una scarpa tecnica Special edition, la "Storm Viper Firenze Marathon", con il logo della maratona di Firenze, i colori bianco e rossi della città e la fascetta tricolore della bandiera italiana sarà in vendita a prezzo speciale nell'ampio spazio Joma all'interno del marathon Expo.

IL RED POINT ENERVIT E GLI ALTRI RISTORI - Un particolare booster energetico costituirà il ristoro nel decisivo 30esimo chilometro. "Per correre una maratona – ha spiegato Elena Casiraghi, esperta in nutrizione e integrazione dell'Equipe Enervit - ci vogliono gambe e testa. Ma non solo. Anche una strategia d'integrazione che permetta di evitare il precoce esaurirsi delle riserve di energia e ridurre così il rischio di incorrere in crisi energetica col rischio di...sbattere contro al muro dei 33 km. Proprio per questo al 30esimo km della Firenze Marathon ci sarà un "**red point**"

Enervit in cui i partecipanti potranno trovare gli Enervit Sport Gel. Si tratta di miscele a base di carboidrati che nell'immediato possono fornire energia per meglio supportare l'intensità di corsa e ridurre così la fatica muscolare. Anche l'idratazione infine vuole la sua parte, soprattutto in un autunno mai così caldo come quello di questo anno. Dunque la sola acqua non basta: è fondamentale assumere tutti i principali minerali presenti nel sudore (sodio, cloro, potassio e magnesio). Piccoli sorsi ma con costanza. Per questo in ogni ristoro i corridori potranno trovare Enervit Isotonic Drink, una miscela in polvere diluita in acqua appositamente studiata per favorire un adeguato stato di idratazione. Perché come sappiamo al ridursi del peso corporeo del 2% in termini di fluidi, corrisponde una riduzione della prestazione fino al 10% e ancor più un aumento della fatica muscolare".

I ristori si avvalgono inoltre di prodotti idrici, alimentari e snack a cura di **Conad** e di **Acqua San Benedetto**, frutta a cura di **Dole**.

LOGISTICA E ALTRI SUPPORTI - Oltre al servizio Massaggi offerto in zona arrivo a cura di **Pharmanutra**, saranno presenti punti "foot medical care" grazie alla collaborazione con **Master AID**, azienda leader nelle medicazioni medicali: i corridori troveranno infatti sia al km 30, in zona stadio, che in zona arrivo, la presenza di gazebo dove saranno forniti prodotti per la cura del piede. Confermati anche i partner **Autostrade per L'Italia** e **Synlab**, leader europeo nella fornitura di servizi di diagnostica medica.

Presenti ancora una volta i mezzi **BRT** a supporto della logistica mentre i mezzi ecologici BMW Auto Eur Brandini accompagneranno da vicini la gara del primo uomo e della prima donna; altri partner sono **Nuncas**, **Dorelan**, **Olio toscano**, **Sokom**. I negozi **Game 7** sono stati punto ufficiale di iscrizione durante tutto l'anno.

Ringraziamenti anche alle istituzioni **Comune di Firenze**, **Regione Toscana**, **Polizia Penitenziaria**, **Fidal**, **Esercito**.

Oltre a Lady Radio ed RDF come official radio e La Nazione per l'informazione locale, media partners dell'evento sono Corriere dello Sport e Tuttosport.

L'INIZIATIVA - Un boost di energia ai podisti della Firenze Marathon. È quello che offrirà, in qualità di partner dell'evento, **Ditta Artigianale**, la prima linea italiana di caffetterie dedicata al consumo consapevole di caffè e microroastery, agli iscritti alla maratona. Ogni partecipante alla gara avrà in omaggio una tazzina di caffè all'interno dei suoi locali dell'azienda fiorentina. Basterà infatti esibire il proprio pettorale per avere un caffè, utile per ricaricare le batterie dopo aver percorso i 42 chilometri e 195 metri della Firenze Marathon. Un modo anche per complimentarsi coi podisti stessi dopo la gara, comunque sia andata, oltre all'occasione e al pretesto per sperimentare l'ospitalità che si respira all'interno dei locali di Ditta Artigianale che a Firenze sono in via de' Neri 32 r, via dello Sprone 5 r, via dei Carducci 2 r e in Lungarno Soderini 7 r.

MODIFICHE ALLA CIRCOLAZIONE - Il percorso della gara è disegnato in modo che i viali di circonvallazione vengano percorsi nelle prime fasi di corsa e subito liberati. Per domenica in ogni caso il consiglio resta quello di lasciare l'auto a casa, salvo che per i motivi improcrastinabili, e gossersi la città a piedi in una giornata di festa magari accorrendo lungo le vie del passaggio della gara per godere del clima di festa, fare il tifo e sostenere i podisti. Per i dettagli delle modifiche alla

circolazione stradale, vedi sito Comune di Firenze.

IL PROGRAMMA DI DOMENICA

Ore 8.30 Piazza Duomo, partenza maratona

Ore 8.50, Piazza della Repubblica, partenza Ginky Family Run per i ragazzi e le famiglie

Ore 10.40, arrivo primi concorrenti maratona in Piazza Duomo

Ore 11.15, premiazioni ufficiali podio maschile e femminile in Piazza Duomo

Ore 14.30, fine del tempo massimo per concludere la gara

PROSSIMO APPUNTAMENTO MEDIA

Presentazione top runners dell'evento. Sabato 26 novembre, ore 15.30, sala riunioni della Palestra Wellness in viale Malta 10.

Gazza Golosa

di Laura Forno

«L» e aperture sempre più frequenti di Specialty coffee shop e la diffusione di micro-torrefazioni artigianali in tutta la Penisola testimoniano quanto questa rivoluzione sia in atto anche nella patria dell'espresso». Ludovic Rossignol, ideatore del Milan coffee Festival, in programma da domani a lunedì al Superstudio Più, ne è convinto. «Noi italiani amiamo ritenere maestri del caffè ma in realtà abbiamo inventato e diffuso nel mondo una particolare tecnica di estrazione, l'espresso, che stressa e non valorizza miscele mediocri», gli fa eco Andrea Cuomo, giornalista esperto di caffè e autore con Anna Muzio di *Mondo Caffè* (Cairo editore 2019). Ma che cosa è uno specialty coffee? «Un caffè che è stato sottoposto a rigide selezioni e che una giuria di esperti definisce come un'Arabica di assoluta qualità che, in una scala da 0 a 100 punti, supera gli 80», spiega Stefania Zecchi, coffeeier (una sommelier del caffè) di 1895 Lavazza. «Questo marchio - racconta Emanuela Chiono, Senior Brand Manager di 1895 - vuole rendere lo specialty accessibile a tutti, per cui è stata creata a Torino Factory 1895, dove nascono questi caffè con un approccio artigianale e soluzioni tecnologiche d'avanguardia». Questi caffè di alta qualità devono essere valorizzati con estrazioni che permettano di esprimere al meglio l'aroma e il gusto. La French press, una caffettiera a stantuffo, il V60, un estrattore manuale con filtro a forma di cono rovesciato, l'aeropress, che usa la pressione dell'aria, il cold brew, estrazione in acqua fredda con successiva infusione di almeno 12 ore.

Il prezzo Una tazza di caffè di alta qualità può costare da 4 a 10 euro, ma si arriva a 30 per miscele particolarmente pregiate, come il Panama Geisha, o il Kopi Luwak, indonesiano, quotato 1200 euro al chilo. Li usa Paolo Griffl al caffè Nazionale, in centro ad Aosta, locale aperto da un paio di mesi con pasticceria e cucina gourmet, che ha appena ricevuto la prima stella Michelin: «Abbiamo deciso di avere solo Specialty Coffee, è una scelta di qualità e soprattutto di gusto, che i nostri clienti stanno apprezzando sempre di più, anche grazie al team in sala che racconta, spiega e incuriosisce».

I locali Il nome, Cafezal, significa piantagione di caffè ed è nato dall'intuizione di Carlos Bitencourt, un ingegnere brasiliano. Si tratta di un indirizzo di riferi-



Alta qualità 1. Carlos Bitencourt con la sua tostatrice da Cafezal; 2. Un nuovo caffè fermentato con lievito di vino e pesche proposto da Ditta Artigianale; 3. Un caffè filtro; per valorizzare gli Specialty ci vogliono estrazioni molto delicate

Clic ☺

A Milano da domani il Coffee Festival tra chef e assaggi

● (L.f.) Dopo due anni di fermo torna al Super Studio Più, da domani a lunedì, il Milan Coffee Festival. Quaranta espositori, appuntamenti quotidiani alla mattina dalle 10.30 alle 13 con una colazione a base di Specialty Coffee Lavazza 1895 e gli abbinamenti dei pastry chef Marco Pedron, Giorgia Proia e Maicol Vitellozzi. In programma degustazioni e una gara tra i migliori torrefattori italiani che si siederanno in 4 diverse discipline: Espresso, Latte Art, Caffè Filtro e Signature Drink. Due aree curiose sono la zona interattiva con la Latte art Live, la disciplina del momento, e una mostra che raccoglie i ritratti di Patricio Reig, stampati su carta impregnata di caffè.

Il fenomeno dei super caffè da 4 a 30 euro a tazza

Solo gli Arabica migliori del mondo diventano Specialty Amati all'estero cominciano ad apparire anche da noi

Nuove frontiere
Chicchi fermentati con lievito di vino, frutta e spezie: l'ultima proposta di Ditta Artigianale

sione per il caffè, hanno aperto una caffetteria temporanea (fino a febbraio) solo di specialty sul Lago Maggiore con la carta del caffè e un menù da cui attingere per gli abbinamenti. «Abbiamo anche creato uno specialty, selezionato in Guatemala, che si chiama Experanto, in onore di tutti i nonni», racconta Michele. Sul loro sito, theblendpost.com, si incontra una comunità di pro-

duttori, appassionati, coltivatori e torrefattori. A Bologna i ragazzi di Forno Brisa tostano la propria linea di Specialty, dopo aver aperto una roastery nel loro laboratorio. Dai loro viaggi in Honduras e Perù, dove alcuni ragazzi del team sono andati per la raccolta e a fare formazione, sono nati un caffè monorigine e il blend Brisa.

Originali Ditta Artigianale, caffetteria con torrefazione di Firenze, punta sulle novità. El Diamante per esempio è uno specialty raro, che proviene da Costa Rica ed ha una lavorazione particolare: dopo essere stato depolpato, è messo a fermentare nella sua stessa mucillagine per 24 ore in serbatoio ermetico poi è esposto al sole per 4 giorni e all'ombra per circa 20. La sua "scoperta" si deve a Francesco Sanapo, fonda-

to dell'azienda insieme a Patrick Hoffer, che al Coffee Festival porterà per la prima volta dei caffè fermentati con lievito di vino e frutta che propongono aromi molto diversi dal solito: mango, fragola, pesca, cioccolato bianco, lime, fiori d'arancio, cacao. «Io non so se gli "Infused coffee" saranno la nuova frontiera del caffè - dice Sanapo -, ma sicuramente stanno aprendo una porta fino ad oggi inesplorata e che porterà a qualcosa di interessante». A Roma c'è infine un boutique hotel dedicato agli specialty, nel rione Monti: il My Tale Creative Academy Hotel, nato dalla collaborazione con una torrefazione, l'Allinea Coffee Roaster.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

TEMPO DI LETTURA 3'55"



Italia a Tavola

L'esordio di Camaleonte, la prima guida dei caffè e delle torrefazioni d'Italia - Italia a Tavola

L'esordio di Camaleonte, la prima guida dei caffè e delle torrefazioni d'Italia

È un inedito incontro tra aziende, professionisti e consumatori coffee lover: approfondisce la filiera del caffè, passa in rassegna le realtà che operano sul territorio e ne sintetizza le potenzialità aromatiche

Occupava uno spazio che mancava la "**Guida dei caffè e delle Torrefazioni d'Italia 2022**" presentata a Roma presso lo **Spazio Fare del Mercato Centrale**. Disponibile in versione cartacea e su App, è un luogo inedito d'incontro tra aziende, professionisti e consumatori coffee lover: approfondisce la filiera del caffè, passa in rassegna le realtà che operano sul territorio e sintetizza in modo efficace le potenzialità aromatiche dei loro caffè.

Giorni fa erano invece già stati pubblicati i nomi dei vincitori degli Award Torrefazioni, abbinata al volume, con il [premio torrefazione dell'anno assegnato alla'austriaca Julius meinl](#).

Ecco Camaleonte, la prima guida dei caffè e delle torrefazioni d'Italia

Il volume vuole essere uno **strumento utile ad ampliare la conoscenza e la cultura di questa bevanda**, passione nazionale in un **Paese dove ogni giorno 20 milioni di persone entrano in uno dei 140mila locali presenti sul territorio per degustare un espresso o una bevanda a base di caffè**.

La guida, che intende approfondire, recensire e mappare questo comparto del made in Italy, **è stata scritta a quattro mani e con la stessa passione da due esperti professionisti, Andrej Godina, PhD in Scienza, Tecnologia ed Economia nell'Industria del Caffè, e Mauro Illiano, recensore gastronomico**.

Disponibile in versione cartacea e su App, **consente l'incontro tra aziende, professionisti e consumatori coffee lover**, descrive la filiera del caffè, passa in rassegna le realtà che operano sul territorio e sintetizza in modo efficace le potenzialità aromatiche dei loro prodotti.

«Il **caffè è uno dei prodotti più consumati al mondo** - ha detto Andrej Godina- Tuttavia resta una **bevanda poco conosciuta**. Abbiamo voluto seguire la strada già percorsa dal vino, dalla birra e dall'olio d'oliva realizzando una guida il cui fine è valorizzare e diffondere la grande ricchezza di proposte e di stili che lo caratterizza in Italia».

Il caffè è la bevanda più consumata al mondo e la seconda merceologia del mondo più trattata in borsa. Ma non è solo l'espresso all'italiana o la moka la modalità di consumo: sta crescendo infatti l'interesse per l'antica, originale modalità dell'infusione, per una nuova esperienza sensoriale con il "flavor", la descrizione dell'aromaticità e dei profumi che i nostri sensi sono in grado di percepire. Nessun aspetto dell'universo-caffè viene tralasciato, partendo dalla botanica.

La leggenda della nascita del caffè

Leggenda consolidata è che furono **le capre** che in **Etiopia** si cibavano delle bacche del caffè a **farne scoprire gli effetti energizzanti** e la parola deriva appunto da "**qahwa**" (**bevanda stimolante**). Lunga e articolata la filiera del caffè nei vari Paesi, soprattutto Africa e Sudamerica, dalla piantagione, spesso ad opera di piccoli produttori, fino alla tazzina, al bar o a casa. E in ogni passaggio non possono essere ignorati i criteri di sostenibilità e responsabilità sociale come fanno alcune piccole torrefazioni artigianali presenti in guida, come la Conti di Frascati, acquistando personalmente in Honduras con un contatto diretto ed equosolidale con gli agricoltori. Anche **Caffè Rinaldi**, torrefazione artigianale di Ciampino (RM) con il titolare Fabrizio Rinaldi seleziona così i caffè di tutto il mondo e nella tostatura i sistemi sono rispettosi dell'ambiente. Stessa attenzione da parte di aziende storiche come la romana **Caffè Mondì**, attiva dal 1959 che ha portato in degustazione due miscele pensate per il classico espresso italiano: **Conde Camillo, Premio Miscela Medium Roast**, e India, Premio Espresso Robusta. Il titolare, Franco Mondì, è anche uno dei soci fondatori di **CSF (Caffè Speciali Certificati)** impegnati in progetti di sostenibilità sociale con la Onlus Anca. L'ultimo è stato a favore di una comunità di contadine guatemalteche del Petatan.

Un'opera di assaggio lunga e complessa

Per realizzare il volume lunga e complessa è stata l'opera di assaggio e di analisi organolettica dei campioni, realizzata alla cieca più volte da panel indipendenti in diversa composizione: nove hanno ricevuto l'Award Torrefazioni 2022, una nutrita schiera gli

Award Prodotti 2022 e molte le segnalazioni per altre categorie come Espresso, Moka, Filtro, Monoporzionato e Solubile.

«Nella realizzazione della guida - ha detto Mauro Illiano - **la cosa più difficile è stata spiegare cosa voleva essere**. Esistono guide sui caffè e sui bar come luoghi di consumo ma non sul prodotto. Doveva anche essere un'**occasione di incontro tra torrefattore e consumatore attraverso un linguaggio semplice e chiaro**».

In una **prima parte contiene tutte le informazioni sul caffè**, come si coltivano le varietà più usate Arabica e Robusta, e come viene tostato. Poi c'è l'elenco dei caffè gustati e recensiti e infine quello delle Academy, le scuole del caffè. Molte sono istituite dalle torrefazioni, ma ce ne sono molte altre indipendenti. Anche i costruttori di macchine espresso offrono programmi articolati di corsi e percorsi formativi rivolti ai professionisti e ai coffee lovers.

Le **diverse realtà italiane sono suddivise per regione**, con la presentazione delle torrefazioni selezionate: ogni scheda comprende le informazioni di contatto, una breve storia dell'azienda, lo stile produttivo e la presentazione dei caffè sottoposti ad assaggio (con voto da 1 Camaleonte a 5 Camaleonti), i simboli che evidenziano le principali caratteristiche in base al sapore (ad esempio, la presenza di note di cioccolato, miele, nocciole, liquirizia, lime e molto altro) e una descrizione analitica del prodotto: tipologia (in grani o macinato), caratteristiche (origini e metodo di lavorazione), colore di tostatura e le eventuali certificazioni.

La **Guida del Camaleonte**, edita da Mondadori, è **disponibile in versione App**, scaricabile da tutti gli store ufficiali, **e da novembre potrà essere acquistata in tutte le librerie nel formato cartaceo**. Due le versioni: gratuita, con accesso all'approfondimento culturale, al blog che si arricchirà nel tempo, ai riferimenti delle torrefazioni, delle microtorrefazioni e delle Academy; a pagamento (9,90 euro), con le stesse informazioni della prima alle quali si aggiunge la sezione prodotti, con la loro presentazione. Per il nome del volume gli autori si sono lasciati ispirare dalla capacità tipica del camaleonte di cambiare colore e di mimetizzarsi nel contesto in cui si trova. Godina e Illiano sottolineano così la poliedricità del prodotto.

«Davanti a un caffè - ammonisce Andrej Godina- bisogna conservare la stessa curiosità che si prova seduti al tavolo in un'enoteca e fare al barista le stesse domande che si farebbero a un sommelier».

Le torrefazioni e i caffè premiati:

AWARD TORREFAZIONI 2022

[Premio Torrefazione dell'anno: Julius Meinl - per la coerenza qualitativa dell'intera gamma prodotti presentata in Guida](#)

Premio Micro Torrefazione dell'anno: Microtorrefazione Conti - per la coerenza di progetto: micro torrefazione, caffetteria, proprietà di una piantagione di caffè

Premio Torrefazione Specialty: 1895 Coffee Designers by Lavazza - per l'elevata qualità dei prodotti e l'avanguardismo della factory experience

Premio Torrefazione sostenibilità: Caffè Costadoro - per l'attenzione dell'azienda al tema della sostenibilità

Premio Torrefazione innovazione: Nespresso per Vertuo - per l'innovazione tecnologica apportata con il metodo di estrazione Vertuo

Premio Torrefazione tradizione: Kimbo - per la corrispondenza qualitativa dei prodotti con la tradizione napoletana del caffè

Premio Torrefazione rivelazione: Bristot - per le qualità afferenti il prodotto e la comunicazione verso il consumatore

Premio Torrefazione responsabilità sociale: Anna Caffè - per l'apporto di valore in termini di responsabilità sociale al prodotto e l'attenzione all'approvvigionamento da piantagioni sostenibili

Premio Torrefazione emergente: Torrefazione Lady Café - per l'originalità del format torrefazione/B&B proposto alla clientela

AWARD PRODOTTI 2022

Categoria Espresso

Premio Espresso Miscela prevalenza Canephora: Tucano di Anna Caffè

Premio Espresso Miscela 100% Arabica: Aroma Fez 1862 di Julius Meinl

Premio Espresso Miscela prevalenza Arabica: Plus Oro di Dersut Caffè

Premio Espresso Arabica mono origine: La Reserva de ¡Tierra! Colombia di Lavazza

Premio Espresso Robusta mono origine: India di Mondicaffè

Premio Espresso Miscela Biologico: 100% Arabica biologico di Hausbrandt

Premio Espresso Mono origine Biologico: Nescafé Peru` di Nescafé

Premio Espresso Rainforest Alliance: La Reserva de ¡Tierra! Brasile 100% Arabica di Lavazza

Premio Espresso UTZ: Supreme UTZ di Julius Meinl

Premio Espresso Fair Trade: Bio/Organic Fairtrade di Bristot

Premio Espresso Specialty singola piantagione: 15 Degrees South di 1895 Coffee Designers by Lavazza

Premio Espresso Specialty miscela: Blend 10 di Zar Cafe`

Premio Espresso Decaffeinato: Decaffeinato ad acqua di Manifattura Italiana del Caffè`

Premio 100% Arabica Dark Roast: Moana di Passalacqua

Premio Miscela Dark Roast: House Blend di Caffè` Costanzo

Premio 100% Arabica Medium/Light Roast: Riserva 100% Arabica di Morettino

Premio Miscela Medium/Light Roast: Conde Camillo di Mondicaffè

Premio Espresso Socialmente Responsabile: Tucano di Anna Caffè`

Premio Espresso tostato a legna: Nessun Dorma di Antica Tostatura Triestina

Categoria Moka

Premio Moka Miscela prevalenza Canephora: Buonaroma di Julius Meinl

Premio Moka Miscela prevalenza Arabica: 100% Arabica di Caffè Aiello

Premio Moka Specialty: Avanguardia II di 1895 Coffee Designers by Lavazza

Premio Moka 100% Arabica: RespecTo di Caffè Costadoro

Premio Moka Arabica mono origine: Caffè Moka Style Kenya AA Washed di La Genovese

Premio Moka Decaffeinato: 100% Arabica miscela Decaffeinato di Lucaffé

Premio Moka Biologico: ¡Tierra! for Amazonia di Lavazza

Premio Moka Rainforest Alliance: ¡Tierra! for Africa di Lavazza

Premio Moka Fair Trade: Go Caffè Bio Fairtrade di Torrefazione Goriziana

Premio Moka Dark Roast: Harem di Passalacqua

Premio Moka Light Roast: 100% Arabica miscela Blucaffè Excellent di Lucaffé

Premio Moka Socialmente Responsabile: ¡Tierra! for Amazonia di Lavazza

Premio Moka Tostato a legna: Moka Intenso di Blasini Caffè

Categoria Filtro

Premio Filtro: El Diamante Reserve di Ditta Artigianale

Premio Filtro Specialty 90+: Wush Wush di B.House

Premio Filtro Africa: Ethiopia Bekele Leige di Caffè Rinaldi

Premio Filtro Asia: Indonesia Sumatra di Torrefazione Lady Cafe`

Premio Filtro centro America: Dona Elda di Gocce in Roastery

Premio Filtro Sud America: Bolivia Avelino Sacaca di Bloom Specialty Coffee

Premio Filtro Certificato: Araari di 1895 Coffee Designers by Lavazza

Premio Filtro Socialmente Responsabile: La Reserva de ¡Tierra! Colombia di Lavazza

Categoria Monoporzionato

Premio Monoporzionato: Master Origins Ethiopia di Nespresso Original

Premio Monoporzionato specialty: Finca Alfolì cialda in carta TEN di B.House

Premio Monoporzionato certificato: Kenya Milima di Nespresso Professional

Premio Monoporzionato decaffeinato: Arpeggio Decaffeinato di Nespresso Original

Premio Monoporzionato biologico: Bio Fairtrade capsula compatibile Nespresso di Julius Meinl

Premio Monoporzionato compostabile e biodegradabile: 100% Arabica capsula compatibile Nespresso di Lucaffé

Premio Monoporzionato aromatizzato: Miscela aromatizzata alla nocciola in cialda carta 44mm di Lucaffé

Premio Monoporzionato Arabica Dark Roast: Barista 100% Arabica capsula compatibile Nespresso di Kimbo

Premio Monoporzionato Miscela Dark Roast: Origini in cialda carta 44mm di Toraldo

Premio Monoporzionato Arabica Medium/Light Roast: Ethiopia Sidamo Guji compatibile Lavazza A Modo Mio di Mister Caffè`

Premio Monoporzionato Miscela Medium/Light Roast: Serendipity cialda carta 44mm di Morola Caffè Italiano

Premio Monoporzionato Vertuo miscela: Nespresso Vertuo Toccano

Premio Monoporzionato Vertuo monorigine: Nespresso Vertuo Master Origins Ethiopia

Categoria Solubile

Premio Caffè Solubile dell'anno: Nescafé Classic di Nescafé

Premio Caffè Solubile ricettato: Nescafé Gold cappuccino di Nescafé

Firenze: le nuove aperture dell'estate 2022

di Raffaella Galamini o

6 Luglio 2022

Tanti nuovi locali aperti nella città degli Uffizi e dintorni negli ultimi mesi: ecco quelli da tenere d'occhio.

Ristoranti fine dining, cocktail bar e caffè di tendenza: a Firenze l'ondata delle nuove aperture segue le tendenze del momento. Ecco quindi una proposta gastronomica di qualità all'interno di residenze storiche di pregio, caffetterie di design per avvicinarsi al mondo degli specialty coffee e cocktail bar per una mixology sempre più di livello e cosmopolita. Non mancano le novità nell'area del Chianti Classico per chi d'estate preferisce passare qualche ora in campagna: meglio se in un castello o in un resort extralusso. Tra le new entry anche il nuovo resort di Cinzia e Antonino Cannavacciuolo. Ecco quali sono le nuove aperture dell'estate 2022 a Firenze e dintorni.

Indice Cannavacciuolo Laqua Vineyard Ditta Artigianale Riva d'Arno Giotto Santa Maria Novella Gucci Giardino 25 Steak Home Fluid Coffee Chic Nonna C-ucina De Bardi Il Visibilio a Castelnuovo Berardenga Il Cavaliere al Castello di Gabbiano Cannavacciuolo Laqua Vineyard

In provincia di Pisa apre Laqua Vineyard, il nuovo brand che unisce alta cucina e ospitalità creato da Cinzia e Antonino Cannavacciuolo. Nel piccolo borgo etrusco di Casanova, il resort conta il primo ristorante Cannavacciuolo Vineyard in Toscana e 6 appartamenti dotati di area benessere e piscina privata. Il locale propone due menu degustazione e uno à la carte. Tra le proposte gli spaghetti, estratto di peperone, pil pil di baccalà, polvere di limone e il piccione, insalata di patate e mela verde, chutney al rabarbaro. Alla guida della brigata toscana c'è l'executive chef Marco Suriano, formatosi con Cannavacciuolo a Villa Crespi. Avviata inoltre la collaborazione con la vicina cantina della Famiglia Rivetti.

Ditta Artigianale Riva d'Arno

Ditta Artigianale cala il poker. Ha aperto la quarta caffetteria: Riva D'Arno in Lungarno Soderini 7r. La prima linea di caffetterie specialty in Italia, fondata da Francesco Sanapo e Patrick Hoffer, consolida la sua presenza a Firenze. Accanto ai selezionatissimi specialty coffee, signature cocktail e una proposta gastronomica perfetta per la pausa pranzo e l'aperitivo. Singolari gli arredi, ispirati ai luoghi d'origine del caffè: un'ambientazione multietnica che va dal Messico all'India, al Sudamerica e al Vietnam fino all'Africa. Una grande giungla urbana ideata dallo Studio di architettura q-bic che viene completata dal murales a cura di Collettivo Giungla.

Giotto Santa Maria Novella

All'ombra della basilica di Santa Maria Novella a Firenze la pizza d'autore di Giotto è di casa. La pizzeria di Marco Manzi, premiata dal Gambero Rosso con Tre Spicchi e alla 39° posizione italiana di 50TopPizza, ha aperto una nuova sede in centro. In carta figurano inoltre i grandi classici della pizza napoletana, pizze d'autore in collaborazione con chef stellati e una serie di sfiziosi antipasti. La carta delle bevande punta su vini, birre artigianali e una curata selezione di champagne. Giotto Santa Maria Novella ha un doppio ingresso su via Panzani 57 e direttamente su piazza Santa Maria Novella 24r con tanto di dehors.

Gucci Giardino 25

Gucci Giardino 25 rende omaggio al numero portafortuna di Alessandro Michele. Il caffè e cocktail bar si trova in piazza della Signoria al numero civico 37 rosso, accanto a Gucci Osteria by Massimo Bottura. Il locale va a completare l'offerta gastronomica del ristorante stellato: dalla colazione chic allo spuntino sofisticato e al light lunch. Dal tardo pomeriggio, dopo l'ora del tè, cocktail e drink ad accompagnare l'aperitivo, la cena e infine l'after dinner. Il locale ha un dehors con vista privilegiata su Palazzo Vecchio.

Steak Home

Il nuovo regno delle bistecche frollate a Firenze è Steak Home. Il ristorante, all'interno del NH Collection Palazzo Gaddi in via del Giglio 9 propone vari tipi di tagli di carne sottoposti all'esclusivo metodo Dry Aging. La scelta della carne è in base ai tempi di maturazione: dalle due alle otto settimane o anche più per le complesse frollature dei tagli della Gran Riserva e addirittura più di tre mesi per la Prussian Black Sashi, una delle carni europee più apprezzate, certificata Sashi Beef Lovers per via della marezzatura. Accanto alla bistecca in menu si trovano antipasti toscani, dolce e gelato e c'è anche il menu per i più piccoli.

Fluid Coffee

Fluid Specialty Coffee & Sharing in Borgo La Croce a Firenze è un nuovo format per gli amanti dell'espresso. Il progetto è a cura de Le Piantagioni del Caffè, torrefazione livornese specializzata in caffè specialty e di Idea Food & Beverage. Fluid è un locale dove avvicinarsi al mondo degli specialty coffee attraverso l'utilizzo delle macchine da caffè Modbar by La Marzocco. Un'esperienza da provare al bancone o altrimenti in formato take away: dal sito di FLUID è possibile ordinare dal tavolo, da

Firenze: le nuove aperture dell'estate 2022

casa o mentre si passeggia, ritirando il caffè ed evitando le code.

Chic Nonna

Un ristorante fine dining nella casa che fu di Beatrice, musa per eccellenza di Dante. Chic Nonna di Vito Mollica si trova all'interno dello storico Palazzo Portinari Salviati in via del Corso, a pochi passi dal Duomo. Una proposta gastronomica che propone vari tipi di esperienza alla clientela cosmopolita: il Salotto Portinari Bar&Bistrot per light lunch e aperitivi e e il ristorante Chic Nonna per apprezzare fino in fondo la cucina di Vito Mollica. Lo chef, per oltre dieci anni alla guida del ristorante stellato Il Palagio al Four Seasons di Firenze, propone il suo signature dish cavatelli cacio e pepe con gamberi rossi e calamaretti e i tortelli con ripieno di pollo del Valdarno alla cacciatora. Oltre 300 le referenze eccellenti per la carta dei vini.

C-ucina

C-ucina è più di un semplice ristorante. Si tratta di uno spazio gastronomico che propone una cucina tutt'altro che autoriale. La proposta ha una dimensione quasi domestica e lo spazio si offre come ribalta per i produttori di nicchia e locali e per le cucine del mondo come quella berbera marocchina. Il locale, in via Giano della Bella e alle spalle del Giardino Torrigiani, nasce da un'idea degli architetti Simonetta Fiamminghi e Giuseppe Bartolini, figlio d'arte di Lucia e Dario Bartolini (architetti di punta di Archizoom). Al loro fianco Pietro Torrigiani e Maddalena Fossombroni, proprietari della libreria indipendente Todomodo e promotori di tanti progetti culturali e anche gastronomici come l'UqBar realizzato tra gli scaffali di libri. L'idea è di realizzare nel singolare ristorante un piccolo spazio destinato alla libreria e una bottega dove acquistare le eccellenze dei produttori locali.

De Bardi

De Bardi è wine bar, cocktail bar e ristorante. Al pianoterra di uno storico palazzo rinascimentale, a lungo di proprietà di una delle famiglie fiorentine più in vista, le diverse attività operano fianco a fianco. Nel cocktail bar spicca l'imponente bancone in pietra e vetro. Allo shaker la barlady Veronica Costantino con drink tradizionali e proposte internazionali. Nel ristorante la prima cosa a colpisce il cliente è il pavimento di vetro che consente di ammirare le origini della città, dagli Etruschi in poi. C'è inoltre un private table sospeso su una lastra trasparente per provare l'emozione di cenare sopra un pozzo medioevale. A guidare la cucina d'ispirazione fusion lo chef giapponese Yuzo Nakai.

Il Visibilio a Castelnuovo Berardenga

Nuovo ristorante fine dining nel Senese. A firmare la proposta gastronomica lo chef Giuseppe Iannotti (due stelle Michelin con il ristorante Krèsios). Il resident chef è Daniele Canella. Il Visibilio, nuovo ristorante all'interno della tenuta Le Fontanelle è immerso nella campagna del Chianti. Offre un menu degustazione al buio, in linea con la proposta di Iannotti, per far vivere al commensale un'esperienza ludica. Si parte con il distillato di bosco e si prosegue con finger food di carne e pesce e piatti fusion ispirati alla Toscana e all'Asia. La carta dei vini, con oltre 350 referenze, è una prestigiosa vetrina anche per Cantina Vallepiciola.

Il Cavaliere al Castello di Gabbiano

A Mercatale Val di Pesa nel cuore del Chianti Classico c'è un nuovo Cavaliere. E c'è un condottiero di lungo corso alla guida del ristorante all'interno del Castello di Gabbiano in una colonica di charme con tanto di terrazza panoramica. Al timone c'è Marcello Crini, già all'Osteria di Passignano, a guidare un team giovane per una cucina di gusto toscano, stagionale e nel segno della semplicità e del gusto.

Il ristorante è all'interno del Castello appartenente alla catena Châteaux et Hôtels Collection. Di livello la produzione vinicola di Chianti Classico da poter assaggiare a tavola al ristorante.

Firenze: le nuove aperture dell'estate 2022



Firenze: le nuove aperture dell'estate 2022



Firenze: le nuove aperture dell'estate 2022

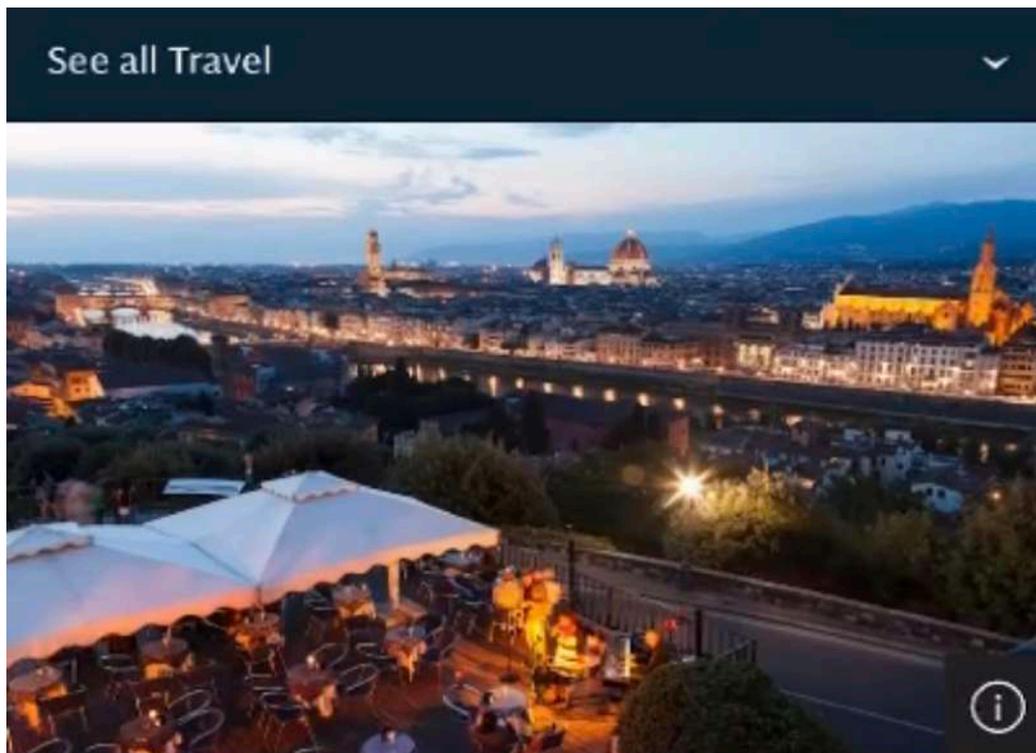


Firenze: le nuove aperture dell'estate 2022



The Telegraph

<https://www.telegraph.co.uk/travel/destinations/europe/italy/tuscany/florence/articles/florence-nightlife/>



The best bars and nightlife in Florence

Fairy-lit terraces with views? Live music pumping in a warehouse? This city can do both

By Lee Marshall, DESTINATION EXPERT *and*
Nicky Swallow, DESTINATION EXPERT

Ditta Artigianale

Award-winning barista Francesco Sanapo is roasting and brewing some of the best speciality coffee in town at this 1970s-feel, pared-down hot spot in the Oltrarno. But in the evening, the breakfast/brunch/lunch scene morphs into a buzzy aperitivo venue offering 80-odd types of gin along with excellent craft cocktails and a menu of tapas-style snacks. Still peckish? Stay on for dinner – pasta with pesto, Chianina beef tartare or a shrimp burger with chickpea pancakes. The original bar, all Brooklyn-style white tile and stressed wood, is in Via dei Neri near Santa Croce and there is a new branch (opened in July 2021) which has a gorgeous internal cloister in Via Carducci in the Sant’Ambrogio neighbourhood.

Contact: dittaartigianale.it

Prices: Drinks £, meals £-££

Caffè freddo, è boom di miscele speciali, sostituisce anche i cocktail

Dissetante, versione healthy o golosa, si va dallo shakerato al cocco all'espresso alcolico

Coconut Flavour Over Ice Coffee Colada - ricetta estiva Nespresso © AnsaGuarda le foto...

Coconut Flavour Over Ice Coffee Colada - ricetta estiva Nespresso © Ansa

Espresso Martini © Ansa

Ricette estive per caffè freddo shakerato al cocco o con note caramellate, collezione Nespresso © Ansa

Caffè leccese: espresso con ghiaccio e latte di mandorla © Ansa

Con Flavour Ove Ice ricetta ideata per l'estate 2022 dalla chef stellata Viviana Varese. © Ansa

di Agnese Ferrara 04 luglio 2022 00:01

E' tempo di gustare il caffè freddo, dal classico freddato nel freezer alla versione alcolica per cocktail tra i più cool del momento per l'estate 2022. Per TikTok il trend della bevanda ghiacciata contenente caffeina è esploso ad aprile del 2020, "quando eravamo chiusi in casa annoiati e prepararlo come i barman è diventato un gioco comune" sottolineano i giornali londinesi tracciando l'andamento dell'amore per l'ice-coffee degli ultimi 3 anni. Il New York Times, i giorni scorsi, elencava il caffè ghiacciato tra gli 8 bicchieri anti calura e re-idratanti da bere ogni giorno nel mese più caldo dell'anno, secondo Tamara Hew-Butler che fa ricerche sui fluidi corporei alla Wayne State University: "Devi bere i tuoi otto bicchieri: idrata, idrata, idrata. Nella calura estiva, ovviamente, i semifreddi come ghiaccioli e sorbetti sono pratici contenitori per il consumo di liquidi. Anche le bevande al caffè possono essere idratanti, sebbene la caffeina sia spesso considerata una sostanza diuretica o disidratante, invece ha all'incirca gli stessi effetti idratanti o disidratanti quanto l'acqua. Questo vale per chi apprezza il caffè e lo include tra le bevande quotidiane mentre in chi non lo consuma mai potrebbe invece innescare una maggiore perdita di acqua corporea". Come fare un eccellente caffè freddo, che resti profumato e che sia anche dissetante e rinfrescante? Scegliendo la miscela e la procedura giusta come ha spiegato Jonathan Gagné all'ultimo World of Coffee 2022, campionato mondiale svolto a Milano a fine giugno. Ricercatore in astrofisica al Planetario Rio Tinto Alcan di Montreal e docente all'Université de Montréal, si dedica per passione a studi sulla fisica della preparazione del caffè e documenta le sue scoperte sul suo seguitissimo blog Coffee Ad Astra. Autore del libro The Physics of Filter Coffee, dispensa ricette e segreti per fare il caffè nel modo migliore su Instagram (@jgagneastrocoffee, con oltre 25 milioni di follower).

Miscela speciali sono in produzione anche in Italia e gli indirizzi si trovano nella nuova Guida del Camaleonte, la prima guida dei caffè e delle torrefazioni d'Italia. Scritta da Andrej Godina, esperto di caffè e PhD in scienza, tecnologia ed economia nell'Industria del caffè, e Mauro Illiano, recensore gastronomico. Gli autori includono nelle guida e premiano con il 'Premio Torrefazione Specialty' la sede di Settimo Torinese di 1895 Coffee Designers by Lavazza per le soluzioni tecnologiche all'avanguardia come le migliori tostatrici disponibili sul mercato, che torrefanno da un minimo di 12 a un massimo di 120 kg di caffè per ciclo (la Factory è aperta al pubblico, su prenotazione, per visite guidate) e per le miscele '15 Degrees South', origine boliviana, forte sentori floreali arricchiti con note di maracuja, vaniglia, mandarino, ananas e caramello; ed 'Avanguardia II' per la sezione moka con sapore di fiori d'arancio, cioccolato, banana e rum. Infine la selezione Araari, al gusto di bergamotto, ribes e pompelmo. Tutte nuances fresche e adatte alla stagione estiva.

Nespresso, che ha scelto la top brasiliana Alessandra Ambrosio come volto, lancia Un sorso d'estate, la collezione estiva 2022 con una gamma di caffè, per Vertuo e Original, che si ispira ai sapori dei tropici e al mood brasiliano, da gustare con ghiaccio, aromatizzati al cocco oppure con note caramellate o cereali tostati, legni aromatici e pepe in miscela con caffè arabica (le cialde della gamma Barista Creations for Ice, in edizione limitata). Una collezione che vuole essere rituale per sé sin dalla preparazione con lo shaker. Anche la micro-torrefazione Ditta Artigianale di Firenze (linea di caffetterie dedicate a caffè di particolare pregio gustativo), propone miscele raffinate tra le quali la varietà botanica pink bourbon con fermentazione naturale. Speziata e con note tropicali di fragola, rosmarino e la papaya ha un retrogusto persistente e fresco (è la tipologia Finca El Diviso, presentata all'ultimo World of Coffee di Milano).

Anche i bartender inseriscono il caffè nei cocktail estivi, idem i pasticceri che inventano dolci freddi a base di caffè. A Milano, in via Kramer 35 in Porta Venezia, la pasticceria e gelateria Viva Dolci e Gelati (staff tutto al femminile, nato dalla collaborazione con Cadmi, Casa di Accoglienza delle donne Maltrattate e centro antiviolenza di Milano) per tutta l'estate si possono gustare i biscotti di frolla con mousse al cocco, cocco in scaglie e crema mousse 'namelaka' al caffè (con miscela

Caffè freddo, è boom di miscele speciali, sostituisce anche i cocktail

Nespresso della nuova gamma Coconut Flavour Ove Ice), ricetta ideata per l'estate 2022 dalla chef stellata Viviana Varese. La macinazione si vede in diretta (anche con sistemi originali come estrazione e preparazione con sifoni e azoto liquido) nella sede più elegante di Starbucks, la Reserve Roastery nel Palazzo delle Poste di Piazza Cordusio (la company ha appena aperto anche un nuovo negozio a Scalo Milano Outlet & More in via Milano 5 a Locate di Triulzi). Tra i Cold Brew estratti a freddo e la versione di caffè 'frizzante' con aggiunta di acqua minerale guarnito con limone e menta, gli shakerati, le miscele con crema di latte, oltre alla versione analcolica del cocktail Manhattan e del Moscow Mule con caffè anche decaffeinati, la scelta è vasta. Sempre a Milano, all'interno della Liberty Tower, apre la prima house italiana di EL&N London, seconda in Europa, la caffetteria healthy tutta rosa che piace tanto alle donna. Famosa la sede a Mayfair, Londra, ha sedi anche a Parigi, Doha, Dubai, Kuwait City, Riyadh, Jeddah ed è il bistrot tra i più instagrammati al mondo. Qui i caffè freddi includono le versioni soffiate e con latte (vaccino, di soia e così via) schiumato, anche decaffeinati.

Il caffè freddo ha cambiato pelle in tutta la penisola e il vecchio tipo (zuccherato e conservato in frigorifero) è decisamente out. Per l'estate in corso ci si può sbizzarrire anche a casa creando moltissime varianti. Si va da quello con ghiaccio intero o tritato (rinfrescante), a quello con l'aggiunta di latte di mandorla alla leccese e che include anche la versione 'soffiata' che lo trasforma in morbida spuma (con una rapida passata al vapore col beccuccio del cappuccino). Da quello con panna, con latte e ghiaccio all'affogato al caffè (con gelato alla vaniglia, ideale dopo pranzo, dopo cena e dopo le pennichelle estive). Oppure il caffè freddo con salsa al caramello (da mettere come primo ingrediente sul fondo del bicchiere vuoto), latte schiumato e ghiaccio. Dalla Lombardia alla Sicilia il caffè ora è ghiacciato e le granite al caffè, anche insieme a pistacchio, fichi e gelsomino, si consumano ora in tutto il Sud della penisola, con o senza brioches.

Lo zucchero? Non sempre è incluso, l'amaro piace a molti e le nuove ricette includono altri ingredienti già dolci.

E' invece il caffè cool da gustare al tramonto, magari in spiaggia, quello in versione cocktail. L'espresso Martini è il più rinomato: si prepara con caffè, vodka e sciroppo di vaniglia o di zucchero versati nello shaker e poi filtrati nella coppa da cocktail-martini, con aggiunta di ghiaccio e una fragola (oppure qualche chicco di caffè o granella di cioccolato) al posto dell'oliva.

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA



Caffè freddo, è boom di miscele speciali, sostituisce anche i cocktail





C'era una volta il primato italiano

PAUSA CAFFÈ

di **Andrea Cuomo e Anna Muzio**

La ricerca sui monorigine e sugli specialty ha spostato l'ago della bilancia e oggi la leadership appare tutt'altro che scontata ▶ Per gustare una buona tazzina si va a Melbourne, New York, Portland, Seattle, Tokyo e Berlino

Era il 2013 quando nel centro di Firenze, apriva una piccola caffetteria dal look tra l'hipster e l'industriale: **Ditta Artigianale**. La cosa avrebbe potuto passare inosservata: in Italia di locali ogni anno ne aprono (prendiamo i dati Fipe del 2018, dopo tutto è cambiato) 13.629 tra bar e ristoranti, e ne chiudono 25.934, dei quali quasi la metà entro tre anni. Ma che quel primo localino di via de' Neri fosse un po' speciale lo si è visto dopo: proponeva **un caffè diverso**. Con una carta d'identità e una provenienza, un attestato di sostenibilità ecologica e sociale, una storia che coinvolgeva il coltivatore ed estrazioni che non si fermavano all'espresso e al cappuccino ma guardavano a stili che a Londra, Melbourne e Seattle erano ormai consolidati.

L'Italia è rimasta indietro

È vero, ci riteniamo un Paese di poeti, allenatori di calcio, bar e bevitori di caffè e siamo convinti, da sempre, come Madonna, che *Italians do it better*. Quante volte abbiamo sentito lamentare su quelli sorbiti all'estero: brodaglie, acidità, sbobbe inenarrabili? Perché si sa, tutti lo sanno che il caffè migliore si beve in Italia. O no?

La narrazione negli ultimi anni è un po' cambiata. Mentre nella più completa ingenuità ogni mattina entravamo nel primo bar a disposizione chiedendo stentorei "un caffè" e ci sorbivamo quel che arrivava, a volte tanto amaro e bruciato da dover essere sedato a suon di zucchero, macchiature (fredda, calda, flambé?) o correzioni alcoliche, il mondo andava avanti. E scopriva che

IN APERTURA il classico espresso del bar a volte risulta troppo amaro oppure bruciato © Tyler Nix - Unsplash

A DESTRA gli interni del locale **Ditta Artigianale** a Firenze, tra i primi in Italia a fare ricerca sulla provenienza e la lavorazione del caffè



il caffè è ben altro che uno: centinaia di tipologie *Heirloom*, ovvero spontanee, non ancora completamente individuate nel Paese d'origine, l'Etiopia. Migliaia di sentori aromatici. Decine di Paesi produttori ma anche di terroir, di altitudini e di lavorazioni: lavata, naturale, semi-lavata, anaerobica, semi-anaerobica e via con le sperimentazioni. Fino alla classificazione delle monorigini più pregiate (con un punteggio a base 100 che sopra l'80 parla di caffè *specialty*) alla ricerca delle *cup of excellence*. Chiedete, ancora oggi, al bar sotto casa che caffè vi ha dato da bere: probabilmente vi risponderà con il marchio del torrefattore. La percentuale di Robusta, la tipologia meno pregiata (in realtà, una specie diversa), sempre che sappia cosa sia? Misteriosa, perché quasi mai indicata sul packaging. Segreto industriale.

Le nuove capitali mondiali del caffè

Intanto, fuori dai confini, a fare la stessa faticosa domanda "dove si beve il caffè migliore?" otterremmo risposte ben diverse. A **Melbourne**, in Australia, dove l'approccio al caffè può essere tranquillamente comparato a quello del vino in Italia o Francia. A **New York**, **Portland** o **Seattle**, negli Usa, dove ormai il caffè *specialty* ha raggiunto il 36% dei consumatori. Ma anche a **Tokyo** o a **Berlino**, con Giappone e Germania che si aggiudicano i lotti più preziosi alle aste di caffè speciali. I quali spuntano prezzi ben diversi da quelli da commodity decretati draconianamente dalle Borse di Londra (Robusta) e New York (Arabica) sulle spalle dei 25 milioni di coltivatori.

E in Italia, nel frattempo, cosa è successo? Il Paese che tra i primi ha visto arrivare il chicco di *Coffea arabica* dal Medioriente via Venezia e dove nel 1884 fu inventata la macchina del caffè espresso, dando vita non solo a una nuova modalità di estrazione ma a un vero e proprio stile di vita e di socialità con al centro il bar italiano, come ha perso la primogenitura? Spesso è capitato che si acquistassero caffè scadenti per non dire fallati, aumentando la percentuale di Robusta, e "nascondendo" il tutto con tostature estreme, che ammazzano i sentori lasciando quel gusto amaro e bruciato che ben conosciamo (e generosamente zuccheriamo). Tradendo una tradizione ormai secolare di ricerca della miscela perfetta.

Ma qualcosa si sta muovendo, complice anche i vari lockdown durante i quali abbiamo avuto il tempo di riflettere sulla qualità del caffè quotidiano, a casa e non.

E il piccolo **Ditta Artigianale** di via de' Neri? Nel frattempo si è moltiplicato (con quattro locali a Firenze e uno in apertura a Toronto in Canada) ed è stato inserito da un articolo del *Financial Times* tra i migliori al mondo, insieme, va detto, a una caffetteria storica di Palermo, l'**Ideal Caffè Stagnitta**, che quest'anno compie il secolo di vita. Un segno che forse, quanto meno nell'espresso, qualche numero ce l'abbiamo ancora. L'importante è tenere la barra dritta sulla qualità e preservare un *savoir faire* antico, senza sconti e scorciatoie (e magari alzando il prezzo della tazzina, il secondo più basso d'Europa).

LA MISCELA ITALIANA, TRADIZIONE DA NON PERDERE

Come abbiamo perso la primogenitura del caffè? Molti puntano il dito sulle **torrefazioni**, che negli ultimi decenni avrebbero tralasciato il lavoro di ricerca sulla materia prima per finanziare le aperture di bar, proprio quelle che sono tante ma durano poco, elargendo in comodato d'uso le costosissime **macchine per espresso professionali** – in quello, sì, siamo ancora ampiamente leader con i più importanti produttori tutti made in Italy – ma anche macinini, tazzine, e a volte arredi e ombrelloni. Con la promessa, va detto spesso non rispettata, di utilizzare per sempre quel marchio di caffè, dentro al quale si pagano i costi di avviamento. Con buona pace della materia prima. «Il comodato d'uso? Certo che lo facciamo, se no non lavoreremo. Ora stiamo però più attenti alla scelta dei bar partner», ci ha detto in camera caritatis un importante torrefattore del Nordest. Però l'Italia è piena di piccole torrefazioni che da sempre lavorano, come *chef de cave*, sul bilanciamento delle diverse origini. Perché, come scopriamo a volte bevendo caffè di gran pregio ma acidissimi e lontani dal nostro gusto italiano, per fare un buon espresso ci vuole una **miscela pensata ad hoc**. Scelta con competenza dal torrefattore perché "gli sembra un caffè buono", come diceva il mitico Gianni Frasi del Caffè Giamaica. Una tradizione, quella della miscela, che davvero non vorremmo vedere dispersa e che va scelta e valorizzata. Per chi se lo merita.

Honduras e Colombia in due caffè

La Scuola del Caffè di Firenze ospita Scott Rao e Jonathan Gagné, per due masterclass dedicate all'influenza del profilo di estrazione sul gusto del caffè in tazza e alle ultime scoperte in fatto di fisica dell'espresso

Facebook

Il caffè della fiorentina Ditta Artigianale è tornato al World of Coffee 2022, organizzato da Specialty Coffee Association e approvato, per la prima volta in Italia, dal 23 al 25 giugno a Milano. Due le varietà in degustazione: One Espresso Process Blend, miscela firmata dal team diretto da Francesco Sanapo, e Finca El Diviso, singola origine proveniente dalla Colombia. La prima unisce i sapori di una singola area di produzione delle terre honduregne, il Marcala, una sola varietà botanica, il Catuai, e un singolo produttore, la famiglia Caballero. Il lavoro sulla fermentazione ha permesso di ottenere quattro tipi di caffè: lavato, dall'acidità fresca e citrica, naturale, di corposità e dolcezza, semi anaerobico, dai sentori di biscotto e caramello, con note di frutta tropicale.

Finca El Diviso è una fattoria colombiana a conduzione familiare di 6 ettari, gestita da Jose Uribe e dai suoi figli Nestor e Adrian. Il caffè è prodotto con la varietà botanica pink bourbon; fermentazione e processo naturale donano acidità e dolcezza, speziate e con note tropicali che ricordano fragola, rosmarino e papaia; il corpo è medio-alto e sciropposo, con retrogusto persistente e fresco.

E per continuare a raccontare l'oro nero, la Scuola del Caffè di Firenze (leggi qui) ospita, il 28 e 29 giugno, due masterclass a cura di Scott Rao e Jonathan Gagné. Rao spiegherà come il profilo di estrazione influisce sul gusto del caffè in tazza, con demo e degustazioni, mentre Gagné presenterà le recenti scoperte sulla fisica dell'espresso e su come queste influenzino vari aspetti pratici della sua preparazione, illustrando anche le proprietà di macinacaffè e acqua.

Nasce il sodalizio tra Craft e Artcrafts International - Running Magazine (sport-press.it)

INIZIA CON PITTI UOMO IL SODALIZIO TRA CRAFT E ARTCRAFTS INTERNATIONAL

Con una morning run alla scoperta della Firenze segreta svoltasi lo scorso mercoledì 15 giugno in occasione di Pitti Uomo, è iniziata ufficialmente la partnership tra **Craft Sportswear** e **Artcrafts International** per la distribuzione delle calzature del brand svedese sul mercato italiano.

L'originale corsa a numero chiuso ha consentito a **40 operatori presenti** al salone fiorentino di testare i nuovi modelli del brand per le vie meno battute della città toscana, partendo da un laboratorio artigiano situato in un palazzo del '500.

Al termine del tour, un gruppo di sbandieratori del **Calcio Storico** ha accompagnato la **colazione gourmet** offerta da Ditta Artigianale, locale vincitrice del titolo di "Migliore Caffetteria d'Italia" nel 2019.

"Correre all'alba nella bellezza di Firenze è un atto a cui diamo un forte valore simbolico" dice Simone Ponziani, ceo di Artcrafts International "per noi è l'alba di una nuova avventura che evolverà il percorso dell'azienda nel mondo del running in coerenza con la sua mission: supportare la pratica sportiva a tutti i livelli presentando al mercato prodotti tecnologicamente all'avanguardia e sostenibili. Il tutto attraverso una partnership costruttiva con i negozianti specializzati."

Craft è il brand emergente che sta aggiudicandosi più **premi dalla stampa specializzata**.

Runner's World ha appena dichiarato la CTM Carbon Race Rebel "Miglior Scarpa Veloce 2022", mentre Outside ha giudicato la Pro Endure Distance "Best Road Shoe 2022".

L'intera gamma è caratterizzata da importanti innovazioni tecnologiche, nella combinazione

e nel trattamento dei materiali, che la pongono ai vertici della performance e anche della sostenibilità.

Proprio recentemente inoltre, a tagliare per primo il traguardo della **100Km del Passatore**, la più classica delle ultra italiane, **Lee Grantham**, l'astro nascente inglese delle ultra-distanze che fa parte **del team Craft** assieme ad altre stelle internazionali come Tommy Rivs, Jacob Puzey, Tim Freriks, Davide Laney e le forti Ida Nilsson, Manuela Villaseca e Aroa Sio.

Artcrafts sta già selezionando anche in Italia profili di **atleti élite e ambassador** per dare il via a un consistente piano di sport-marketing.

*“Siamo felicissimi e orgogliosi di iniziare la collaborazione con Artcrafts, il cui team ci ha subito colpito per la sua professionalità, tanto da convincerci immediatamente sulla validità della scelta”, dice **Stefan Persson**, ceo Craft Global. “Questa partnership giocherà un ruolo chiave nello sviluppo del nostro brand sia in Italia che globalmente”.*

Il Sole 24 Ore Venerdì 10 Giugno 2022 - N.158



La moda maschile a Firenze. Pitti Uomo sarà alla Fortezza da Basso dal 24 al 27 giugno

Caffè d'autore e salotti gourmet, Pitti Uomo veste Firenze di nuovo

Progetti in città. Martedì apre la fiera di moda maschile più importante al mondo, un evento che ha spinto ristoranti, bar e bistrot a ripensare ospitalità e accoglienza con investimenti e format rinnovati

Silvia Pieraccini

Tra pochi giorni, dal 24 al 27 giugno, la Fortezza da Basso di Firenze tornerà ad accogliere Pitti Uomo, che non è soltanto la più importante fiera al mondo di moda maschile, in fase di ripresa dopo le difficoltà della pandemia (in questa 102esima edizione esibiranno le collezioni 640 marchi, per il 38% esteri, e sono attesi circa 15mila buyer), ma è da sempre l'evento-clou che porta nel capoluogo toscano ospiti e tendenze internazionali. Il che spinge vetrine e locali fiorentini a "farsi belli" e a mettersi a nuovo per attirare compratori, stilisti, giornalisti.

Accadrà anche questa volta, con una spinta ulteriore data dal post-Covid: dopo due anni di sofferenza, alberghi, ristoranti, bar e enoteche hanno ripensato ospitalità e accoglienza e stanno investendo nel lancio di nuovi progetti. All'Hotel Four Seasons ospitato nel prestigioso Palazzo della Gherardesca ha riaperto il 1 giugno, dopo un totale restyling, la trattoria "Al Fresco", con vista sul parco e sulla piscina e con le pizze napoletane di Romualdo Rizzuti.

Ancora nel segmento alto, aprirà il 21 giugno il nuovo Pool Grill di Villa San Michele a Fiesole, un ristorante informale sulla terrazza dell'albergo del gruppo Belmond-Lvmh che vanta una



Riaperti e aperture.

Sopra: l'nuovo locale di Ditta artigianale. Sotto: il ristorante Chic Nonna di Palazzo Portinari Salvati



grandiosa vista su Firenze e sul bosco di Monte Ceceri. Al Pool Grill si affianca un'altra novità, il ristorante gourmet "La Loggia", nella parte medievale dell'hotel che un tempo era un monastero, con soli otto tavoli riservati per la cena.

È fissata il 22 giugno invece l'apertura del ristorante di Palazzo Portinari Salvati, dimora quattrocentesca (ma con un nucleo del Duecento) a due passi dal Duomo, ex sede della Banca Toscana, comprata dal magnate taiwanese Nelson Chang e oggetto di un restauro da 100 milioni di euro. Il ristorante si chiama "Chic Nonna" ed è guidato dallo chef Vito Mollica, per tanti anni al Four Seasons Firenze, ora entrato in società col gruppo pugliese di ristorazione Mine & Yours che fa capo al calciatore Graziano Pellè e che gestisce

la parte food del Palazzo.

Sul fronte pizza ha aperto pochi giorni fa il secondo indirizzo fiorentino di "Giotto", pizzeria dell'ischitano Marco Manzi, da sei anni a Firenze, super premiato nelle guide di settore, che ora ha messo radici vicino alla stazione di Santa Maria Novella puntando su un locale in cui dominano i toni del nero e dell'oro. Nel menu, accanto ai grandi classici della pizza napoletana e agli antipasti sfiziosi, ci sono le pizze realizzate in collaborazione con chef stellati. La sfida sarà fare prodotti di qualità in una strada a fortissima presenza turistica.

È arrivato invece a quota quattro indirizzi "Ditta Artigianale", la caffetteria del barista Francesco Sanapo che dal 2014 diffonde la cultura del caffè di qualità, e che ora ha aperto sulla riva dell'Arno un locale ispirato ai luoghi d'origine delle miscele, in cui si può scegliere dalla carta del caffè, ma anche bere un cocktail servito con piatti pensati per l'aperitivo.

Fuori dal centro ma raggiungibile coi tram, a Novoli, ha debuttato infine "Sevi", ristorante del giovane chef Francys Salazar che mixa i sapori del Giappone e del Perù, e dunque l'Oriente con il Sudamerica. Il suo punto di forza è essere una cevicheria (pesce crudo marinato nel limone e spezie), anche se poi l'offerta si allarga ad altro pesce.

di ANSA/AGENZIE/REPORTAGE





[La Scuola del Caffè prepara i nuovi baristi | La Nuvola del Lavoro \(corriere.it\)](#)

La Scuola del Caffè prepara i nuovi baristi

Baristi esperti di caffè. Come imparare le tecniche di caffetteria creativa, coffee brewer, latte art, cupping, italian coffee culture? Sono solo alcuni dei corsi della **Scuola del Caffè** (www.scuoladelcaffe.it), nata lo scorso ottobre a Firenze nei locali della terza sede di **Ditta Artigianale**, torrefazione guidata dal pluripremiato campione baristi Francesco Sanapo. I corsi sono in parte organizzati gratuitamente in collaborazione con Confcommercio Firenze e Formaimpresa, rivolti agli istituti superiori alberghieri, gruppi o a singoli interessati ad approfondire le conoscenze sul settore, in cui si punta su professionalità e innovazione.

Racconta Lisa Taddei, attuale studentessa di Scuola del Caffè: <<È iniziata con una degustazione sul caffè, e si è aperto un mondo. Grazie a Simone Amenini (direttore della scuola) sono riuscita ad imparare come degustare un caffè, a riconoscerne le caratteristiche oltre a molto di quello che c'è dietro alla tazza. **La professionalità è accompagnata da un'atmosfera accogliente, si impara ma ci si sente a casa. Un'esperienza che consiglieri sia a professionisti del settore sia a chi è incuriosito da questo mondo. Il prossimo passo sarà quello di passare alla scoperta della latte art e dei vari metodi di estrazione**>>. Dopo il corso, Lisa Taddei sarà inserita nel team di Ditta Artigianale. E dire che ha lasciato una posizione di rilievo in un'azienda competitor per buttarsi in questo progetto. Scuola del Caffè propone un calendario mensile con turnazione dei corsi, in modo da poter dare l'opportunità a tutti di organizzare il proprio tempo libero per partecipare alle sessioni. Presto sarà pubblicizzato quello aggiornato per i mesi di giugno e luglio. <<Per quanto riguarda i corsi professionali, tendiamo a non superare gli 8 partecipanti, in maniera da avere una migliore supervisione in fase di pratica. Per gli eventi dedicati agli appassionati, non andiamo oltre i 12 partecipanti. Le esperienze invece possono andare da 2 a 12 corsisti>> spiega il direttore.

<<Il nostro sforzo formativo mira a dare nuova consapevolezza del ruolo del barista. La competitività del mercato, oltre ad una crescente consapevolezza del cliente, rende ormai insufficiente un approccio al mestiere del barista come lavoro di ripiego, o come qualcosa da affrontare con approssimazione. **Nel corso dei training, cerchiamo pertanto di trasmettere ai corsisti l'attenzione ai dettagli che possono essere un plus rispetto ad altri competitor non formati. Ma sarebbe riduttivo parlare solo di insegnare a "fare un caffè". Nei corsi si parla di nuovi trend, nuove prospettive di mercato, dell'evoluzione della**

caffetteria specialty oltre che di nuovi modi di degustare il caffè, come ad esempio di estrazioni in filtro>>.

L'obiettivo è essere dunque una scuola inclusiva. <<Abbiamo un percorso di formazione degli studenti degli alberghieri- riprende il direttore – ma al contempo abbiamo anche fatto training a baristi con decine di anni di esperienza e tanta voglia di mettersi in discussione.

Non è necessario che i corsisti abbiano esperienze pregresse, anche perché in fase di corso io tendo a riprendere dalle basi, in maniera da non lasciare nessuna informazione data per scontata. Succede anche spesso che attività già attive nel settore ci chiedano sostegno per migliorare le loro competenze. Siamo inoltre fieri del fatto di partecipare a bandi regionali che intendono dare formazione gratuita per l'inserimento nel mondo del lavoro per disoccupati>>.

Quali sono le materie di studio e di applicazione pratica?

<<Nella formazione per appassionati e coffee lover, insegniamo principi semplici ed intuitivi, che vanno dalle capacità di percepire differenti note gustative in diversi caffè oltre che di migliorare la qualità dei caffè preparati tra le mura domestiche. Nel mondo più professionale, oltre che nella formazione con gli alberghieri, si parte dalla conoscenza botanica, all'approfondimento sulle attrezzature, per raggiungere poi un miglioramento dell'estrazione (sia in espresso sia con altri metodi). Grande risalto hanno anche i training sulla gestione manageriale di una caffetteria o i sempre amati corsi di latte art>>.

La Scuola del caffè di Firenze insegna dunque a diventare tostatori, assaggiatori, ma, chiediamo, si può anche aprire una microtorrefazione o una caffetteria seguendo le lezioni? <<Un corso può dare le basi di partenza, creare le giuste chiavi di lettura, **ma è come voler diventare piloti di Formula 1 dopo aver superato l'esame per la patente di guida. Ovviamente si richiede tanto studio, tanta pratica, tanto approfondimento. E sarebbe riduttivo pensare di poter gestire una caffetteria o una microtorrefazione dopo solo una sessione di formazione.** Ma nello stesso tempo diamo anche la possibilità di una consulenza personalizzata per seguire passo per passo l'avvio della propria attività>>.

C'è anche un Master, infine; un percorso formativo per creare un barista capace di estrarre ottimi prodotti (sia in filtro sia in espresso), di padroneggiare le tecniche di latte art, ma anche di conoscere tutto ciò che ruota intorno al mondo caffè. Mi riferisco in particolare all'analisi sensoriale e visiva, ai principi della tostatura, alla manutenzione delle attrezzature e alla gestione di un coffee shop. Tutti argomenti a sé stanti ma fortemente correlati tra loro>> conclude il direttore.

Sanzioni e polemiche per la tazzina a due euro. La battaglia dei costi del caffè divide l'Italia - ilGiornale.it

Sanzioni e polemiche per la tazzina a due euro. La battaglia dei costi del caffè divide l'Italia

L'espresso calmierato avvilisce chi lavora una materia prima d'eccellenza



Un uomo entra in un bar e chiede un decaffeinato. Sembra l'inizio di una barzelletta, è l'inizio di un mezzo disastro. Il tizio beve il suo «dec» e quando gli vengono chiesti due euro si infuria e chiama i vigili. Il locale si becca una multa da 1000 euro. Non per il prezzo in sé ma perché non indicato sul listino. Almeno su quello esposto, perché su quello scaricabile con Qr code il prezzo era ben chiaro.

La vicenda è avvenuta a Firenze qualche giorno fa. E non in un bar come tanti, ma in Ditta Artigianale, uno dei templi italiani dello specialty coffee, il caffè di altissima qualità lavorato con grande cura ed estratto con metodi spesso alternativi all'espresso. Lui, il barista multato, è Francesco Sanapo, tre volte campione italiano di caffetteria. Eccellenze che evidentemente il cliente ignorava. Lui era entrato in quel bar come un italiano medio, abituato a sborsare un euro, al massimo un euro e dieci cent per la tazzina quotidiana (e pure senza caffeina, nel suo caso). Ma la vicenda, al di là dei risvolti burocratici ripropone un tema sempre caldo: qual è il prezzo giusto per il caffè? Esiste un'asticella psicologica per la remunerazione di una tazzina? Ed è vero che gli italiani scenderebbero in piazza per difendere un prezzo calmierato dell'espresso come non fanno nemmeno per la benzina?

Intanto è il caso di fare chiarezza. Il caffè viene spesso considerato una commodity, ovvero uno di quei beni scambiati sul mercato globale in modo fungibile, dando quindi per scontato che le differenze qualitative, se pure ci sono, siano insignificanti. Un esempio è la benzina: nessuno pensa davvero che un distributore eroghi carburante di qualità superiore rispetto a un altro. L'unica discriminante è il prezzo, oppure la comodità o di una stazione di servizio. Ma il caffè no: può essere buono o cattivo. Può essere di arabica o di robusta, monorigine o miscela, di qualità elevata o scadente, lavorato bene o sciattamente. Soprattutto, può avere un costo molto differente all'origine.

Quindi perché scandalizzarsi se un espresso costa 1,50 o perfino 2 euro quando questo sovrapprezzo serve a remunerare una selezione più accurata e un lavoro più attento? Eppure le stesse persone che vorrebbero un prezzo politico per una tazzina sanno bene che esistono il

Sassicaia e il Tavernello, il Rolex e il Casio, Prada e H&M. «Credo che non esista nessun altro prodotto in commercio - spiega Andrej Godina, PhD in Scienza, tecnologia ed economia dell'industria del caffè - che al variare della qualità non veda cambiare anche il prezzo». La colpa è del fatto che, soprattutto in Italia, il caffè è considerato un prodotto nazional-popolare che non può superare la soglia psicologica dell'euro anche a costo di non remunerare il lavoro di chi lo produce, lo lavora e lo trasforma. E sul prezzo della tazzina incidono costi di gestione non indifferenti (lavoro, elettricità, attrezzature, affitto, materie prime) tutti pesantemente aumentati negli ultimi mesi.

E allora? Secondo Mauro Illiano, esperto di vino e caffè e curatore della prima Guida dei caffè e delle torrefazioni in Italia, «bisogna incentivare tutti i protagonisti interessati, dalle torrefazioni alle caffetterie, dai ristoranti agli hotel, a stilare una carta dei caffè che permetta finalmente di sdoganare la tazzina dalla sua costante di prezzo. Come si può pensare di porre sullo stesso piano economico un caffè coltivate in piantagioni intensive a cielo aperto e uno ottenuto da piantagioni site nei luoghi più angusti e impervi del pianeta?». A ogni caffè il suo prezzo. Ma con un avvertenza. «Se compro un caffè che costa il doppio o il triplo di un altro - avverte Illiano - ho la curiosità oltre che il diritto di sapere perché». Ed è questo probabilmente che è mancato a Firenze quella mattina.

di **Andrea Cuomo**

Un uomo entra in un bar e chiede un decaffeinato. Sembra l'inizio di una barzelletta, è l'inizio di un mezzo disastro. Il tizio beve il suo «dec» e quando gli vengono chiesti due euro si infuria e chiama i vigili. Il locale si becca una multa da 1000 euro. Non per il prezzo in sé ma perché non indicato sul listino. Almeno su quello esposto, perché su quello scaricabile con Qr code il prezzo era ben chiaro.

La vicenda è avvenuta a Firenze qualche giorno fa. E non in un bar come tanti, ma in **Ditta Artigianale**, uno dei templi italiani dello *specialty coffee*, il caffè di altissima qualità lavorato con grande cura ed estratto con metodi spesso alternativi all'espresso. Lui, il barista multato, è **Francesco Sanapo**, tre volte campione italiano di caffetteria. Eccellenze che evidentemente il cliente ignorava. Lui era entrato in quel bar come un italiano medio, abituato a sborsare un euro, al massimo un euro e dieci cent per la tazzina quotidiana (e pure senza caffeina, nel suo caso). Ma la vicenda, al di là dei risvolti burocratici ripropone un tema sem-

IL CASO

Sanzioni e polemiche per la tazzina a due euro La battaglia dei costi del caffè divide l'Italia

L'espresso calmierato avvilisce chi lavora una materia prima d'eccellenza

pre caldo: qual è il prezzo giusto per il caffè? Esiste un'asticella psicologica per la remunerazione di una tazzina? Ed è vero che gli italiani scenderebbero in piazza per difendere un prezzo calmierato dell'espresso co-

esempio è la benzina: nessuno pensa davvero che un distributore eroghi carburante di qualità superiore rispetto a un altro. L'unica discriminante è il prezzo, oppure la comodità o di una stazione di servizio. Ma il

caffè no: può essere buono o cattivo. Può essere di arabica o di robusta, monorigine o miscela, di qualità elevata o scadente, lavorato bene o sciattamente. Soprattutto, può avere un costo molto differente all'origine.

Quindi perché scandalizzarsi se un espresso costa 1,50 o perfino 2 euro quando questo sovrapprezzo serve a remunerare una selezione più accurata e un lavoro più attento? Eppure le stesse persone che vorrebbero un prezzo politico per una tazzina sana bene che esistono il Sassocia e il Tavernello, il Rolex e il Casio, Prada e H&M. «Credo che non esista nessun altro prodotto in commercio», spiega Andrej Godina, PhD in Scienza, tecnologia ed economia dell'industria del caffè - che al variare della qualità non veda cambiare anche il prezzo». La colpa è del fatto che, soprattutto in Italia, il caffè è considera-

to un prodotto nazional-popolare che non può superare la soglia psicologica dell'euro anche a costo di non remunerare il lavoro di chi lo produce, lo lavora e lo trasforma. E sul prezzo della tazzina incidono costi di gestione non indifferenti (lavoro, elettricità, attrezzature, affitto, materie prime) tutti pesantemente aumentati negli ultimi mesi.

E allora? Secondo Mauro Illiano, esperto di vino e caffè e curatore della prima Guida dei caffè e delle torrefazioni in Italia, «bisogna incentivare tutti i protagonisti interessati, dalle torrefazioni alle caffetterie, dai ristoranti agli hotel, a stilare una carta dei caffè che permetta finalmente di sdoganare la tazzina dalla sua costante di prezzo. Come si può pensare di porre sullo stesso piano economico un caffè coltivato in piantagioni intensive a cielo aperto e uno ottenuto da piantagioni site nei luoghi più angusti e impervi del pianeta?». A ogni caffè il suo prezzo. Ma con un avvertimento. «Se compro un caffè che costa il doppio o il triplo di un altro - avverte Illiano - ho la curiosità oltre che il diritto di sapere perché». Ed è questo probabilmente che è mancato a Firenze quella mattina.

UN TEMA TUTTO ITALIANO

Multa di 1000 euro al barista tre volte campione nazionale «Ma la qualità va remunerata»

me non fanno nemmeno per la benzina?

Intanto è il caso di fare chiarezza. Il caffè viene spesso considerato una *commodity*, ovvero uno di quei beni scambiati sul mercato globale in modo fungibile, dando quindi per scontato che le differenze qualitative, se pure ci sono, siano insignificanti. Un



SPECIALTY Un «dec» da due euro scatena il dibattito nel mondo del caffè

L'ITALIA CHE NON VA

La beffa degli incentivi auto che fanno aumentare i prezzi

Il governo ha speso un miliardo ma i bonus sono serviti alle case costruttrici per riuocare i listini

Il governo ha speso un miliardo per dare un bonus di 1000 euro a chi compra un'auto nuova. Ma il risultato è che i prezzi delle auto sono aumentati. Le case costruttrici hanno approfittato degli incentivi per alzare i prezzi delle auto, rendendo il beneficio per il consumatore quasi nullo. Il governo ha speso un miliardo per dare un bonus di 1000 euro a chi compra un'auto nuova. Ma il risultato è che i prezzi delle auto sono aumentati. Le case costruttrici hanno approfittato degli incentivi per alzare i prezzi delle auto, rendendo il beneficio per il consumatore quasi nullo.

Modello	Prezzo	Prezzo con incentivo
Modello A	15.000	14.000
Modello B	20.000	19.000
Modello C	25.000	24.000
Modello D	30.000	29.000
Modello E	35.000	34.000
Modello F	40.000	39.000
Modello G	45.000	44.000
Modello H	50.000	49.000
Modello I	55.000	54.000
Modello J	60.000	59.000

IL CASO
Sanzioni e polemiche per la tazzina a due euro
La battaglia dei costi del caffè divide l'Italia

L'espresso calmierato avvilisce chi lavora una materia prima d'eccellenza

Il caffè è un prodotto di eccellenza italiana, ma il prezzo è spesso troppo basso. Questo perché il caffè è considerato una commodity, un bene fungibile. Ma la qualità del caffè italiano è superiore a quella di altri paesi. E il prezzo dovrebbe riflettere questa qualità. Ma il mercato del caffè è saturato e i prezzi sono bassi. Questo è un problema per i produttori italiani. E per i consumatori che vogliono un caffè di qualità a un prezzo ragionevole.



Firenze

Riva d'Arno

Quarta caffetteria per Francesco Sannapo e **Ditta Artigianale** in città. Sul Lungarno Soderini, con l'approccio di sempre: cultura del caffè, ambiente di design, bella energia

Le migliori fotografie di cibo del 2022



NUOVE APERTURE
a cura di Francesco

Torino
Proteina
Un bel ristorante quattro stelle a periferia della città torinese, dal bar all'aperitivo, con un menu di cucina italiana e internazionale. È il ristorante di Christian Marchetti, che qui è stato premiato con il premio di chef più giovane.

Lazio
Lazio Wine
Un grande vino italiano, dalla collina di Roma, che ha vinto il premio di miglior vino italiano del 2022.

Milano
Pasta 3
Un grande pasta italiano, dalla collina di Milano, che ha vinto il premio di miglior pasta italiana del 2022.

Milano
Chios
Un grande chios italiano, dalla collina di Milano, che ha vinto il premio di miglior chios italiano del 2022.

Como
Chios
Un grande chios italiano, dalla collina di Como, che ha vinto il premio di miglior chios italiano del 2022.

Firenze
Riva d'Arno
Un grande chios italiano, dalla collina di Firenze, che ha vinto il premio di miglior chios italiano del 2022.

Milano
Chios
Un grande chios italiano, dalla collina di Milano, che ha vinto il premio di miglior chios italiano del 2022.



FLUID, specialty coffee & sharing: la caffetteria di Firenze che guarda al futuro - Gambero Rosso

FLUID, specialty coffee & sharing: la caffetteria di Firenze che guarda al futuro

ARREDI COLORATI, POP, SCRITTE AL NEON, CAFFÈ DA ESTRARRE IN AUTONOMIA E UNA PROPOSTA CURATA E IN CONTINUA EVOLUZIONE. IL PRIMO BAR APERTO DALLA STORICA TORREFAZIONE LIVORNESE “LE PIANTAGIONI DEL CAFFÈ” VUOLE CAMBIARE IL MODO DI APPROCCIARSI ALL’ORO NERO.

FLUID, la caffetteria di Firenze de Le Piantagioni del Caffè

Come si fa arrivare un messaggio al cliente? È l’interrogativo che ogni nuova insegna si pone prima di tirare su la saracinesca per la prima volta, dopo aver studiato tutto nei minimi dettagli: l’ambiente informale, gli arredi curati, l’offerta di qualità e adatta a tutti. Eppure, è il linguaggio a fare la differenza: che sia veloce, immediato, fruibile. Inclusivo ed efficace. Che parli alle persone, tutte quante, e non solo a una cerchia ristretta di professionisti e appassionati. Come il curioso caso dell’ultima apertura sulla scena fiorentina, un locale capace di rivolgersi ai più giovani, e più in generale alle persone. Il cliente al centro, sempre. Lo si vede dalle prime sedute all’ingresso a sinistra, cuscini di pelle rialzati su un gradino che di primo acchito sembrerebbero dei tavolini, prese per pc e cellulari sparse un po’ ovunque, tavoli ampi per dare la possibilità di fermarsi a lavorare o studiare sorseggiando qualcosa, e il lungo bancone di 6 metri che accoglie la clientela ponendola subito di fronte al barista. Si chiama **FLUID - specialty coffee & sharing** ed è la prima caffetteria aperta dalla [torrefazione livornese Le Piantagioni del Caffè](#) insieme alla società di **consulenza IDEA Food & Beverage**. La stessa che ha curato il rebranding della realtà toscana, un’azienda che ha fatto scuola nel mondo del caffè e che ha saputo rimanere al passo coi tempi, rifacendosi il look con packaging bianchi dove compaiono figure diverse, tutte colorate: pochi

tratti decisi e dai toni caldi che invogliano all'assaggio, dedicati a quelle che la squadra di torrefattori chiama le **Specialty People**, le persone del caffè.

FLUID, la caffetteria per le Specialty People

Ecco perché FLUID – progettata da [Margstudio](#) – è una caffetteria “per le persone”: un luogo che si propone di educare i consumatori attraverso giovialità, spensieratezza, e anche semplicità. Abbattendo le barriere generate da un prodotto che presenta molte complessità, anche negli arredi: grazie alle macchine espresso Modbar de La Marzocco, che nascondono i meccanismi e lasciano solo l'estrazione in vista, tra barista e cliente non vi è più distacco, non c'è nulla a separarli se non la bevanda stessa, che diviene il centro del dialogo. Il [caffè specialty](#), per la precisione, quello selezionato, tostato ed estratto seguendo le dovute accortezze, servito con spiegazioni dettagliate. Sempre mantenendo il tono scanzonato e il linguaggio tipico di Millennials ma soprattutto della Generazione Z, i nati tra fine anni '90 e gli anni '10 del ventunesimo millennio, che qui possono trovare uno spazio aperto, sincero e accogliente. Dove gustare un buon espresso o un caffè filtro, ma soprattutto imparare, trovare un approccio diverso all'oro nero, distaccandosi da una serie di luoghi comuni e dicerie che per tanto (troppo) tempo hanno bloccato la diffusione di una cultura nuova del caffè in Italia.

Firenze, la capitale del buon caffè in Italia

Si comincia da Firenze, che si dimostra ancora una volta la capitale del buon caffè nella Penisola, un'evoluzione avvenuta soprattutto grazie a [Francesco Sanapo](#) e le sue 4 caffetterie (l'ultima ha inaugurato da poco più di un mese), oltre alla [scuola nell'ex convento di Sant'Ambrogio](#), senza dimenticare le insegne nate negli ultimi anni che hanno elevato sempre più il livello dei bar cittadini (pensiamo a [Coffee Mantra](#), [Simbiosi](#), [Piansa](#), tanto per citarne alcuni). Ma poi l'obiettivo è quello di aprire a Milano entro l'anno, prima di passare ad altre località italiane. “*Abbiamo scelto questa città perché è dinamica, curiosa, pronta a fare grandi passi in avanti*”, hanno commentato **Prunella Meschini**, **Iacopo Bargoni** e **Giuseppe Adelardi**, fondatori del progetto. “*È qui che siamo certi possa partire una nuova ondata attorno al caffè di singola piantagione, attorno agli specialty e alle estrazioni alternative all'espresso*” L'inaugurazione è il 25 maggio, ma l'insegna ha già cominciato in soft opening da un mese e la clientela sembra rispondere bene: “*Una prima prova l'abbiamo già avuta: oltre il 20% dei caffè venduti durante la fase di pre-inaugurazione erano specialty in filtro*”.

L'offerta di FLUID: espresso, filtro, panini, croissant e fermentati

In menu non manca il classico espresso, disponibile in diverse singole origini, ma è sul caffè filtro che ora si vuole puntare (del resto, è anche la bevanda più conviviale, da condividere e degustare insieme al tavolo). Si beve tanto e bene, ma si mangia anche grazie alla collaborazione di diversi addetti ai lavori: nessuna cucina, lo staff (giovanissimo e professionale) qui assembla i prodotti, tutti di qualità. Il pane è di **David Bedu**, riferimento per l'arte bianca fiorentina, mentre alle farce pensa la pasticceria **Bedussi** di Brescia: si sceglie tra croissant salati (anche in versione vegetariana), tramezzini, insalate fresche e opzioni vegane, da abbinare a filtri oppure a un'ottima **kombucha** bevanda fermentata a base di caffè realizzata con la complicità della **fermenteria creativa Livebarrels**. Il menu è in continua evoluzione – e ancora in costruzione – e presto arriveranno anche i cocktail studiati da **Oscar Quagliarini**, per un aperitivo di qualità a due passi da Piazza Beccaria, zona movimentata e di grande passaggio, ideale per un'insegna nuova e originale come FLUID.

Florence bar fined EUR1,000 after angry customer calls police to complain about EUR2 coffee: 'Can you believe it?'

Coffee bar fined for not showing it charges double the average rate on menu behind counter

Stuti Mishra

Thursday 19 May 2022 11:10

?

The Ditta Artigianale coffee bar in Florence is popular for its coffee-making and has won winning several competitions

" height="726" width="982" layout="responsive" data-hero i-amhtml-ssr class="i-amhtml-layout-responsive

i-amhtml-layout-size-defined" i-amhtml-layout="responsive">The Ditta Artigianale coffee bar in Florence is popular for its coffee-making and has won winning several competitions

"

src="https://static.independent.co.uk/2022/05/19/10/Screenshot%202022-05-19%202.35.11%20PM.png?quality=75&width=982&height=726&auto=webp"

srcset="https://static.independent.co.uk/2022/05/19/10/Screenshot%202022-05-19%202.35.11%20PM.png?quality=75&width=320&auto=webp&crop=982:726,smart 320w,

https://static.independent.co.uk/2022/05/19/10/Screenshot%202022-05-19%202.35.11%20PM.png?quality=75&width=640&auto=webp&crop=982:726,smart 640w,

https://static.independent.co.uk/2022/05/19/10/Screenshot%202022-05-19%202.35.11%20PM.png?quality=75&width=990&auto=webp&crop=982:726,smart 990w">

The Ditta Artigianale coffee bar in Florence is popular for its coffee-making and has won winning several competitions (Screengrab/YouTube)

A coffee bar in Florence was fined EUR1,000 (£846) after an angry customer called the police to complain that the restaurant charged double the average rate for the beverage.

The owner of coffee bar Ditta Artigianale, located at the centre of the Tuscan city, said his establishment was fined because the price of the coffee was not displayed on the menu behind the counter.

Trouble began when the cafe charged EUR2 (£1.70) for a decaffeinated cup of coffee to a customer on Monday.

The average price of a coffee in Italy is around EUR1 (84p), but cafes have increased their prices in the last couple of years after the Covid-19 pandemic disrupted businesses.

The customer complained because the cafe had not displayed the price of the coffee on their menu and called the police.

Italien: Florenz: Mann ruft wegen Espresso-Preis die Polizei

Florenz: Mann ruft wegen Preis für Espresso die Polizei

Italien Florenz: Mann ruft wegen Espresso-Preis die Polizei

Lange Zeit gab es Espresso auch in Florenz wie selbstverständlich für einen Euro. Doch diese Zeiten sind wohl vorbei.

© Andrea Warnecke / Picture Alliance

19.05.2022, 11:44

Ein entkoffeinierter Espresso hat in Florenz die Polizei auf den Plan gerufen. Ein Mann war mit dem Preis für das italienische Nationalgetränk nicht einverstanden. Das Café muss nun 1000 Euro Strafe zahlen.

Italien steht auf der ganzen Welt für herausragende Architektur, Dolce Vita und natürlich auch seine Kaffee-Spezialitäten. Doch Letztere hat in Florenz nun die Polizei auf den Plan gerufen. Ein Mann alarmierte die Beamten, weil er mit dem Preis für einen entkoffeinieren Espresso in einem berühmten Café nicht einverstanden war. Das berichtet der britische "Guardian".

Florenz: Mann ruft wegen Espresso-Preis die Polizei

Einen guten und zudem günstigen Espresso bekam man in italienischen Städten bisher praktisch an jeder Straßenecke. Meist bezahlte man hierfür den schon fast symbolischen Betrag von einem Euro - Dolce Vita zum Sparpreis. Anders sieht es allerdings im "Ditta Artigianale" im Zentrum von Florenz aus. Das Café hat sich für seine Kaffeespezialitäten einen internationalen Ruf erarbeitet - und verlangt dementsprechend etwas mehr für eine Tasse des schwarzen Golds.

So weit, so normal könnte man meinen. Ein Kunde des "Ditta Artigianale" sah das allerdings anders. Er orderte einen entkoffeinieren Espresso und war offenbar geschockt, als er hierfür zwei Euro zahlen sollte. Der Mann war wohl davon ausgegangen, dass auch das "Ditta Artigianale" sich an die inoffiziellen Preisabsprachen für Espreschi halten würde.

Kaffee Dunkle Magie - von der Bohne über die Röstung zum schwarzen Gold

12.10.2020



Decaffeinato a 2 euro, il barista multato: "Il caffè a 1 euro ci rovinerà"

Parla Francesco Sanapo, tre volte miglior barista d'Italia e creatore di Ditta Artigianale

Antonio Sorvillo - FirenzeToday 19 maggio 2022 10:25

Guru del chicco, alchimista dell'espresso o più semplicemente coffee lover. Definizioni incollate a Francesco Sanapo, salentino di nascita ma fiorentino di adozione, che nel 2013 ha tirato su il progetto gliato "Ditta Artigianale". Negli scorsi giorni Sanapo è finito su tutti i giornali, e non sono mancate critiche, per la multa da mille euro comminata dalla polizia municipale per un prezzo di un decaffeinato non visibile sebbene fosse esposto il Qr Code. A chiedere l'intervento dei vigili era stato un cliente che aveva perso la testa per un particolare decaffeinato - con un chicco del Chiapas - al costo di due euro.

I social si sono spaccati, fra quelli che sventolano la bandiera della qualità e chi ritiene sia un ricarico esoso per una tazzina. FirenzeToday ne ha parlato con il diretto interessato.

Ha difeso la sua linea, pur ammettendo la svista e non reclamando per la multa in sé. Cosa ti fa essere così agguerrito?

"Ho cominciato lavando centinaia di tazzine in un bar di famiglia. Poi ho capito quanto fosse importante lo studio e ho scelto di approfondire la materia che mi stava a cuore: il caffè. Mettermi sui libri mi ha portato a vincere tre titoli nazionali come barista e miglior assaggiatore di caffè. Ai mondiali in Australia arrivai nella top ten".

Esperto sì ma da qui a imprenditore

"Proprio questo percorso mi ha poi portato a creare quello che è oggi Ditta Artigianale, cioè dei professionisti del caffè all'italiana".

Nei locali che gestisce ha aperto anche una scuola del caffè. Per fare cosa?

"Siamo una piccola azienda fiorentina presente in città con quattro punti ristoro e siamo riconosciuti all'estero per la nostra qualità. Di recente il Financial Times ci ha citato tra le migliori caffetterie del pianeta".

Cosa si insegna in questa scuola?

"Abbiamo creato questa scuola per la formazione del personale interno, vogliamo formare ogni singolo operatore che poi vestirà la nostra casacca. Studiare serve per crescere".

La tazzina di caffè in Italia è rito, verrebbe da dire un'istituzione. Per la sua esperienza sul campo, in che direzione stiamo andando?

"Il bar italiano è rimasto negli anni Cinquanta, ci siamo fossilizzati: eravamo i numeri uno e dobbiamo tornare ad esserlo". "La tazzina italiana va migliorata perché ferma da decenni".

In che senso?

"Per valutare cosa veramente si sta consumando, provate a chiedere ai baristi le origini di quella miscela oppure quali sono i metodi di lavorazione di quel determinato caffè. Pretendete trasparenza e tracciabilità del prodotto. Non basta premere un pulsante per fare un buon espresso, servono conoscenza e studio. Serve più cultura: sia tra i professionisti sia tra i consumatori". Il mercato italiano è veramente così fermo? Si teme l'arrivo di colossi stranieri?

"Gli stiamo servendo opportunità su un piatto d'argento, purtroppo".

Ci può aiutare a capire come riconoscere un caffè ben fatto?

"Intanto partiamo dal dire che una corretta estrazione avviene in un tempo di venti, trenta secondi". "A livello visivo il caffè deve avere una bella crema, elastica. All'olfatto deve sprigionare un aroma ricco, complesso. E che non sappia solo di bruciato. Ci deve essere una componente floreale quanto un'acidità che ne racconti il gusto". "Il barista deve avere una propria ricetta, non ci si può improvvisare: oltre alla tostatura va correlato il peso del caffè macinato con quello estratto. Un trucco per capire se è buon espresso? Fermarsi cinque secondi ad annusare e degustare, senza tracannare".

Andiamo al decaffeinato da 2 euro: quanto vale la pena portare il caso alla ribalta e incappare in una pioggia di critiche?

"Ci ho fatto l'abitudine, quando aprii in Via de'Neri fui preso di mira perché vendevo l'espresso a 1,50 euro, prezzo considerato fuori mercato. Ora è stato accantonato. Spero adesso si passi anche il resto, il fatto è che se si fa qualità questa va pagata".

Secondo lei i caffè nei bar sono tutti uguali: per capirsi quelli a 1 euro?

"Non voglio avanzare critiche. Noi abbiamo in carta otto caffè di varie annate. Raccolti e miscele diverse portano con sé sapori e caratteristiche organolettiche differenti: si può avere un espresso più acidulo, fruttato oppure più cioccolatoso".

In molti hanno notato aumenti nel prezzo della tazzina dopo la pandemia, e ora con la guerra?

"Il caffè a un euro è il fallimento dell'Italia, prima il bar era la nostra vetrina adesso non più. Con il caffè a un prezzo bloccato il sistema non è più sostenibile".

© Riproduzione riservata

Decaffeinato a 2 euro, il barista multato: "Il caffè a 1 euro ci rovinerà"



A FIRENZE UN BAR E' STATO MULTATO DI 1.000 EURO PER NON AVER ESPOSTO IL PREZZO DEL DECAFFEINATO AL BANCO

- A DENUNCIARE IL LOCALE E' STATO UN CLIENTE, FURIOSO PER IL PREZZO DEL CAFFE' CHE GLI ERA STATO SERVITO: 2 EURO - IL PROPRIETARIO SI E' DIFESO SOTTOLINEANDO CHE I SUOI CHICCHI PROVENGONO "DA UNA PIANTAGIONE MESSICANA DI ALTISSIMA QUALITA'" - "QUESTA LEGGE ANDREBBE CAMBIATA, ALTRIMENTI IL 99,9% DI BAR E RISTORANTI SAREBBERO FACILMENTE IN ERRORE"

Multa da mille euro per la caffetteria Ditta Artigianale di Firenze, per non aver esposto al bancone il prezzo di una tazzina di caffè.

Il fatto è avvenuto in seguito alla contestazione di un cliente che, indispettito per il costo ritenuto alto, pari a due euro, di un decaffeinato, ha deciso di chiamare la polizia municipale visto che il prezzo non era esposto.

«Credo che con tutto quello che oggi si somministra nei bar questa legge ha tanto dell'assurdo e andrebbe cambiata, altrimenti il 99,9% di bar e ristoranti sarebbero facilmente in errore», ha scritto su Facebook Francesco Sanapo, titolare di Ditta Artigianale e noto anche per essere stato più volte campione italiano di caffetteria, rivelando l'accaduto e sottolineando che il decaffeinato in questione era un caffè «di una piantagione messicana, preparato con molta professionalità dai miei baristi».

Sanapo non discute la multa, («Sono pronto a pagare per i miei errori», ha scritto ancora), ma chiede «che nessuno più si scandalizzi se paga un espresso due euro: è una missione e la porterò avanti a testa alta».

L'appello di Sanapo per la valorizzazione della qualità del prodotto è stato raccolto da Confartigianato Firenze: «Non considerare la qualità di un prodotto dove c'è un grande lavoro dietro - ha affermato in una nota il presidente Alessandro Vittorio Sorani - è qualcosa che mi amareggia profondamente. La qualità si paga ed è a vantaggio di tutti».

Per Serena Nobili di Dini Caffè «siamo nel 2022 ma ancora in Italia non si può parlare di qualità quando si parla di caffè, in questo settore la qualità non viene percepita: è gravissimo».

>>>



A FIRENZE UN BAR E' STATO MULTATO DI 1.000 EURO PER NON AVER ESPOSTO IL PREZZO DEL DECAFFEINATO AL BANCO



A FIRENZE UN BAR E' STATO MULTATO DI 1.000 EURO PER NON AVER ESPOSTO IL PREZZO DEL DECAFFEINATO AL BANCO



Cappuccino: baristi fiorentini a lezione dagli allevatori

Prima lezione alla Scuole del Caffè di Firenze, voluta da Ditta Artigianale in collaborazione con Confcommercio Firenze

Baristi fiorentini a lezione dagli allevatori per dare valore al latte munto in Toscana. È il frutto dell'accordo tra **Coldiretti** e **Confcommercio Toscana** per il consumo di latte a chilometro zero in bar, pasticcerie e gelaterie, con il primo intervento del corso 'Latte Art', organizzato dalla **Scuola del Caffè** e dedicato alle caratteristiche del latte Made in Tuscany nella preparazione del latte macchiato o del cappuccino.

L'accordo 'salva stalle' è dello scorso 26 gennaio e ha un doppio obiettivo: dare il giusto prezzo al latte della stalla degli allevatori che, a causa dei rincari, non riescono più a coprire i costi di produzione e far sì che i consumatori possano consumare cappuccini, gelati e dolci fatti con latte locale e di qualità.

La prima lezione si è tenuta alla Scuola del Caffè di Firenze, voluta da Ditta Artigianale in collaborazione con Confcommercio Firenze: hanno partecipato il **presidente di Coldiretti Firenze-Prato, Roberto Nocentini**, il **direttore di Coldiretti Toscana, Angelo Corsetti**, il **direttore di Coldiretti Firenze-Prato, Barbara Battistello**, e il **direttore di Confcommercio Toscana, Franco Marinoni**.

“I baristi sono i primi testimonial del territorio così come lo sono i ristoratori. Sono il contatto immediato e diretto con il cliente e con il turista. – spiega Roberto Nocentini – Per informare il consumatore, veicolando così il valore aggiunto del nostro territorio, il ruolo fondamentale degli agricoltori e degli allevatori modellatori del paesaggio e della nostra natura, bisogna coinvolgere baristi e operatori dei pubblici esercizi nell'impiego di materie prime di qualità. Per fare il cappuccino giusto serve il latte giusto ed il latte

toscano lo è certamente. Il prodotto fresco che arriva dai nostri allevamenti estensivi è indicato per ottenere quella schiuma cremosa, densa e vellutata che rende un cappuccino speciale differenziandolo da tutti gli altri. L'altra peculiarità, delle linee di alta qualità, è l'alta resa nella montatura del latte per il cappuccino. Non solo qualità quindi...".

Il direttore regionale di Confcommercio, Franco Marinoni, precisa: "Oggi vince su tutto la qualità, dei prodotti come dei servizi. Per fortuna è finito il tempo dell'improvvisazione, che in passato ha tanto nuociuto al settore dei pubblici esercizi, che invece richiede persone appassionate, attente e disposte a cambiare anche attraverso lo studio continuo. Pandemia e crisi dei consumi sono calati come una scure, andare avanti per molte imprese è difficile e vince solo chi fa davvero la differenza, offrendo valore aggiunto ai propri clienti. Che consumi una cena con gli amici o prenda un caffè al volo al bancone, il consumatore finale che entra in un locale deve poter assaporare il valore di una filiera lunga, che dalla terra porta in tavola solo il meglio".

Florence coffee bar customer calls police over price of espresso

Coffee bar fined EUR1,000 after man complained to police price was not displayed behind counter

In Italy, the average cost of an espresso is EUR1. Photograph: Horst Friedrichs/Alamy

In Italy, the average cost of an espresso is EUR1. Photograph: Horst Friedrichs/Alamy

Angela Giuffrida in Rome

Wed 18 May 2022 13.04 BST Last modified on Wed 18 May 2022 14.08 BST

A coffee bar in Florence has been fined EUR1,000 (£846) after a customer got steamed up over the price of a humble cup of espresso.

The customer called police after being charged EUR2 (£1.70) for his coffee - a decaffeinated one, at that - at Ditta Artigianale in the centre of the Tuscan city.

The man complained that the price was not displayed on a menu behind the counter. It was this error that landed the bar, which is celebrated for its coffee-making and has won winning several competitions, in trouble.

Francesco Sanapo, the owner of Ditta Artigianale, vented about the fine on social media and defended his coffee, which he said comes from a small plantation in Mexico and "is prepared with great care by my baristas". He argued that the price of the coffee was displayed on a digital menu.

"They fined me because somebody got offended for paying EUR2 for a decaffeinated coffee [which involves a water extraction process]. Can you believe it?" Sanapo said in a video while holding up a letter from the police. "Even today, someone can get so annoyed that they mobilise the police, who find us to be in the wrong due to an outdated law. This law must be changed because otherwise 99.9% of bars and restaurants would easily fall foul of it."

In Italy, the average cost of an espresso is EUR1, although more than 70% of bars increased prices earlier in the year due to supply chain issues and poor harvests. Consumer groups warned that the price of an espresso could rise to an average EUR1.50 this year.

Sanapo said that Ditta Artigianale - described on Facebook as the "first Italian coffee bar dedicated to quality coffee" - was somewhat "revolutionary" when it charged EUR1.50 for an espresso when the bar first opened in 2013. "There was negative and positive reaction, but until now I had never been fined," he said. "Nobody should be scandalised about paying EUR2 for an espresso any more," he added, citing the rise in cost of raw materials.

The Florence branch of Confartigianato, an association for small businesses, defended the bar. "This is something that deeply embitters me," its president, Alessandro Vittorio Sorani, said. "A great deal of work goes into producing a quality product. Quality pays off and benefits everyone."

Some of the bar's customers leapt to its defence too. "If this customer went to London he'd get the FBI involved," one wrote on Facebook.

FIRENZE

.. 6

MERCOLEDÌ — 18 MAGGIO 2022 — LA NAZIONE



Firenze

La polemica

«Il caffè non può più costare solo un euro»

...one dei baristi: «La multa? Se ho sbagliato pagherò, ma non ci sto a vedere calpestata la mia professionalità»

di **Rossella Conte**
FIRENZE

«Siamo nel 2022 ma ancora in Italia non si può parlare di qualità quando si parla di caffè, questo mi fa rabbia. Non di certo la sanzione che ho preso». Francesco Sanapo, pluripremiato campione baristi e assaggiatori di caffè e «coffee lover» come ama definirsi, è amareggiato. Lui è il titolare di Ditta Artigianale, il locale di Sant'Ambrogio finito nel mirino di un cliente che, indispettito per il costo di 2 euro di un decaffeinato - a suo parere eccessivo -, ha deciso di chiamare la polizia municipale visto che il prezzo non era esposto al bancone ma solo presente nel menù digitale con il Qrcode. Per questo motivo il bar ha ricevuto una multa da mille euro. «Quanto accaduto è l'emblema di una situazione che deve cambiare - prosegue Sanapo -, se ho sbagliato pagherò e imparerò dai miei errori. Preciso che tutti i prezzi sono esposti e il mio listino è trasparente. Per questo non ci sto, non ci sto a vedere calpestata la mia professionalità, quella dei miei colleghi e del nostro lavoro, gli anni di studi e formazione e gli investimenti fatti per offrire ai miei clienti un prodotto superiore». Per Sanapo, che ha fatto del



caffè la sua vita e, proprio in nome del caffè, è salito persino in sella alla sua bici per portare a termine l'«Italian Coffee Tour», una traversata di mille chilometri lungo tutto lo Stivale, raccontando la storia di micro produttori e dei loro territori, è una pu-

CARO VITA

«Dietro ogni singola tazzina c'è un lavoro immenso, migliaia di selezioni, di ostacoli, decine e decine di fonti di costo»

gnalata al cuore. «Dietro ogni singola tazzina c'è un lavoro immenso, migliaia di selezioni, di ostacoli, decine e decine di fonti di costo. Vendere il caffè a un euro non è più sostenibile, bisogna capirlo», aggiunge Sanapo che sottolinea come i tempi siano cambiati. «Il caro energia e materie prime non ha risparmiato nemmeno il nostro settore - sottolinea -, i produttori sono strangolati dai costi che aumentano». Per non parlare dei cambiamenti climatici che stanno mettendo a rischio il piacere dell'espresso, una delle abitudini più tradizionali e consolidate della nostra Italia. «Surriscaldamento globale, buco nell'ozono, distruzione delle foreste e moria delle api. Tutto questo ha un costo. Ognuno deve fare qualcosa, altrimenti entro il 2050 le terre dove vengono coltivati i preziosi chicchi potrebbero non dare più frutto». Per Sanapo quindi bisogna promuovere la cultura della preziosa bevanda e sensibilizzare il grande pubblico: «Per questo ho deciso di denunciare quanto accaduto. Sui social mi hanno dato del ladro, mi hanno augurato la morte e la malattia oltre che di fallire - si sfoga -. Mi auguro che questo possa servire ad accendere i riflettori sul nostro settore».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

«Il caffè non può più costare solo un euro»

Francesco Sanapo, campione dei baristi: «La multa? Se ho sbagliato pagherò, ma non ci sto a vedere calpestata la mia professionalità»

Il prezzo giusto deve stabilirlo il mercato



Il prezzo giusto deve stabilirlo il mercato. Francesco Sanapo, campione dei baristi, è un uomo di poche parole. «Il prezzo giusto deve stabilirlo il mercato», dice. «Non si può parlare di qualità quando si parla di caffè, questo mi fa rabbia». Sanapo è un uomo di poche parole, ma non ci sta a vedere calpestata la sua professionalità. Lui è il titolare di Ditta Artigianale, il locale di Sant'Ambrogio finito nel mirino di un cliente che, indispettito per il costo di 2 euro di un decaffeinato - a suo parere eccessivo -, ha deciso di chiamare la polizia municipale visto che il prezzo non era esposto al bancone ma solo presente nel menù digitale con il Qrcode. Per questo motivo il bar ha ricevuto una multa da mille euro. «Quanto accaduto è l'emblema di una situazione che deve cambiare - prosegue Sanapo -, se ho sbagliato pagherò e imparerò dai miei errori. Preciso che tutti i prezzi sono esposti e il mio listino è trasparente. Per questo non ci sto, non ci sto a vedere calpestata la mia professionalità, quella dei miei colleghi e del nostro lavoro, gli anni di studi e formazione e gli investimenti fatti per offrire ai miei clienti un prodotto superiore». Per Sanapo, che ha fatto del

Il prezzo giusto deve stabilirlo il mercato. Francesco Sanapo, campione dei baristi, è un uomo di poche parole. «Il prezzo giusto deve stabilirlo il mercato», dice. «Non si può parlare di qualità quando si parla di caffè, questo mi fa rabbia».

Il prezzo giusto deve stabilirlo il mercato. Francesco Sanapo, campione dei baristi, è un uomo di poche parole. «Il prezzo giusto deve stabilirlo il mercato», dice. «Non si può parlare di qualità quando si parla di caffè, questo mi fa rabbia».

Il prezzo giusto deve stabilirlo il mercato. Francesco Sanapo, campione dei baristi, è un uomo di poche parole. «Il prezzo giusto deve stabilirlo il mercato», dice. «Non si può parlare di qualità quando si parla di caffè, questo mi fa rabbia».

Il prezzo giusto deve stabilirlo il mercato. Francesco Sanapo, campione dei baristi, è un uomo di poche parole. «Il prezzo giusto deve stabilirlo il mercato», dice. «Non si può parlare di qualità quando si parla di caffè, questo mi fa rabbia».

Il prezzo giusto deve stabilirlo il mercato. Francesco Sanapo, campione dei baristi, è un uomo di poche parole. «Il prezzo giusto deve stabilirlo il mercato», dice. «Non si può parlare di qualità quando si parla di caffè, questo mi fa rabbia».

Il prezzo giusto deve stabilirlo il mercato. Francesco Sanapo, campione dei baristi, è un uomo di poche parole. «Il prezzo giusto deve stabilirlo il mercato», dice. «Non si può parlare di qualità quando si parla di caffè, questo mi fa rabbia».

Il prezzo giusto deve stabilirlo il mercato. Francesco Sanapo, campione dei baristi, è un uomo di poche parole. «Il prezzo giusto deve stabilirlo il mercato», dice. «Non si può parlare di qualità quando si parla di caffè, questo mi fa rabbia».

Il prezzo giusto deve stabilirlo il mercato. Francesco Sanapo, campione dei baristi, è un uomo di poche parole. «Il prezzo giusto deve stabilirlo il mercato», dice. «Non si può parlare di qualità quando si parla di caffè, questo mi fa rabbia».

Il prezzo giusto deve stabilirlo il mercato. Francesco Sanapo, campione dei baristi, è un uomo di poche parole. «Il prezzo giusto deve stabilirlo il mercato», dice. «Non si può parlare di qualità quando si parla di caffè, questo mi fa rabbia».

Il prezzo giusto deve stabilirlo il mercato. Francesco Sanapo, campione dei baristi, è un uomo di poche parole. «Il prezzo giusto deve stabilirlo il mercato», dice. «Non si può parlare di qualità quando si parla di caffè, questo mi fa rabbia».

Il prezzo giusto deve stabilirlo il mercato. Francesco Sanapo, campione dei baristi, è un uomo di poche parole. «Il prezzo giusto deve stabilirlo il mercato», dice. «Non si può parlare di qualità quando si parla di caffè, questo mi fa rabbia».

Il prezzo giusto deve stabilirlo il mercato. Francesco Sanapo, campione dei baristi, è un uomo di poche parole. «Il prezzo giusto deve stabilirlo il mercato», dice. «Non si può parlare di qualità quando si parla di caffè, questo mi fa rabbia».

Il prezzo giusto deve stabilirlo il mercato. Francesco Sanapo, campione dei baristi, è un uomo di poche parole. «Il prezzo giusto deve stabilirlo il mercato», dice. «Non si può parlare di qualità quando si parla di caffè, questo mi fa rabbia».

Il prezzo giusto deve stabilirlo il mercato. Francesco Sanapo, campione dei baristi, è un uomo di poche parole. «Il prezzo giusto deve stabilirlo il mercato», dice. «Non si può parlare di qualità quando si parla di caffè, questo mi fa rabbia».

«Prezzi esosi. No, realistici: i social s'incendiano»

Il prezzo giusto deve stabilirlo il mercato. Francesco Sanapo, campione dei baristi, è un uomo di poche parole. «Il prezzo giusto deve stabilirlo il mercato», dice. «Non si può parlare di qualità quando si parla di caffè, questo mi fa rabbia».

Il prezzo giusto deve stabilirlo il mercato. Francesco Sanapo, campione dei baristi, è un uomo di poche parole. «Il prezzo giusto deve stabilirlo il mercato», dice. «Non si può parlare di qualità quando si parla di caffè, questo mi fa rabbia».

Il prezzo giusto deve stabilirlo il mercato. Francesco Sanapo, campione dei baristi, è un uomo di poche parole. «Il prezzo giusto deve stabilirlo il mercato», dice. «Non si può parlare di qualità quando si parla di caffè, questo mi fa rabbia».

Il prezzo giusto deve stabilirlo il mercato. Francesco Sanapo, campione dei baristi, è un uomo di poche parole. «Il prezzo giusto deve stabilirlo il mercato», dice. «Non si può parlare di qualità quando si parla di caffè, questo mi fa rabbia».

Il prezzo giusto deve stabilirlo il mercato. Francesco Sanapo, campione dei baristi, è un uomo di poche parole. «Il prezzo giusto deve stabilirlo il mercato», dice. «Non si può parlare di qualità quando si parla di caffè, questo mi fa rabbia».

Firenze da vedere, da fare e da mangiare: le esperienze da non perdere “oltre i grandi classici”

Alla scoperta del volto nuovo del capoluogo toscano tra arte contemporanea, hotel di design e osterie stellate

È la “culla” del Rinascimento e vanta, tra i suoi tesori artistici, la celebre Galleria degli Uffizi, il museo più visitato in Italia nel 2021. Ma Firenze è sempre più **una città contemporanea**, capace di attrarre anche quei turisti in cerca di esperienze da vivere “oltre i grandi classici”. Tra luoghi della cultura non tradizionali, scenografici hotel, progetti innovativi enogastronomici, inaspettate fattorie urbane e ciclopiche fabbriche diventate contenitori della creatività a 360° gradi, ecco allora **le tappe da non perdere per un weekend** alla scoperta del volto nuovo del capoluogo toscano.

Dall'arte contemporanea ai giardini in fiore, dall'hotel ispirato alla Divina Commedia ai ristoranti trendy: Firenze da vedere, da fare e da mangiare

Ideale da esplorare a piedi, grazie anche alle piacevoli temperature primaverili, Firenze, dopo i lunghi tempi pandemici, è rinata ed è pronta ad accogliere i visitatori a caccia di **Travel experiences autentiche ma glamour** e di locations riqualficate e ora di tendenza, per un soggiorno stimolante all'insegna di una nuova bellezza nell'affascinante città dei Medici rinomata per possedere la più grande concentrazione mondiale di opere d'arte in proporzione alla sua estensione.

1. Firenze da vedere tra musei, Maison di moda ed ex fabbriche

Per uscire dalla “bulimia” dei siti rinascimentali e immergersi in uno spazio della cultura che è un unicum in città, l'indirizzo da non perdere, gestito dalla vulcanica presidente Patrizia Asproni, è il **Museo Marino Marini** a piazza San Pancrazio. Già solo la struttura architettonica vale la visita: un open space che mescola stili e materiali diversi, tra affreschi di una cupola carolingia e capriate di metallo rosso di quando questo luogo sconosciuto con gli editti napoleonici, ospitava la Manifattura Tabacchi (poi trasferita alle Cascine negli anni Trenta) con le operaie a creare il sigaro toscano. Tra passerelle aeree, teche sospese e grandi scale che ricordano i quadri di Escher (o la scuola di Hogwarts di Harry Potter), il museo racconta la poetica dell'artista pistoiese Marino Marini attraverso le sue creazioni, tutte visibili e da diverse angolazioni e prospettive, mentre le grandi finestre del pulpito ammettono all'interno lo sguardo della città.

Lo spazio, definito da un americano il museo più instagrammabile di Firenze, è molto richiesto dagli “young stylist” come set di shooting fotografici ed è amato dai bambini, liberi di muoversi al suo interno senza pericoli. Altro unicum è la chiesa ospitata in una delle sue “navate” e dove si trova la tomba ispirata al Sacello del Santo Sepolcro, capolavoro di Leon Battista Alberti su commissione della famiglia Rucellai. Dal passato al presente, scaricando la app NONI, durante la visita si può infine interagire con le opere disegnandoci sopra attraverso il device e creando la propria opera d'arte digitale che resta

in memoria.

A Firenze, i nuovi linguaggi artistici entrano anche nelle storiche case di moda: a piazza della Signoria i “Gucci lovers” trovano, infatti, oltre alla boutique con le “limited editions” del marchio fondato a Firenze nel 1921, una galleria d’arte allestita per il centenario del brand, da attraversare con smartphone alla mano per catturare suggestioni e atmosfere delle 15 campagne pubblicitarie ricreate per celebrare la visione inclusiva, libera e audace della Maison. L’esperienza di **Gucci Garden Archetypes**, altamente immersiva perché ci si muove tra gli allestimenti, alterna una scalinata ricoperta di graffiti ispirati alle voci dei giovani studenti della Sorbona a Parigi durante le contestazioni del “maggio ’68”, e ancora, una stanza con una proiezione circolare che catapultava il visitatore “in pista” con i ballerini di Northern Soul, ma anche una extravaganza multi-screen abbacinante con il sorriso imperfetto della cantante punk Dani Miller, colei che ha stravolto del tutto le convenzioni del mondo della bellezza.

Occorre invece lasciare il cuore della città e raggiungere le Cascine, per esplorare gli spazi della **Manifattura Tabacchi**, che mostrano il “work in progress” di una ciclopica opera di rigenerazione urbana che la interessa. Per raggiungerla, meglio optare per una corsa in taxi (potrebbe arrivare quello di un fiorentino doc di nome Fabio che, durante il tragitto, delizia i clienti con le loro canzoni preferite, che poi inserisce nella sua playlist Spotify Taxi Firenze 72). La storica area industriale completerà la sua riqualificazione entro il 2026. Già oggi, però, è diventata un vivace contenitore di progetti complementari e alternativi all’offerta del centro: al suo interno si trovano una delle sedi dell’istituto Polimoda, un bistrot e una comunità stabile di “makers” come SuperDuper e Switch Skate Shop, oltre a un susseguirsi di sperimentazioni di arte contemporanea.

2. Firenze da fare tra soggiorni “infernali”, remise en forme e passeggiate tra le fioriture

A un passo dalla stazione di Santa Maria Novella, precisamente al **25Hours Hotel** di piazza San Paolino, comincia la nuova Firenze. L’albergo parte della catena di Design Hotels creata e guidata da Christoph Hoffman, infatti, arriva in questo quadrante della città centralissimo, ma solo sfiorato dai flussi turistici, per contribuire a riqualificarlo e a renderlo attrattivo (come il suo gemello di Berlino che si trova vicino allo zoo). L’indirizzo è già iconico, grazie ai suoi scenografici ambienti ispirati in modo giocoso all’inferno e al paradiso della Divina Commedia dantesca.

Così, “scendendo” nei gironi dei sodomiti e dei golosi, si dorme tra décor dalle tinte forti del rosso e del nero; ascendendo tra i beati, ci si delizia tra arredi raffinati e nuance azzurre e argenteo. Il 25Hours occupa gli spazi dell’imponente “Monte de’ Pegni” – la storica Azienda dei Prestiti della Cassa di Risparmio di Firenze – e ha il suo nucleo centrale di 66 camere nell’originario convento della piazza.

Tutti luoghi riconvertiti in una struttura dalla forte contemporaneità, su progetto firmato per l’interior design da Paola Navone, e per il restauro dai fiorentini di GLA - Genius Loci Architettura. La reception si raggiunge attraversando la bottega alimentare dell’hotel e superando un romantico quanto inaspettato corner traboccante di bottiglie, da riempire con delle lettere da scrivere a mano e “consegnare” infine alle acque dell’Arno. Al 25Hours, prenotando le stanze di categoria più alta, si dispone per tutto il soggiorno di una robusta bici per muoversi in città autonomamente durante la vacanza.

Tra le cose da fare, soprattutto ora che si è in primavera, ci sono le visite gratuite per ammirare lo spettacolo delle fioriture. Le offrono il **Giardino dell’Iris** di piazzale Michelangelo, dove variopinti esemplari floreali sono all’apice del loro splendore e, ancora, nel vicino viale Giuseppe Poggi, il **Giardino delle rose**, con la sua collezione di oltre 350 specie, una bella vista panoramica della città e 11 sculture del grande artista belga Jean-Michel Folon.

La Firenze “en plein air” si apprezza al meglio a soli tre chilometri e mezzo dal centro, nei 50 ettari di “botanic garden” della **Fattoria di Maiano**, dove si produce un eccellente olio Laudemio certificato biologico. In questa oasi urbana a Fiesole, ci si rifugia nella natura per fare picnic e avvistamenti di animali selvatici, ma anche per conoscere da vicino gli asini e magari spazzolarli con “brusca e striglia”. Nel cuore del parco, in una scenografica e storica cava di pietra serena con laghetto, un’antica torre è invece l’alcova per romantici soggiorni.

Un luogo apprezzato al tempo dalla Regina Vittoria, la sovrana britannica che, in visita a Maiano, riprodusse questo angolo di quiete con un acquerello che divenne poi la copertina del giornale “London News” del 6 maggio 1893. Rigenerarsi a Firenze, ma all’insegna del wellness olistico, è l’esperienza da vivere nella elegante spa del **Four Seasons Hotel**, indirizzo di pregio ospitato a Palazzo della Gherardesca, la sontuosa residenza rinascimentale con parco privato (in passato un giardino botanico inaccessibile al pubblico) appartenuta per cinque secoli alla illustre famiglia nobiliare fiorentina e divenuta nel 2008, insieme all’edificio del XVI secolo Il Conventino, il celebre Four Seasons Hotel di Borgo Pinti, con l’interior design a cura del francese Pierre Yves Rochon. Qui, il soggiorno “da mille e una notte” all’insegna del comfort e del lusso che si innova, è impreziosito dall’offerta di miracolosi trattamenti beauty o sublimi massaggi. Per un vero e proprio elisir di giovinezza, vale la pena provare il rituale “Gold Perfection”, con i prodotti di bellezza per il viso di ultima generazione 24K Gold di Black Pearl. Spiega Lucia Papalini, Spa Director: «Sono due anni che indossiamo mascherine protettive sottoponendo la pelle del viso a un forte stress e all’insorgenza della cosiddetta “maskne”, acne dovuta proprio all’utilizzo di tale indumento protettivo. Pensiamo quindi che questo sia il momento ideale per prendersi cura della propria pelle donandole nuova vita, agendo sulle piccole rughe, sulle imperfezioni e nutrendola profondamente».

3. Firenze da mangiare tra botteghe chic, location romantiche e osterie stellate glamour

Al riparo dal caos del centro, **Dolce Emporio** di Borgo San Frediano oltre l’Arno, è una raffinata bottega enogastronomica, per deliziarsi con squisiti foie gras di produzione propria aromatizzati con nespole e mandarini canditi, ma anche con zenzero e pepi profumati. Dall’altra parte della città, in via Carducci, la pausa golosa rilassante e di qualità è da **Ditta Artigianale**, nata nel 2013 (e moltiplicatasi in altre zone) per far conoscere il mondo del caffè specialty con i suoi affascinanti rituali di preparazione e i suoi chicchi di assoluta eccellenza.

Lo stile “industrial chic” degli ambienti che ospitano anche la prima accademia in Europa dedicata alla celebre bevanda nera, si mescola con le atmosfere contemplative del chiostro con tavoli (il locale si trova nell’ex monastero di Sant’Ambrogio), dove vanno per la maggiore colorate insalate di stagione, sandwich “veg” e l’iconico panino con l’hamburger della Ditta. Chi pernotta al 25Hours Hotel, dopo un drink nel suo **Companion Cocktail Bar**, raggiunge agevolmente a piedi e in poco tempo il boutique hotel **The Place Firenze**, per una cena nel suo dehors con vista privilegiata sulla chiesa di Santa Maria Novella, mentre la piazza è animata dalla vivacità più autentica dei fiorentini di passaggio. La tavola si accende di romanticismo a **La Ménagère 1896**, uno storico negozio di ricercati casalinghi riadattato a speciale ristorante e cocktail bar, tra fiori, complementi d’arredo e squisite dolcezze in vendita.

È Nicholas Duonnolo il talentuoso chef che conquista i palati con la sua cucina evolutiva a filiera corta (i lievitati e la pasta sono “home made”, le erbe aromatiche si coltivano in terreni idroponici direttamente in cucina). Nel menu, il Ceviche e i Poke si alternano alle ricette della tradizione italiana, come i Ravioli con farina di grano saraceno, melanzane, robiola, capuliato e fiori e cime di rapa, o il Petto di faraona con funghi, scalogni glassati e salsa di patate e caffè. I drink più iconici della città sono, invece, il **Vintage**

Negroni del Four Seasons Hotel, con Edoardo Sandri che ripropone la ricetta originale del cocktail nato a Firenze oltre un secolo fa, ma con l'aggiunta di un liquore all'arancia toscano (apprezzato anche dalle donne), e il **Mémoire di Negroni** della bartender Martina Bonci. È il signature dal colore indaco (naturale del Butterfly Flower), creato in omaggio alla città dal bancone di **Gucci Giardino 25**, il café & cocktail bar della Maison aperto a piazza della Signoria con un nome che include un numero significativo per il Direttore creativo Alessandro Michele e che ricorre, infatti, nelle sue realizzazioni. La serata prosegue lì accanto, nel ristorante più cool e ambito di Firenze: **Gucci Osteria da Massimo Bottura**. L'ambiente giovanile, gli arredi glamour e il servizio impeccabile rendono ancora più speciale l'esperienza enogastronomica, all'insegna di una cucina contemporanea, creativa, innovativa, seducente e giocosa.

La filosofia culinaria del "fine dining" della Maison, una stella Michelin dal 2020, è espressione dell'Executive chef messicana Karime Lopez, alla guida del ristorante fin dall'apertura, e del giapponese Kondo "Taka" Takahiko, in passato Head Sous Chef del ristorante 3 stelle Michelin "Osteria Francescana" di Bottura a Modena.

La coppia (anche nella vita) ha ideato, tra gli altri, il menu degustazione "Vieni in Italia con noi", un mosaico di divine prelibatezze che spaziano tra una Tostada di mais viola con palamita dell'Adriatico presentata come un'opera d'arte, un avvolgente Chawanmushi con asparago, scampo del Tirreno ed erbe (piatto "Think Green") e un inno all'Estate versiliana a base di Merluzzo e profumi del Mediterraneo. Immane, da ristorante fiorentino doc, è la Tagliata di Chianina, proposta però con un inaspettato caviale accanto. Dulcis in fundo, arriva il dessert, sorprendente anch'esso: Mozzarella di Bufala, pomodoro, basilico e fragola. Lo stupore accompagna fino all'ultima portata, il Compromesso storico, ovvero i celebri Tortellini alla crema di parmigiano di Bottura, abbinati al curioso Lambrusco "Sgurgheghel", in omaggio alla maschera di Carnevale simbolo di Modena.

CORRIERE FIORENTINO

14 | VIVI FIRENZE E LA TOSCANA

Mercoledì 18 Maggio 2022 Corriere Fiorentino

Social Club

Il decaffeinato-gate e la sfida della qualità Sempre perdente

di **Edoardo Semmoia**

È scoppiato il deca-gate. Quello di Ditta Artigianale, dove il caffè non è una cosa banale, ma lo trattano come un figlio: il cliente ordina un decaffeinato, beve, poi scopre il prezzo — 2 euro! — si indigna e chiama i vigili. Che multano il bar per non aver esposto il prezzo: mille euro. È la notizia di punta di tutti i gruppi



social cittadini. E i fronti aperti sono tanti: c'è quello di rivolta proletaria «l'è troppo caro, ribelliamoci più spesso» al legalitario «così impara a non esporre il menu». C'è la fronda «Ok, il prezzo è esoso» e l'avanguardia del «non sapete distinguere un prodotto massificato da uno selezionato,

troglioditi». Non è la multa, non è la sua entità, non è la norma a scaldare gli animi. Ma il tema «la qualità si paga». Chi propugna questa tesi raccoglie consensi paragonabili al fu Partito d'Azione: sempre primi quando c'è da ricevere il premio della critica. Ma poi al governo ci andrà sempre un Andreotti.



Latte: baristi di Firenze a lezione per averlo a Km 0

Allevatori diventano docenti per valorizzare produzione Toscana

Facebook Twitter Google + LinkedIn Mail

Ottieni il codice embed

(ANSA) - FIRENZE, 18 MAG - I baristi fiorentini vanno a lezione dagli allevatori per valorizzare il latte munto in Toscana.

Così diventa sempre più concreto il primo accordo di filiera tra Coldiretti e Confcommercio Toscana per il consumo di latte a Km 0 in bar, pasticcerie e gelaterie della regione con il primo intervento del corso "Latte Art", organizzato dalla Scuola del Caffè e dedicato alle caratteristiche del latte Made in Tuscany nella preparazione di cappuccini e latte macchiato.

L'obiettivo dell'accordo 'salva stalle' siglato il 26 gennaio scorso è da un lato garantire la giusta remunerazione del latte alla stalla agli allevatori che oggi a causa anche degli spaventosi rincari non riescono più a coprire i costi di produzione, e dall'altro mettere nelle condizioni i consumatori di poter consumare cappuccini, gelati e dolci fatti con latte locale di qualità. Alla prima lezione, alla Scuola del Caffè di Firenze voluta da Ditta Artigianale con la collaborazione di Confcommercio Firenze, hanno partecipato il presidente di Coldiretti Firenze Prato, Roberto Nocentini, il direttore di Coldiretti Toscana, Angelo Corsetti, il direttore di Coldiretti Firenze Prato, Barbara Battistello e il direttore di Confcommercio Toscana, Franco Marinoni. "I baristi sono i primi testimonial del territorio così come lo sono i ristoratori. Sono il contatto immediato e diretto con il cliente e con il turista. - spiega Roberto Nocentini - Per informare il consumatore, veicolando così il valore aggiunto del nostro territorio, il ruolo fondamentale degli agricoltori e degli allevatori modellatori del paesaggio e della nostra natura, bisogna coinvolgere baristi e operatori dei pubblici esercizi nell'impiego di materie prime di qualità. Per fare il cappuccino giusto serve il latte giusto ed il latte toscano lo è certamente. Il prodotto fresco che arriva dai nostri allevamenti estensivi è indicato per ottenere quella schiuma cremosa, densa e vellutata che rende un cappuccino speciale differenziandolo da tutti gli altri. L'altra peculiarità, delle linee di alta qualità, è l'alta resa nella montatura del latte per il cappuccino. Non solo qualità quindi".

L'alleanza tra Coldiretti e Confcommercio Toscana punta ad incentivare l'utilizzo di prodotti locali, a filiera corta, in bar e ristoranti, anche attraverso la formazione. Lo ha ricordato bene il direttore regionale di Confcommercio Toscana Franco Marinoni: "oggi vince su tutto la qualità, dei prodotti come dei servizi. Per fortuna è finito il tempo dell'improvvisazione, che in passato ha tanto nuociuto al settore dei pubblici esercizi, che invece richiede persone appassionate, attente e disposte a cambiare anche attraverso lo studio continuo. Pandemia e crisi dei consumi sono calati come una scure, andare avanti per molte imprese è difficile e vince solo chi fa davvero la differenza, offrendo valore aggiunto ai propri clienti. Che consumi una cena con gli amici o prenda un caffè al volo al bancone, il consumatore finale che entra in un locale deve poter assaporare il valore di una filiera lunga, che dalla terra porta in tavola solo il meglio". (ANSA).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

com. stampa - CAPPUCCINO E LATTE MACCHIATO SALVA STALLE NEI BAR FIORENTINI, I BARISTI A LEZIONE DAGLI ALLEVATORI

(AGENPARL) - mer 18 maggio 2022 CONSUMI: CAPPUCCINO E LATTE MACCHIATO SALVA STALLE NEI BAR FIORENTINI, I BARISTI A LEZIONE DAGLI ALLEVATORI

I baristi fiorentini a lezione dagli allevatori per valorizzare il latte munto in Toscana. Si fa sempre più sostanza il primo accordo di filiera tra Coldiretti e Confcommercio Toscana per il consumo di latte a Km0 in bar, pasticcerie e gelaterie della regione con il primo intervento nell'ambito del corso 'Latte Art', organizzato dalla Scuola del Caffè e dedicato alle caratteristiche del latte Made in Tuscany nella preparazione di cappuccini e latte macchiato.

L'obiettivo dell'accordo 'salva stalle' siglato lo scorso 26 gennaio è da un lato garantire la giusta remunerazione del latte alla stalla agli allevatori che oggi a causa anche degli spaventosi rincari non riescono più a coprire i costi di produzione e dall'altro mettere nelle condizioni i consumatori di poter consumare cappuccini, gelati e dolci fatti con latte locale di qualità.

Alla prima lezione, alla Scuola del Caffè di Firenze voluta da Ditta Artigianale con la collaborazione di Confcommercio Firenze, hanno partecipato il Presidente di Coldiretti Firenze Prato, Roberto Nocentini, il Direttore di Coldiretti Toscana, Angelo Corsetti, il Direttore di Coldiretti Firenze Prato, Barbara Battistello e il Direttore di Confcommercio Toscana, Franco Marinoni.

I baristi sono i primi testimonial del territorio così come lo sono i ristoratori. Sono il contatto immediato e diretto con il cliente e con il turista. - spiega Roberto Nocentini, Presidente Coldiretti Firenze Prato - Per informare il consumatore, veicolando così il valore aggiunto del nostro territorio, il ruolo fondamentale degli agricoltori e degli allevatori modellatori del paesaggio e della nostra natura, bisogna coinvolgere baristi e operatori dei pubblici esercizi nell'impiego di materie prime di qualità. Per fare il cappuccino giusto serve il latte giusto ed il latte toscano lo è certamente. Il prodotto fresco che arriva dai nostri allevamenti estensivi è indicato per ottenere quella schiuma cremosa, densa e vellutata che rende un cappuccino speciale differenziandolo da tutti gli altri. L'altra peculiarità, delle linee di alta qualità, è l'alta resa nella montatura del latte per il cappuccino. Non solo qualità quindi...'

L'alleanza tra Coldiretti e Confcommercio Toscana punta ad incentivare l'utilizzo di prodotti locali, a filiera corta, in bar e ristoranti, anche attraverso la formazione. Lo ha ricordato bene il direttore regionale di Confcommercio Toscana Franco Marinoni: 'oggi vince su tutto la qualità, dei prodotti come dei servizi. Per fortuna è finito il tempo dell'improvvisazione, che in passato ha tanto nuociuto al settore dei pubblici esercizi, che invece richiede persone appassionate, attente e disposte a cambiare anche attraverso lo studio continuo. Pandemia e crisi dei consumi sono calati come una scure, andare avanti per molte imprese è difficile e vince solo chi fa davvero la differenza, offrendo valore aggiunto ai propri clienti. Che consumi una cena con gli amici o prenda un caffè al volo al bancone, il consumatore finale che entra in un locale deve poter assaporare il valore di una filiera lunga, che dalla terra porta in tavola solo il meglio'.

? Listen to this

Fa pagare 2 euro un caffè decaffeinato e si becca una multa di mille: ecco perché

Al centro della bufera il titolare di una caffetteria molto nota. La sanzione è scattata dopo che il cliente, al momento del conto, ha chiamato la polizia municipale

N.Palazzolo 17 maggio 2022 08:45

Caffè e maxi multa. Sono gli ingredienti della polemica scoppiata a Firenze dopo che il titolare della caffetteria Ditta Artigianale si è visto notificare una multa da mille euro. Un cliente, su tutte le furie per il costo di un decaffeinato, ha chiamato i vigili urbani. Dai controlli alla sanzione il passo è stato breve. E' stato lo stesso titolare dell'attività, Francesco Sanapo, a sollevare il caso.

Tutto inizia quando vengono chiesti due euro a un cliente che ha consumato un decaffeinato. Il prezzo non è esposto, così scatta la chiamata alla polizia municipale. Proprio la mancata esposizione dei costi porta alla multa.

Sanapo, volto noto nel settore perché più volte campione italiano di caffetteria, non ci sta e su Facebook fornisce la sua versione dei fatti. "Mi hanno fatto una multa perché hanno pagato il mio espresso 2 euro. Non può passare questa cosa, non può succedere. Aiutatemi!!! Vi prego aiutatemi a diffondere la voce. Ancora oggi, una persona si indispettisce se paga due euro un decaffeinato (processo di estrazione ad acqua) di una piantagione messicana preparato con molta professionalità dai miei baristi". E prosegue: "Ci si può infastidire così tanto da mobilitare una pattuglia della polizia municipale di Firenze, costretta ad intervenire e trovarci (giustamente secondo una legge datata) in errore, in quanto non esponevamo il prezzo del decaffeinato sul menu esposto dietro banco (presente però nel menu QR code)? Credo che con tutto quello che oggi si somministra nei bar questa legge ha tanto dell'assurdo e andrebbe cambiata, altrimenti il 99,9% di bar e ristoranti sarebbero facilmente in errore. Non sono uno che usa i social per lamentarsi, ma questa volta hanno toccato un tasto troppo importante per me e per l'intero settore hospitality e in particolare per il mondo caffè/caffetteria. L'idea che questo uomo ora va in giro fiero di sé, credendo di aver dato una lezione, di aver fatto giustizia, questo proprio non mi va e spero vivamente che questo video in qualche modo arrivi a lui per poter magari avere l'opportunità di incontrarlo e confrontarci reale".

Il presidente di Confartigianato Imprese Firenze, Alessandro Vittorio Sorani, parla di un "fatto grave. Non considerare la qualità di un prodotto dove c'è un grande lavoro dietro è qualcosa che mi amareggia profondamente. La qualità si paga ed è a vantaggio di tutti".

© Riproduzione riservata

Firenze

la Repubblica Martedì, 17 maggio 2022

Firenze **Cronaca**

pagina **5**

Alla Ditta Artigianale

Decaffeinato a 2 euro il cliente protesta multa al bar: mille euro

di Chiarastella Foschini

«La rovina della caffetteria italiana è tutta dentro a una tazzina di caffè venduta a un euro». Si sfoga così Francesco Sanapo, proprietario di Ditta Artigianale di Firenze, che venerdì scorso è stato multato dalla polizia municipale per aver venduto una tazzina di caffè decaffeinato a due euro. Ma procediamo per ordine. Qualche settimana fa nel locale di piazza Sant'Ambrogio un cliente chiede un espresso decaffeinato. Il barista gli ha preparato il caffè proveniente da una farm in Messico, prodotto a 1.300 metri di altitudine con un processo di estrazione ad acqua. Il cliente si è avvicinato alla cassa per pagare. «Alla richiesta di due euro per il decaffeinato si è inalberato e ha inveito contro il personale, dando a tutti dei furfanti, nonostante gli siano stati spiegati i motivi del costo, giudicato dal lui troppo elevato». Il cliente ha minacciato di ri-

volgersi alla polizia municipale, ha pagato ed è andato via. Nei giorni scorsi i vigili si sono recati presso la Ditta Artigianale e in effetti hanno trovato un'irregolarità: il decaffeinato messicano non era in menu. «Non su quello cartaceo, purtroppo» ammette Sanapo. «È stato un nostro errore. Quel decaffeinato è nel menu digitale, scaricabile con QrCode». La svista è costata cara al gestore, che venerdì scorso si è visto recapitare una multa da mille euro per non aver indicato in carta il prezzo del prodotto in vendita. «Pagheremo la multa. Ma questa vicenda solleva

un problema più grave: la scarsa cultura sul costo della qualità. Non parlo soltanto di materie prime, ma di lavoro pagato il giusto e di formazione per un'arte, quella della caffetteria italiana, che va scomparendo perché la gente si indigna se le si chiede di pagare il giusto per portare avanti la filiera». Secondo Sanapo, che dal 2013 ha fondato la Ditta Artigianale a Firenze, quest'anno riconosciuta come una delle caffetterie indipendenti migliori al mondo secondo la classifica di Financial Times, il problema sta nell'universo di bar da caffè a un euro, o anche meno.



Il titolare Francesco Sanapo

I vigili hanno contestato che non era scritto nel menù. Il titolare: "Era in quello con il QrCode"

«Dietro quell'euro non si può pagare una cifra sostenibile per chi produce caffè, né le professionalità di chi studia per l'ospitalità di livello. Con un euro generiamo povertà in tutta la filiera, produciamo lavoro al nero o lavoratori sottopagati. Vuol dire usare prodotti di scarsa qualità». Sanapo si dice amareggiato «non tanto per la multa, ma per il fatto che nel 2022 c'è ancora chi si scandalizza di pagare un prodotto il giusto» e aggiunge che vorrebbe incontrare quel cliente per provare a conquistarlo: «Vorrei raccontargli che abbiamo aperto una scuola di formazione e che paghiamo i dipendenti dei nostri quattro locali secondo il contratto nazionale. La gente deve essere sensibilizzata sul vero valore del caffè ed è necessario valorizzare chi fa cultura e qualità». Solidarietà a Ditta Artigianale arriva da Confartigianato Firenze. Il presidente Alessandro Sorani ha detto: «La qualità si paga».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



LO STUDIO

Centro senza residenti "Firenze a due velocità, interventi sul turismo"

«Chi possiede la città?», dice a mezzogiorno il sindaco, ma anche il problema, ma anche il paradosso. «I vigili lo notano».

Il sindaco è stato intervistato da un inviato di Repubblica. Il sindaco ha risposto che il centro storico di Firenze è un luogo dove si vive, ma che il turismo è un settore importante. Ha detto che il problema è quello di bilanciare il turismo e la vita quotidiana. Ha anche detto che il centro storico è un luogo dove si vive, ma che il turismo è un settore importante.

Decaffeinato a 2 euro il cliente protesta multa al bar: mille euro

Il titolare Francesco Sanapo ha raccontato che un cliente ha protestato per il prezzo di due euro di un caffè decaffeinato. Il titolare ha detto che il cliente ha minacciato di rivolgersi alla polizia municipale. Il titolare ha detto che il cliente ha minacciato di rivolgersi alla polizia municipale.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

FIRENZE

MARTEDÌ — 17 MAGGIO 2022 — LA NAZIONE

Firenze, per un espresso a due euro. Il prezzo non era esposto

Una multa di mille euro al re del caffè di qualità

FIRENZE

Multa da mille euro per la caffetteria Ditta Artigianale di Firenze, per non aver esposto al bancone il prezzo di una tazzina di caffè. Il caso è emerso dopo la contestazione di un cliente che, indispettito per il costo ritenuto alto, a due euro, di un decaffeinato, ha deciso di chiamare la polizia municipale visto che il prezzo non era esposto. «Credo che con tutto quello che oggi si somministra nei bar questa legge ha tanto dell'assurdo e andrebbe cambiata, altrimenti il 99,9% di bar e ristoranti sarebbero facilmente in errore», ha scritto su Facebook Francesco Sanapo, titolare di Ditta Artigianale e noto anche per essere stato più volte campione italiano di caffetteria, rivelando l'accaduto e sottolineando che il decaffeinato in questione era un caffè «di una piantagione messicana, preparato con molta professionalità dai miei baristi». Sanapo non discute la multa, («Sono pronto a pagare per i miei errori», ha scritto ancora), ma chiede «che



Francesco Sanapo

nessuno più si scandalizzi se paga un espresso due euro: è una missione e la porterò avanti a testa alta».

L'appello di Sanapo per la valorizzazione della qualità del prodotto è stato raccolto da Confartigianato Firenze: «Non considerare la qualità di un prodotto dove c'è un grande lavoro dietro – sostiene il presidente Alessandro Vittorio Sorani – mi amareggia profondamente. La qualità si paga ed è a vantaggio di tutti». Per Serena Nobili di Dini Caffè «siamo nel 2022 ma ancora in Italia non si può parlare di qualità quando si parla di caffè, in questo settore la qualità non viene percepita: è gravissimo».

12 | L'Espresso | 17 maggio 2022

«Con il David non si fa pubblicità. Lo studio rimuove le sue immagini»
 Come, Facebook andò di qua? E lo scandalo. La Casa Medicea, come con un'inglese...

Una multa di mille euro al re del caffè di qualità

Qualche giorno fa, un cliente ha contestato il prezzo di una tazzina di caffè. Il caso è emerso dopo la contestazione di un cliente che, indispettito per il costo ritenuto alto, a due euro, di un decaffeinato, ha deciso di chiamare la polizia municipale visto che il prezzo non era esposto.

Francesco Sanapo, titolare di Ditta Artigianale e noto anche per essere stato più volte campione italiano di caffetteria, rivelando l'accaduto e sottolineando che il decaffeinato in questione era un caffè «di una piantagione messicana, preparato con molta professionalità dai miei baristi». Sanapo non discute la multa, («Sono pronto a pagare per i miei errori», ha scritto ancora), ma chiede «che nessuno più si scandalizzi se paga un espresso due euro: è una missione e la porterò avanti a testa alta».

L'appello di Sanapo per la valorizzazione della qualità del prodotto è stato raccolto da Confartigianato Firenze: «Non considerare la qualità di un prodotto dove c'è un grande lavoro dietro – sostiene il presidente Alessandro Vittorio Sorani – mi amareggia profondamente. La qualità si paga ed è a vantaggio di tutti». Per Serena Nobili di Dini Caffè «siamo nel 2022 ma ancora in Italia non si può parlare di qualità quando si parla di caffè, in questo settore la qualità non viene percepita: è gravissimo».

Chiudo

Paga il caffè 2 euro, ma il prezzo non era esposto: mille euro di multa al barista

Paga il caffè 2 euro, ma il prezzo non era esposto: mille euro di multa al barista

Il titolare di un bar di Firenze multato per non avere esposto il prezzo sul menu cartaceo. Ha ammesso l'errore, ma anche detto che difende la sua scelta di far pagare un espresso 2 euro, se di qualità

SALVA NEL TUO ARCHIVIO

17 maggio 2022 | 11:41

La polemica TENDENZE e MERCATO

Paga il caffè 2 euro, ma il prezzo non era esposto: mille euro di multa al barista

Il titolare di un bar di Firenze multato per non avere esposto il prezzo sul menu cartaceo. Ha ammesso l'errore, ma anche detto che difende la sua scelta di far pagare un espresso 2 euro, se di qualità

17 maggio 2022 | 11:41

Entra in un bar, ordina un caffè decaffeinato e quando scopre che gli è costato 2 euro ha chiama i vigili, perché, a suo dire, il costo era stato giudicato eccessivo. Alla fine Francesco Sanapo, titolare della caffetteria Ditta Artigianale, locale di Firenze specializzato votato alla divulgazione della cultura del caffè, ha dovuto pagare mille euro di multa per non aver messo il prezzo nel menu cartaceo, ma solo in quello digitale. Sanapo ha ammesso l'errore, ma dall'altro lato ha dichiarato che continuerà a difendere la scelta di far pagare un caffè 2 euro, se di qualità.

Francesco Sanapo (foto Facebook)

Mille euro di multa per non aver esposto il prezzo del caffè

è entrato in un bar specializzato nella somministrazione di caffè e ha chiesto un particolare espresso decaffeinato. Quando ha poi scoperto che gli era costato 2 euro ha deciso di chiamare i vigili urbani. Alla fine la Polizia Locale ha svolto un'ispezione nel locale e ha riscontrato una lacuna facendo pagare mille euro di multa a Francesco Sanapo, titolare della Ditta Artigianale. Il prezzo della particolare miscela decaffeinata che aveva chiesto il cliente era infatti presente soltanto sul menu digitale e non su quello cartaceo.

Il barista: «Non discuto la multa, ma difendo il costo del caffè se di qualità»

«Non sono qui per discutere la multa, quello verrà fatto nelle sedi competenti e sono pronto a pagare per i miei errori - ha dichiarato Francesco Sanapo sul suo profilo Facebook - Sono qui a lottare purché venga dato il giusto valore, sono qui per un'intera categoria e per il futuro della caffetteria e hospitality italiana Sono qui per far sì che nessuno più si scandalizzi se paga un espresso due euro. è una missione e la porterò avanti a testa alta».

Sanapo non è il solo a difendere il prezzo del caffè di qualità

Recentemente si era molto discusso sull'aumento del costo di una tazzina di caffè. Fipe, la Federazione italiana pubblici esercenti che aveva stilato la classifica con le medie dei costi delle tazzine di caffè espresso nelle province d'Italia nel 2021. Alla fine il Comune più caro era risultato quello di Bolzano 1,2 euro di media, mentre nella provincia di Messina quello meno caro 0,82.

Al di là della classifica, Abi professional, l'Associazione che raggruppa i bartender d'Italia, tramite Fiorenzo Colombo, uno dei fondatori dell'associazione, aveva già chiarito che far pagare un espresso più di un euro non deve essere uno scandalo, a patto che sia un prodotto buono e che si usino quindi miscele di qualità.

La tendenza: «Basta bar, solo caffetterie con prodotti top»

Sulla vicenda legata al caro espresso si era esposto anche Maurizio Valli, pluripremiato barista del Bagan Coffe Lab e di un coffee shop, entrambi a Bergamo.

«Da noi costa due euro e a breve lo porteremo a 3, ma il nostro è un caffè di qualità - aveva dichiarato a Italia a Tavola - Il problema dell'Italia è che non c'è una vera cultura del caffè. La maggior parte dei locali si affida a torrefazioni che danno un prodotto scadente. Ci sono pure torrefazioni che garantiscono anche il comodato d'uso delle attrezzature, ma in realtà bisogna fare come si fa all'estero, comprare le attrezzature a proprie spese. Anche questo aspetto influisce infatti sulla qualità. I cuochi nei ristoranti comprano forse le pentole in comodato d'uso? No, e quindi anche i baristi devono fare altrettanto; ovvero rendersi indipendenti dalle torrefazioni. Il caffè a un euro è un insulto. Se oggi uno apre un'attività e lascia questo prezzo alla tazzina è destinato a chiudere entro breve tempo. Personalmente resto dell'idea che il caffè deve diventare un bene di lusso. Eliminiamo per sempre la parola bar e al suo posto mettiamoci caffetteria e iniziamo a fare dei caffè di qualità. Solo così il nostro Paese potrà crescere culturalmente ed economicamente».

© Riproduzione riservata

LA TAZZINA BOLLENTE



Una delle quattro caffetterie di Sanapo in centro a Firenze

Decaffeinato a due euro, mille euro di multa al locale

Firenze, Il cliente infuriato per il "caro caffè" denuncia il bar alla polizia municipale. La sanzione, però, è stata notificata solo perché non erano esposti i prezzi

Alessandro Formichella

FIRENZE. Troppo cara la "tazzinella de caffè", a Firenze. Due euro per un decaffeinato al banco e l'ira diventa funesta. Davvero. A metà di aprile, nello store caffetteria di piazza Sant'Ambrogio della Ditta artigianale, uno dei quattro locali fiorentini di Francesco Sanapo, un cliente si è visto battere lo scontrino di 2 euro per un decaffeinato. Due euro tondi, tondi. Qualche attimo e, appena bevuto il "caffè nero bollente" si è scatenata l'ira dall'Olimpo. Il cliente, un uomo sulla cinquantina, non ha tardato «ad abbassare la tazzina che ha iniziato a sbraitare, a darci di ladri, malfattori e di tutto di più gridando che avrebbe chiamato la polizia municipale e che ce l'avrebbe fatta pagare, perché un caffè decaffeinato

non può costare due euro», ricorda Sanapo.

Tempo qualche giorno, alla caffetteria all'angolo fra piazza Sant'Ambrogio e via Carducci, si è presentata davvero la polizia municipale. Tre, quattro domande ai presenti dietro al banco, due rilievi e l'evidenza che il difetto maggiore di tutta la storia era la non affissione del "board menu", in altre parole del pannello al banco che indica i prezzi dei prodotti. Giovedì scorso, dopo quasi un mese, quella tazzina di caffè da due euro è costata mille euro di sanzione amministrativa. «Niente da eccepire, abbiamo sbagliato noi ed è giusta la sanzione. Ma la questione è un'altra». La questione vera, per Francesco Spano, 42 anni, leccese da 22 anni fiorentino, con una passione smodata per il caffè, titolare di una torrefazione ad Arezzo e di quat-

tro caffetterie di alto livello a Firenze, «è che dobbiamo smetterla di pensare che un caffè debba costare 1 euro. Non ci sto. Se un cliente viene da me, deve sapere che gusta caffè di alta qualità. Qui il caffè non può costare 1 euro o 1 euro e dieci centesimi». Il cliente fiorentino, probabilmente, non aveva colto questo aspetto. «I miei locali in centro a Firenze sono quattro. Ho un amore per il caffè, faccio di tutto per la qualità del prodotto e soprattutto perché i prodotti che arrivano dal Messico o dalla Bolivia, siano adeguatamente pagati a chi coltiva le piante. Trovo immorale ribassare su tutto e pagare chi coltiva il caffè come uno alla stregua dei peggiori pezzi industriali. Io non ci sto a questa logica».

Per Sanapo non c'è giustificazione. Dal suo punto di vista, «un caffè espresso di buo-



Francesco Sanapo

Il titolare ammette: «Pago per l'errore, ma non si può contestare il valore di quanto bevuto. La qualità di deve pagare»

na qualità negli store della Ditta artigianale costa minimo 1,50 euro ma può andare anche più su a seconda della qualità». Addirittura una tazzina di caffè può costare anche 7,8 euro. Prezzi che il *Financial Times*, due settimane fa, ha trovato adeguati pubblicando un articolo sull'ottima qualità di caffè dei locali fiorentini della Ditta artigianale. «Inutile insistere a ribassare i costi. Qui non è così. Quel che ha qualità ha un prezzo. Amo il caffè e le caffetterie, studio tutto nei dettagli dalle luci all'arredamento, all'ambiente, perché voglio che il cliente stia benissimo dentro i miei locali», prosegue il titolare della Ditta artigianale. «In Italia abbiamo perso del tutto il sapore e il gusto vero di una caffetteria, degli incontri in un locale fatto per questo. In un locale dove si deve scegliere il caffè espresso a seconda della qualità e dei gusti». La torrefazione della Ditta artigianale ad Arezzo ha 60 dipendenti. Poi i 4 locali di Firenze. E presto, a luglio, un'altra caffetteria a Toronto, in Canada. Sempre con lo stesso spirito. E quali prezzi farà a Toronto per l'espresso? «Tre dollari e mezzo per una tazzina di qualità e forse 4 dollari per un decaffeinato. Ma la questione, ripeto, è un'altra. Per me il caffè è una passione senza confini».



Multa di mille euro per una caffetteria di Firenze

La caffetteria Ditta Artigianale di Firenze ha ricevuto una multa di mille euro per non aver esposto il prezzo di una tazza di caffè. Barista alla macchina del caffè

La vicenda

Il fatto è avvenuto a seguito della consumazione, all'atto del pagamento, il cliente indispettito dal costo pari a due euro per un decaffeinato, ha deciso di chiamare la polizia municipale dal momento che il prezzo non era esposto.

Il titolare della nota caffetteria fiorentina, conosciuto per aver vinto numerosi premi, ha scritto in un commento su Facebook: "Credo che con tutto quello che oggi si somministra nei bar questa legge ha tanto dell'assurdo e andrebbe cambiata, altrimenti il 99,9% di bar e ristoranti sarebbero facilmente in errore. Il titolare ha continuato sottolineando che il cliente aveva ordinato un caffè, e non un decaffeinato, di una piantagione messicana, preparato con molta professionalità dai miei baristi

Il direttore del bar pagherà la multa ma ciò che il proprietario richiede è che il prezzo corrisponda alla qualità del prodotto: che nessuno più si scandalizzi se paga un espresso due euro: è una missione e la porterò avanti a testa alta". Alessandro Vittorio Sorani, presidente del Confartigianato di Firenze, riporta in una nota: Non considerare la qualità di un prodotto dove c'è un grande lavoro dietro è qualcosa che mi amareggia profondamente. La qualità si paga ed è a vantaggio di tutti

Infine, secondo Serena Nobili di Dini Caffè siamo nel 2022 ma ancora in Italia non si può parlare di qualità quando si parla di caffè, in questo settore la qualità non viene percepita: è gravissimo.

© Riproduzione riservata

"Un decaffeinato? 2 euro". E il bar viene multato di 1000 euro

17 Maggio 2022 - 10:06

Il proprietario della bar aveva venduto un decaffeinato a 2 euro. È stato multato dalla polizia municipale: "Il caffè non è sul menu cartaceo"

Rosa Scognamiglio

Per una tazzina di decaffeinato venduto a 2 euro ha incassato una multa di mille. È quanto accaduto al proprietario di un bar di Firenze, Francesco Sanapo, sanzionato dalla polizia municipale per non aver indicato sul menu cartaceo il prezzo del prodotto in vendita. "La rovina della caffetteria italiana è tutta dentro a una tazzina di caffè venduta a un euro", si sfoga l'imprenditore sulle pagine del quotidiano La Repubblica.

La storia

L'episodio risale a qualche settimana fa. Un cliente entra nella rinomatissima caffetteria di piazza Sant'Ambrogio - Ditta Artigianale - e chiede un espresso decaffeinato. Francesco Sanapo, che nel suo locale vende caffè speciali, fa preparare al barista il decaffeinato, proveniente da una farm in Messico, prodotto con il metodo naturale dell'estrazione ad acqua. Il cliente consuma la bevanda al bancone senza batter ciglio. Se non fosse che quando si avvicina alla cassa per pagare va su tutte le furie. Il motivo? Il costo del caffè: due euro. A quel punto minaccia il titolare del bar di rivolgersi alla polizia municipale poi paga il dovuto e va via. "Parliamo di un caffè fatto con tutti i crismi per far sì che sia di elevata qualità - racconta Sanapo alla cronista di Repubblica - Alla richiesta di due euro per il suo espresso decaffeinato si è inalberato e ha iniziato a inveire contro il personale, dando a tutti dei furfanti, nonostante gli siano stati spiegati i motivi del perché il caffè che gli è stato servito abbia quel costo".

La multa

Nei giorni successivi, alcuni agenti della municipale fiorentina si sono recati nel locale per una segnalazione relativa a un prezzo "sopra la media" di un decaffeinato. E purtroppo hanno riscontrato una piccola irregolarità: il costo della bevanda non era indicato nel menu cartaceo. "Questo è stato un nostro errore. - ammette il proprietario della caffetteria - La vastissima scelta di caffè che offriamo non è tutta indicata in menu on board. Quel caffè in particolare è nel menu digitale, scaricabile tramite QRcode". A quel punto, la multa è stata inevitabile. "Faccio ammenda. Pagheremo la multa. - precisa Sanapo - Ma questa vicenda solleva un problema molto più diffuso: la scarsa cultura sul costo della qualità. E non parlo soltanto di materie prime, parlo del lavoro pagato il giusto, che produce qualità, parlo della formazione, che apporta qualità a un'arte, quella della caffetteria e dell'ospitalità all'italiana, che va via via scomparendo perché la gente si indigna se le si chiede di pagare il giusto per portare avanti la filiera".

Lo sfogo

Francesco Sanapo dice di "essere amareggiato" non tanto per la multa ma "per il fatto che nel 2022 c'è ancora chi si scandalizza di pagare un prodotto il giusto prezzo", precisa. La "rovina" della caffetteria italiana, a suo dire, è "dentro a una tazzina di caffè venduta a un euro". "Pensateci: dietro quell'euro non si può pagare una cifra sostenibile per chi produce caffè, non si può pagare le professionalità di chi studia per un'ospitalità di livello. - conclude l'imprenditore - Con un euro generiamo povertà in tutta la filiera, produciamo lavoro al nero o lavoratori che quando va bene sono sottopagati. Una tazzina di caffè da un euro vuol dire usare prodotti di scarsa qualità".

Commenti

Non sono consentiti commenti che contengano termini violenti, discriminatori o che contravvengano alle elementari regole di netiquette. Qui le norme di comportamento per esteso.

Annulla Pubblica

HAI DIMENTICATO LA PASSWORD?

Accedi

Spiacenti, devi abilitare javascript per poter procedere.

"Un decaffeinato? 2 euro". E il bar viene multato di 1000 euro



Firenze, multa da mille euro a un bar per un decaffeinato. Il titolare: "Proviene da una piantagione messicana"

L'episodio è stato denunciato su Facebook dallo stesso titolare, Francesco Sanapo, più volte campione italiano di caffetteria. In un video, ha precisato che il decaffeinato in questione proviene da una piccola piantagione del Chiapas ed era stato preparato secondo i metodi di estrazione di Ditta Artigianale

di F. Q. | 17 Maggio 2022

Firenze

La caffetteria Ditta Artigianale a Firenze - a due passi dalla Chiesa di Sant'Ambrogio - ha ricevuto una multa da mille euro in seguito a una segnalazione di un cliente, indispettito per il costo di un decaffeinato - pagato due euro - a tal punto da chiamare la polizia municipale. Il prezzo non era esposto al bancone, ma solo presente nel menù digitale con il Qrcode, e per questo motivo il locale è stato sanzionato.

I fatti - L'episodio è stato denunciato su Facebook dallo stesso titolare, Francesco Sanapo, più volte campione italiano di caffetteria. In un video, ha precisato che il decaffeinato in questione proviene da una piccola piantagione del Chiapas ed era stato preparato secondo i metodi di estrazione di Ditta Artigianale. Nel filmato, ha poi dedicato spazio a una serie di critiche. "Mi hanno fatto una multa perché hanno pagato il mio espresso 2 euro - ha raccontato - E la mia non è una polemica nei confronti della sanzione, sarà chi di dovere a chiarire eventuali responsabilità".

"Ma non può passare questo messaggio: ancora oggi, una persona si indispettisce se paga due euro un decaffeinato (processo di estrazione ad acqua) di una piantagione messicana preparato con molta professionalità dai miei baristi", ha precisato. Nella conclusione del suo intervento, Sanapo pone un quesito: "Ci si può infastidire così tanto da mobilitare una pattuglia della polizia municipale costretta ad intervenire e trovarci (giustamente secondo una legge datata) in errore, in quanto non esponevamo il prezzo del decaffeinato sul menu esposto dietro banco (presente però nel menu QR code)? Credo che con tutto quello che oggi si somministra nei bar questa legge ha tanto dell'assurdo e andrebbe cambiata, altrimenti il 99,9% di bar e ristoranti sarebbero facilmente in errore".

Il sostegno - A difesa del locale di Sant'Ambrogio, ha preso posizione il presidente Confartigianato Imprese Firenze, Alessandro Vittorio Sorani, che ha definito l'accaduto un "fatto grave". "Non considerare la qualità di un prodotto dove c'è un grande lavoro dietro - ha dichiarato - è qualcosa che mi amareggia profondamente. La qualità si paga ed è a vantaggio di tutti".

Paga 2 euro per espresso decaffeinato, chiama i vigili e per il bar scatta multa da mille euro

A raccontare la vicenda è stato lo stesso proprietario del locale che, pur non contestando direttamente la multa, parla di situazione assurda: "Nessuno più si scandalizzi se paga un espresso due euro"

A cura di Antonio Palma

Si è presentato al bancone del bar e ha chiesto un caffè decaffeinato che gli è stato regolarmente servito ma, dopo averlo consumato, al momento del pagamento, sono iniziati i guai perché il cliente ha scoperto di dover pagare due euro. È iniziata così la vicenda che ha portato gli agenti della polizia municipale a sanzionare un locale di Firenze con una multa da ben mille euro.

A raccontare la vicenda è stato lo stesso proprietario del locale che, attraverso i social, parla di situazione assurda.

Pur non contestando la multa, infatti, Francesco Sanapo della Ditta Artigianale, critica il modo a cui ci si è arrivati e cioè con la richiesta di intervento del cliente che riteneva il prezzo della tazzina troppo esoso. La multa comminata dalla polizia locale di Firenze infatti riguarda solo indirettamente il costo del decaffeinato perché è stata emessa in quanto il prezzo del caffè non era correttamente esposto.

"Mi hanno fatto una multa perché hanno pagato il mio espresso 2 euro. Non può passare questa cosa, non può succedere" ha dichiarato il gestore del locale fiorentino, aggiungendo: "Ancora oggi, una persona si indispettisce se paga due euro un decaffeinato (processo di estrazione ad acqua) di una piantagione messicana preparato con molta professionalità dai miei baristi".

Firmato il nuovo contratto degli statali, scattano gli aumenti fino a 1800 euro

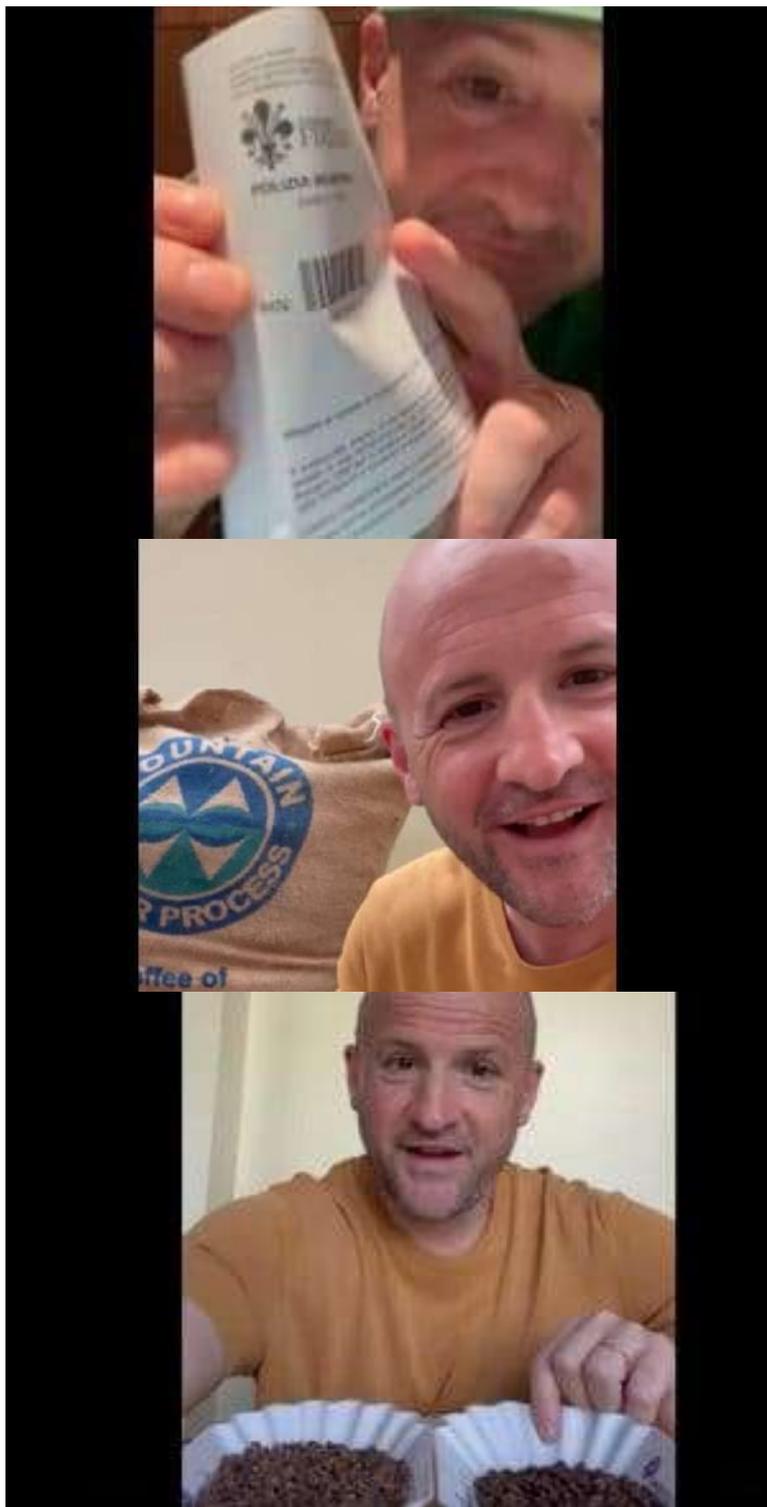
"Non sono qui per discutere la multa, quello verrà fatto nelle sedi competenti e sono pronto a pagare per i miei errori. Sono qui a lottare purché venga dato il giusto valore, sono qui per un'intera categoria e per il futuro della caffetteria e hospitality italiana. Sono qui per far sì che nessuno più si scandalizzi se paga un espresso due euro. È una missione e la porterò avanti a testa alta" ha proseguito Sanapo, contestando inoltre la legge che prevede l'esposizione del prezzo anche sul menu cartaceo oltre che su quello online.

"Ci si può infastidire così tanto da mobilitare una pattuglia della polizia municipale di Firenze, costretta ad intervenire e trovarci (giustamente secondo una legge datata) in errore, in quanto non esponevamo il prezzo del decaffeinato sul menu esposto dietro banco (presente però nel menu QR code)? Credo che con tutto quello che oggi si somministra nei bar questa legge ha tanto dell'assurdo e andrebbe cambiata, altrimenti il 99,9% di bar e ristoranti sarebbero facilmente in errore" ha sottolineato il commerciante sui social.

"Non sono uno che usa i social per lamentarsi, ma questa volta hanno toccato un tasto troppo importante per me e per l'intero settore hospitality e in particolare per il mondo caffè/caffetteria. L'idea che questo uomo ora va in giro fiero di sé, credendo di aver dato una lezione, di aver fatto giustizia, questo proprio non mi va" ha concluso.



Paga 2 euro per espresso decaffeinato, chiama i vigili e per il bar scatta multa da mille euro



Paga un caffè due euro e chiama i vigili: mille euro di multa a un bar

Il cliente si è indispettito per il prezzo del decaffeinato messicano. Confartigianato Firenze: "Non considerare la qualità di un prodotto dove c'è un grande lavoro dietro è qualcosa che amareggia profondamente".

Emma PietrarosaPubblicato il 17 maggio 2022

News

Sono stati dati mille euro di multa a una caffetteria di Firenze, per non aver esposto al bancone il prezzo di una tazzina di caffè. Il fatto è successo al bar Ditta Artigianale del capoluogo toscano, in seguito alla contestazione di un cliente che, sorpreso e infastidito dal costo del decaffeinato pari a 2 euro ha chiamato la polizia municipale. I vigili hanno quindi sanzionato il locale, come previsto dalla legge.

Vi raccomandiamo...

Ma davvero basta una pizza Margherita di Briatore per far indignare il web?

Credo che con tutto quello che oggi si somministra nei bar questa legge ha tanto dell'assurdo e andrebbe cambiata, altrimenti il 99,9% di bar e ristoranti sarebbero facilmente in errore. Queste le parole che ha scritto su Facebook Francesco Sanapo, il titolare della caffetteria.

L'uomo noto anche per essere stato più volte campione italiano di caffetteria non ha intenzione di discutere la multa ma vuole sottolineare l'importanza della qualità di un prodotto. Sono pronto a pagare per i miei errori. Che nessuno però si scandalizzi più se paga un espresso due euro: è una missione e la porterò avanti a testa alta, si legge ancora nello sfogo sui social.

Raccontando l'episodio, Sanapo ha infatti spiegato che si trattava di un caffè decaffeinato particolare, di una piantagione messicana, preparato con professionalità dai baristi.

Confartigianato Firenze ha raccolto l'appello di Francesco Sanapo: Non considerare la qualità di un prodotto dove c'è un grande lavoro dietro è qualcosa che mi amareggia profondamente. La qualità si paga ed è a vantaggio di tutti, ha affermato in una nota il presidente Alessandro Vittorio Soran. Serena Nobili dell'azienda fiorentina Dini Caffè ha aggiunto: siamo nel 2022 ma ancora in Italia non si può parlare di qualità quando si parla di caffè, in questo settore la qualità non viene percepita: è gravissimo.



Paga un caffè due euro e chiama i vigili: mille euro di multa a un bar



Sant'Ambrogio

Maxi multa alla caffetteria superstar perché il prezzo non era esposto

Ad amareggiare Francesco Sanapo, più volte campione di caffetteria e titolare di Ditta Artigianale, non è la multa che gli ha fatto la polizia municipale ieri per la mancanza di un prezzo nel menu, ma la reazione del cliente che ha chiamato i vigili dopo aver preso un decaffeinato ed essersi indispettito per il costo di due euro. A raccontare la vicenda è stato lo stesso Sanapo, sui social: «Mi hanno fatto una multa perché hanno pagato il mio espresso 2 euro». Ieri un cliente ha preso un decaffeinato nel locale in Sant'Ambrogio, ma quando ha visto lo scontrino si è indignato, riservando parole grosse ai baristi e al titolare, per poi chiamare i vigili. Che hanno riscontrato come il prezzo del decaffeinato non fosse scritto sul menu esposto anche se era presente in quello su Qr code. Da qui la multa di mille euro. Sanapo non è indignato per la contravvenzione («imparo dall'errore e lo correggo»), piuttosto per la reazione. «È spiacevole: questa persona ci ha dato dei ladri, e non è giusto. Spendo la mia vita a lavorare su questo progetto, per promuovere e diffondere la cultura del caffè di qualità, spendo sei mesi all'anno per andare personalmente a conoscere i produttori» dice Sanapo che spiega anche cosa sta dietro quella tazzina da 2 euro: «Il caffè di una piantagione messicana a 1600 metri di altezza, decaffeinato ad acqua, senza solventi, raccolto a mano e preparato con molta professionalità dai miei baristi. Un decaffeinato a un euro non è sostenibile, a 1 euro genera povertà».

Ivana Zuliani

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CRONACA | 1

Il Museo Ginori rinasce, nel 2025 Nuovo logo e caccia a 5,5 milioni

Stato dopo il partito nel dibattito sull'operazione di restauro



Il Museo Ginori, sede della Banca di San Marino, è in attesa di essere restaurato. L'opera, che costerà 5,5 milioni, sarà completata nel 2025. Il museo sarà sede di una nuova sede per il museo.

Il viale Sallustiana alla Camera di Commercio L'idea di Bassilichi per il futuro del restauro «Preto un consorzio, insieme saremo più forti»



Il viale Sallustiana alla Camera di Commercio. L'idea di Bassilichi per il futuro del restauro. «Preto un consorzio, insieme saremo più forti».

Il viale Sallustiana alla Camera di Commercio. L'idea di Bassilichi per il futuro del restauro. «Preto un consorzio, insieme saremo più forti».

Bar fined 1,000 euros over overpriced coffee

Customer complains price not displayed in Florence establishment

Redazione ANSA ROME

(ANSA) - ROME, MAY 17 - A Florence bar was fined 1,000 euros over an overpriced coffee after the customer called the police, sources said Monday.

The man called the municipal cops after paying two euro for a decaf coffee at the Ditta Artigianale bar in the Tuscan capital. He complained that the price of the coffee was not displayed on the premises.

The owner of the bar, which has won the best Italian coffee making prize on several occasions, said "this law must be changed because otherwise 99.9% of bars and restaurants would easily fall foul of it".

The man, Francesco Sanapo, said the coffee in question was "from a Mexican plantation and prepared with great care by my baristas," hence the higher price.

"No one should be scandalized if they pay two euros for an espresso any more," he said, citing rises in the cost of raw materials amid the cost of living crisis. (ANSA).

THE FLORENTINE

A coffee with Joshua Dick (theflorentine.net)

A coffee with Joshua Dick

Joshua Dick relocated to Florence after selling his company Urnex, a market leader specialized in cleaning products for coffee machines.

Over 15 years, businessman **Joshua Dick** transformed Urnex, a company specialized in cleaning products for coffee machines into a global market leader. After the sale of the business, Josh relocated to Florence, where he now lives with his wife and three daughters. *The Florentine* met with the entrepreneur at **Ditta Artigianale Sant’Ambrogio** to talk about his recent projects and his new life in Italy.

We’re meeting at Ditta Artigianale today for a reason. Tell me about your relationship with coffee and how you view the coffee scene in Italy?

Joshua Dick: My relationship with coffee goes back a really long time. Back in 1936, my great-grandfather, who was an immigrant to the United States, started making cloth coffee filters for big companies. I eventually got into the business and began producing **cleaning products for coffee machines**, and that’s what I did for the next 15 years. It was very focused and became a global business where we went everywhere that had a real coffee presence. We followed brands like Starbucks, Dunkin’ Donuts and McDonald’s all around the world. **We developed this approach of working with many different manufacturers to make better tasting coffee by cleaning the machine.** The biggest machine manufacturers are in Italy, Switzerland and Germany, so I was back and forth to Europe all the time. So, that’s how I got to Italy because I had such a strong connection with all the espresso machine manufacturers here.

How do you shift people from paying a euro for a coffee to something that’s more reflective of the research and work that’s involved in the segment?

It’s a different situation in Italy than it is in the rest of the world. The coffee here, especially at Ditta Artigianale, is really world class. It’s in a different category to what Italian coffee is traditionally. Here they’re following the trends that are originating in London, Seattle and Los Angeles. Francesco Sanapo and the team at Ditta have taken that and put their Italian stamp on it. You pick up the menu here and they’ve done a great job with it. It’s a change of pace from what you get anywhere else. **I’ve lived in Florence for six years now and I’d go to Ditta Artigianale on via dello Sprone all the time.** That’s actually where I wrote my book, [*Grow Like a Lobster*](#). Every morning, I’d go there with my laptop and it was my little home away from home, the same table and everything. That was back in the early days in 2017 when I was just getting going.

I got to Italy because I had such a strong connection with all the espresso machine manufacturers here.

How did you decide to move to Florence and what’s that life change been like in the last six years?

I was fortunate that the business grew at a consistent and controlled pace for 15 years. When the opportunity came to sell, I sold to a private equity firm. I stayed on as the CEO and continued to run

the business with these new partners. What I came to realize was that, in building and creating my business, I had in fact created my dream job. I loved the people I worked with and the customers. I had all of these wonderful experiences and opportunities. Right after the first sale of the business, I sat down with my wife, and we said, *Why don't we live here? Why not give our kids a chance to be global citizens and to better understand the world?* One of the strengths of my business was that it had grown into 75 countries and that gave me a chance to travel, but also to **interact with fascinating people from different cultures**. I wanted that for my kids. Before moving, we had a set of criteria that we used to decide where we were going to go. It had to do with the schools, the weather and what languages we might want to learn. We wanted to learn another language because my high school French wasn't cutting it. That was how we chose Florence. Since we've arrived, we've found that it has such **an amazing collection of locals and expats who come together in this way that's stimulating, yet un-intimidating and welcoming**. It's been a great experience so far.

You're involved in the [Connect US scheme](#) that was set up to advise young Tuscan entrepreneurs. What sort of advice are you able to give?

I had a conversation with the US Consul General, Ragini Gupta, about the **range of resources that are available in the American community**. We're high tech people, authors and investors. I consider myself a business operator who's good at staying focused and avoiding distractions. I'm hoping to use these skills to help businesses here in Italy. Italians have this incredible passion. The beauty of entrepreneurship, especially in the early stages, is that they get into a business because they're jazzed up about something. For me, one of the things that helped make my business successful was that my standard of what I wanted to achieve was very focused. **By being focused, it helped me to avoid distractions**. We tend to want to please everyone, but I think the best businesses are the ones that decide they're going to do one thing really well first and then figure out how to do the next thing. The ones that try to do six things all at once are going to do five things at a mediocre level and they're probably going to fail at that sixth thing. A lot of entrepreneurs come to me and say, *Can you spend a day with us talking through our situation?* Over the years, I've found that I enjoy listening and trying to relay back to them what I heard in a way that's more organized. Years of trying to live with horse blinders on helped me figure out how to do that.

Tell me about your book, *Grow Like a Lobster*. When did you start writing it? Was it a lockdown project?

Unfortunately, it was finished and released, but then lockdown took the launch tour off the table. **I kept a diary throughout running my business**. Because I was alone as the CEO running the business, I had no one to complain to. I wrote about the things that bothered and worried me. It ended up being hundreds of pages long. Then, when I sold the business, I read through it all and thought, *There's a lot of stuff in here that I wish someone had told me when I was getting started*. I read many books when I was starting out and I'd take one little idea from each one, which would help me build and create my business. By writing my own book, my hope was that at least one person would read it and it would solve one of their problems or confirm for themselves that a decision they made was the right one. So, I wrote an outline of what I thought the book might be and didn't look at it for two years. Then, I moved to Italy, I learned Italian and I spent every day for four months going to school for four hours a day. When I came back to it, the book started with an outline. I organized it and bounced it off some people, and then went through the whole book writing process before eventually finishing it. It wasn't like running a business, where you'd get a sale or come up with a new win along the way, which was frustrating, because it took so much effort to get one output.

Did you enjoy the writing process?

I enjoyed the writing, but the final edits, the organization and the publishing not so much. The story behind the title is actually quite funny. When I went through the diary that I'd written, I found that I kept talking about lobsters. At some point in 2004-05, I had read an interesting book called *The Secret Life of Lobsters*, which talked about the life cycle of a lobster. When a lobster molts, it sheds its shell in a painful process where they have to pull their whole body through the shell. And then, after they've finished molting, they lay there as this floppy, vulnerable mess on the seafloor for two weeks before their shell grows back. In my diary, I wrote that this vulnerability of a lobster is exactly how I felt. **Sometimes, in business, you feel like your shell is hard and that you're super protected, while other times you feel like everything's going wrong.** Anyone who's worked for me over the last 10 years would hear me say, *Remember the lobster*. That was my way of telling my team that the next "molt" was coming. It's always coming. Things may be good right now, but we would talk about what we need to do to get ready for the time when we don't have our shell and we're no longer protected. The pandemic, for example, is the greatest molt of all time. I did so many different podcasts and lectures across the US about how the pandemic was a molt that nobody could prepare for.

Tell me more about your life in Florence. What does your average day look like?

The best part about living in Florence, and also sometimes the hardest part for a non-Italian, is **finding ways to integrate yourself with the community** outside of just the school or just those from your home country. When we arrived here, one of the really important things for us, alongside learning the language, was sports. Each of our daughters, particularly our oldest, have really gotten engaged in sports. Our oldest plays **water polo for Rari Nantes Florentia** and the middle one actually plays for **Fiorentina** in the under 15s soccer. I'd bring them to the sports and that's really where I learned to speak Italian, with the parents on the sidelines. With the Fiorentina parents, every week when I first got here, there were a bunch of dads that would bring grappa to practise. **They always teach me a new Florentine word.** For example, I first learned *al tocco*, meaning one o'clock for lunch!

Work-wise, I have all these investments in coffee, which are actually all outside of Italy. So, there are quite a few board advisory role meetings where I come in and engage in them. I also do a fair amount of venture capital in the US, so I keep going back and forth. I don't really have to spend that much time in the US, but when I do, there's always a series of meetings or things to look at. It's more mentoring than anything else, which is very much what this Connect US programme will be. I'm interested to see if there are businesses here in Italy that I can learn something from or that I can contribute to in some way. **In life, you have to learn that your perspective isn't the only perspective.**

With thanks to [Ditta Artigianale Sant'Ambrogio](#) for hosting us at their coffee academy.

Chiama vigili per caffè 'caro', mille euro multa bar Firenze

16 mag 2022 - 16:20

Per mancata esposizione prezzi sanzione a campione caffetteria

ascolta articolo

(ANSA) - FIRENZE, 16 MAG - Multa da mille euro per la caffetteria Ditta Artigianale di Firenze, per non aver esposto al bancone il prezzo di una tazzina di caffè. Il fatto è avvenuto in seguito alla contestazione di un cliente che, indispettito per il costo ritenuto alto, pari a due euro, di un decaffeinato, ha deciso di chiamare la polizia municipale visto che il prezzo non era esposto.

"Credo che con tutto quello che oggi si somministra nei bar questa legge ha tanto dell'assurdo e andrebbe cambiata, altrimenti il 99,9% di bar e ristoranti sarebbero facilmente in errore", ha scritto su Facebook Francesco Sanapo, titolare di Ditta Artigianale e noto anche per essere stato più volte campione italiano di caffetteria, rivelando l'accaduto e sottolineando che il decaffeinato in questione era un caffè "di una piantagione messicana, preparato con molta professionalità dai miei baristi". Sanapo non discute la multa, ("Sono pronto a pagare per i miei errori", ha scritto ancora), ma chiede "che nessuno più si scandalizzi se paga un espresso due euro: è una missione e la porterò avanti a testa alta".

L'appello di Sanapo per la valorizzazione della qualità del prodotto è stato raccolto da Confartigianato Firenze: "Non considerare la qualità di un prodotto dove c'è un grande lavoro dietro - ha affermato in una nota il presidente Alessandro Vittorio Sorani - è qualcosa che mi amareggia profondamente. La qualità si paga ed è a vantaggio di tutti". Per Serena Nobili di Dini Caffè "siamo nel 2022 ma ancora in Italia non si può parlare di qualità quando si parla di caffè, in questo settore la qualità non viene percepita: è gravissimo". (ANSA).

Firenze, «Il caffè costa troppo» e chiama i vigili: maxi multa per il bar

Decaffeinato da 2 euro che è costato caro al titolare, più volte campione italiano di caffetteria. Che su Facebook si sfoga e spiega: "Era un caffè che proveniva da una piccola piantagione messicana"

«Questo caffè costa troppo». Così è iniziata la lite che ha portato, nei suoi sviluppi, a una maxi multa per il bar in Sant'Ambrogio a Firenze. Il decaffeinato amaro, servito dalla Ditta Artigianale a un cliente è costato carissimo al locale. Il cliente, indispettito per il costo, a detta sua, troppo alto, ha deciso di chiamare la polizia municipale visto che il prezzo non era esposto, ma solo presente nel menù digitale.

Per questo motivo il bar ha ricevuto una multa da mille euro. La videodenuncia social arriva proprio dallo stesso titolare del locale, Francesco Sanapo, più volte campione italiano di caffetteria. Nel suo video su Facebook il titolare spiega l'accaduto chiarendo come il decaffeinato servito provenisse da una piccola piantagione del Chiapas ed era stato preparato secondo i metodi di estrazione di Ditta Artigianale. Oltre a chiarire la vicenda, Sanapo ha inoltre criticato il fatto che il mondo del caffè italiano sia fermo e di come si dovrebbe ripartire puntando sulla qualità.

«Mi hanno fatto una multa perché hanno pagato il mio espresso 2 euro - si sfoga nel video -. E la mia non è una polemica nei confronti della sanzione, sarà chi di dovere a chiarire eventuali responsabilità. Ma non può passare questo messaggio: ancora oggi, una persona si indispettisce se paga due euro un decaffeinato (processo di estrazione ad acqua) di una piantagione messicana preparato con molta professionalità dai miei baristi. Ci si può infastidire così tanto da mobilitare una pattuglia della polizia municipale costretta ad intervenire e trovarci in errore, in quanto non esponevamo il prezzo del decaffeinato sul menu esposto dietro banco, presente però nel menu QR code? Credo che con tutto quello che oggi si somministra nei bar questa legge ha tanto dell'assurdo e andrebbe cambiata, altrimenti il 99,9% di bar e ristoranti sarebbero facilmente in errore».

Ultimo aggiornamento: Lunedì 16 Maggio 2022, 20:36

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Firenze, "questo caffè è troppo caro": chiama i vigili, scatta multa da mille euro

Un cliente, indispettito per i 2 euro chiesti per un decaffeinato, ha chiamato la polizia municipale. Il prezzo non era esposto al bancone: sanzione da mille euro

rossella conte

Firenze, 16 maggio 2022 - Un deca amaro, quello servito dalla Ditta Artigianale, il locale di Sant'Ambrogio, a un cliente che, indispettito per il costo secondo lui alto, ha deciso di chiamare la polizia municipale visto che il prezzo non era esposto al bancone ma solo presente nel menù digitale con il Qr code. Per questo motivo il bar ha ricevuto una multa da mille euro. La videodenuncia è dello stesso titolare, Francesco Sanapo, più volte campione italiano di caffetteria. Nel video su Facebook Sanapo spiega l'accaduto chiarendo come il decaffeinato servito provenisse da una piccola piantagione del Chiapas ed era stato preparato secondo i metodi di estrazione di Ditta Artigianale. Oltre a chiarire la vicenda, Sanapo ha inoltre criticato il fatto che il mondo del caffè italiano sia fermo e di come si dovrebbe ripartire puntando sulla qualità.

"Mi hanno fatto una multa perché hanno pagato il mio espresso 2 euro - si sfoga - E la mia non è una polemica nei confronti della sanzione, sarà chi di dovere a chiarire eventuali responsabilità. Ma non può passare questo messaggio: ancora oggi, una persona si indispettisce se paga due euro un decaffeinato (processo di estrazione ad acqua) di una piantagione messicana preparato con molta professionalità dai miei baristi. Ci si può infastidire così tanto da mobilitare una pattuglia della polizia municipale costretta ad intervenire e trovarci (giustamente secondo una legge datata) in errore, in quanto non esponevamo il prezzo del decaffeinato sul menu esposto dietro banco (presente però nel menu QR code)? Credo che con tutto quello che oggi si somministra nei bar questa legge ha tanto dell'assurdo e andrebbe cambiata, altrimenti il 99,9% di bar e ristoranti sarebbero facilmente in errore". A difesa del locale di Sant'Ambrogio, il mondo dell'associazionismo.

"Siamo solidali con i colleghi di Ditta Artigianale. Siamo nel 2022 ma ancora in Italia non si può parlare di qualità quando si parla di caffè, in questo settore la qualità non viene percepita: è gravissimo". A dirlo è Serena Nobili di Dini Caffè, che ha espresso solidarietà a Ditta Artigianale.

"La qualità si deve pagare - aggiunge Nobili -. Un cliente che si arrabbia tanto da chiamare la polizia è l'emblema di una situazione che deve cambiare. La tazzina di decaffeinato normalmente si paga 1,30 euro, ha fatto scandalo il prezzo di due euro ma in realtà non si parla del fatto che la qualità era molto più alta e quindi i 70 centesimi in più erano più che giustificati. Poi mi chiedo il perché del fatto che la tazzina in Italia ha un prezzo 'politico': in altri settori, per chi vende ad esempio vino o birra, i prezzi sono liberi". Nobili ha aggiunto che "dietro una tazzina di caffè c'è un lavoro immenso, migliaia di selezioni, di lavorazioni. Già il prezzo 'base' in Italia è basso anche per un caffè di bassa qualità, figuriamoci per un caffè speciale. Noi cerchiamo di fare cultura, ma così è dura". Anche il presidente di Confartigianato Imprese Firenze Alessandro Vittorio Sorani ha parlato di "fatto grave. Non considerare la qualità di un prodotto dove c'è un grande lavoro dietro è qualcosa che mi amareggia profondamente. La qualità si paga ed è a vantaggio di tutti".

© Riproduzione riservata

Firenze, il super barista Sanapo multato per un decaffeinato da 2 euro: "Tutto così assurdo" - Il Video

Il titolare della nota caffetteria artigianale si sfoga: "Vorrei tanto poter incontrare l'uomo che ha avvertito la polizia municipale per spiegargli il perché di quel prezzo". La solidarietà di Confartigianato Firenze: "La qualità si paga"

16 Maggio 2022

Firenze, il barista Sanapo si sfoga: "Multato di mille euro perché il mio decaffeinato costa 2 euro. Tutto assurdo!"

FIRENZE. "Mi hanno fatto una multa perché hanno pagato il mio espresso 2 euro. Non può passare questa cosa, non può succedere. Ancora oggi, una persona si indispettisce se paga due euro un decaffeinato (processo di estrazione ad acqua) di una piantagione messicana preparato con molta professionalità dai miei baristi". Inizia così lo sfogo-social di Francesco Sanapo, titolare della Ditta Artigianale (famosa caffetteria artigianale di Firenze), per tre volte campione italiano baristi e assaggiatore di caffè. Insomma, un'eccellenza nel suo settore, che ora dovrà pagare mille euro di multa.

LO SFOGO

Il post prosegue così: "Ci si può infastidire così tanto da mobilitare una pattuglia della polizia municipale di Firenze, costretta ad intervenire e trovarci (giustamente secondo una legge datata) in errore, in quanto non esponevamo il prezzo del decaffeinato sul menu esposto dietro banco (presente però nel menu QR code)? Credo che con tutto quello che oggi si somministra nei bar questa legge ha tanto dell'assurdo e andrebbe cambiata, altrimenti il 99,9% di bar e ristoranti sarebbero facilmente in errore". Sanapo conclude: "Non sono uno che usa i social per lamentarsi, ma questa volta hanno toccato un tasto troppo importante per me e per l'intero settore hospitality e in particolare per il mondo caffè/caffetteria. L'idea che questo uomo ora va in giro fiero di sé, credendo di aver dato una lezione, di aver fatto giustizia, questo proprio non mi va e spero vivamente che questo video in qualche modo arrivi a lui per poter magari avere l'opportunità di incontrarlo e confrontarci reale".

LA SOLIDARIETA'

"Siamo solidali con i colleghi di Ditta Artigianale. Siamo nel 2022 ma ancora in Italia non si può parlare di qualità quando si parla di caffè, in questo settore la qualità non viene percepita: è gravissimo". A dirlo è Serena Nobili di Dini Caffè. "La qualità si deve pagare - aggiunge Nobili -. Un cliente che si arrabbia tanto da chiamare la polizia è l'emblema di una situazione che deve cambiare. La tazzina di decaffeinato normalmente si paga 1,30 euro, ha fatto scandalo il prezzo di due euro ma in realtà non si parla del fatto che la qualità era molto più alta e quindi i 70 centesimi in più erano più che giustificati. Poi mi chiedo il perché del fatto che la tazzina in Italia ha un prezzo 'politico': in altri settori, per chi vende ad esempio vino o birra, i prezzi sono liberi". Nobili aggiunge che "dietro una tazzina di caffè c'è un lavoro immenso, migliaia di selezioni, di lavorazioni. Già il prezzo 'base' in Italia è basso anche per un caffè di bassa qualità, figuriamoci per un caffè speciale. Noi cerchiamo di fare cultura, ma così è dura".

Il presidente di Confartigianato Imprese Firenze Alessandro Vittorio Sorani ha parlato di "fatto grave. Non considerare la qualità di un prodotto dove c'è un grande lavoro dietro è qualcosa che mi amareggia profondamente. La qualità si paga ed è a vantaggio di tutti".

Il Tirreno Firenze è anche su Facebook: seguici!

«Il caffè costa troppo» e chiama i vigili: maxi multa per il bar

Lunedì - 16 Maggio 2022

«Questo caffè costa troppo». Così è iniziata la lite che ha portato, nei suoi sviluppi, a una maxi multa per il bar in Sant'Ambrogio a Firenze. Il decaffeinato amaro, servito dalla Ditta Artigianale a un cliente è costato carissimo al locale. Il cliente, indispettito per il costo, a detta sua, troppo alto, ha deciso di chiamare la polizia municipale visto che il prezzo non era esposto, ma solo presente nel menù digitale.

Per questo motivo il bar ha ricevuto una multa da mille euro. La videodenuncia social arriva proprio dallo stesso titolare del locale, Francesco Sanapo, più volte campione italiano di caffetteria. Nel suo video su Facebook il titolare spiega l'accaduto chiarendo come il decaffeinato servito provenisse da una piccola piantagione del Chiapas ed era stato preparato secondo i metodi di estrazione di Ditta Artigianale. Oltre a chiarire la vicenda, Sanapo ha inoltre criticato il fatto che il mondo del caffè italiano sia fermo e di come si dovrebbe ripartire puntando sulla qualità.

«Mi hanno fatto una multa perché hanno pagato il mio espresso 2 euro - si sfoga nel video -. E la mia non è una polemica nei confronti della sanzione, sarà chi di dovere a chiarire eventuali responsabilità. Ma non può passare questo messaggio: ancora oggi, una persona si indispettisce se paga due euro un decaffeinato (processo di estrazione ad acqua) di una piantagione messicana preparato con molta professionalità dai miei baristi. Ci si può infastidire così tanto da mobilitare una pattuglia della polizia municipale costretta ad intervenire e trovarci in errore, in quanto non esponevamo il prezzo del decaffeinato sul menu esposto dietro banco, presente però nel menu QR code? Credo che con tutto quello che oggi si somministra nei bar questa legge ha tanto dell'assurdo e andrebbe cambiata, altrimenti il 99,9% di bar e ristoranti sarebbero facilmente in errore».

Ultimo aggiornamento: 17 Maggio, 07:00 © RIPRODUZIONE RISERVATA

Il caffè a 2 euro ne costa 1000 di multa a Ditta Artigianale

Un cliente di Ditta Artigianale si sente offeso dal caffè a due euro, e chiama la polizia municipale pretendendo giustizia.

Home Spesa Il caffè a 2 euro ne costa 1000 di multa a Ditta Artigianale

di Valentina Dirindin 16 Maggio 2022

Mille euro di multa: tanto è costato un caffè decisamente troppo caro a Francesco Sanapo, storico titolare di Ditta Artigianale a Firenze, uno dei luoghi (se non IL luogo) che ha costruito con maggior convinzione una cultura dello specialty coffee in Italia. A monte, lo premettiamo subito per evitare fraintendimenti, c'è un'irregolarità, come giustamente riscontrato dalla polizia municipale di Firenze. Non tutti i prezzi e in particolare, non i due euro di un espresso decaffeinato erano esposti all'interno della caffetteria, sebbene facilmente consultabili tramite il menu disponibile con QR Code.

Così, è scattata la multa. E allora, cosa c'è di sbagliato in questa vicenda, direte voi? Di sbagliato c'è l'antefatto. Perché, a quanto racconta Francesco Sanapo, la polizia municipale non è passata da Ditta Artigianale per un controllo casuale, bensì è stata chiamata da un cliente "indignato" per il prezzo del caffè, da lui ritenuto eccessivo.

Un decaffeinato con processo di estrazione ad acqua (e quindi senza l'utilizzo di sostanze chimiche), proveniente da una piccola piantagione messicana a 1600 metri d'altitudine, nel Chiapas, venduto al prezzo di due euro a tazzina, contro l'euro e 20 o l'euro e 50 chiesti genericamente in un bar "qualunque" per un caffè "qualunque". Quei cinquanta centesimi in più sono bastati al cliente per gridare alla truffa, e pretendere giustizia.

"I ragazzi hanno provato a spiegare perché il caffè costasse di più della media", spiega Sanapo, "ma il cliente non ha voluto sentire ragioni. Ad un certo punto gli hanno anche detto che poteva andare via senza pagare, ma lui si è sentito vittima di un'ingiustizia, tanto da chiamare la polizia municipale". Che è arrivata e ha fatto il verbale perché il prezzo del caffè in questione non era visibile dietro al banco. "Non ce l'abbiamo con la polizia, che ha fatto il suo lavoro, anche se probabilmente contesteremo la multa, perché il prezzo era correttamente indicato nel menu, e anche se probabilmente questa legge andrebbe modificata, perché nessuno può mettere l'intero menu, con tutte le sue varianti, esposto dietro al bancone", prosegue Sanapo. "Quello che ci fa arrabbiare è però constatare che ancora non si comprende la cultura del caffè di qualità, e non si è ancora disposti a pagare qualcosa in più per un prodotto diverso dalla solita tazzina".

È demoralizzato, Francesco Sanapo, mentre racconta questa vicenda, prima sui social e poi a noi. Perché la sensazione, dice, è quella di non essere riusciti a fare quella piccola rivoluzione culturale che aveva in mente nel 2013, quando ha aperto Ditta Artigianale mettendo l'espresso a 1 euro e 50. Un prezzo più alto della media, ma anche vera e propria battaglia per il pioniere dello specialty italiano Sanapo, nonché tema assai approfondito su queste pagine: un caffè non può costare un euro, in ogni caso. Pian piano, una fetta di consumatori ha iniziato a capire: come per tutte le materie prime (e forse ancora di più per una di così largo consumo), le differenze ci sono, e si pagano. Un euro per un generico "caffè" può diventare un euro e cinquanta, perfino due (o anche cinque, per chi ha voluto immergersi in quel meraviglioso e interessante mondo che è il caffè di qualità) per una tazzina di specialty coffee. Non è solo una questione di mode: è innanzitutto un tema di qualità della materia prima, ma anche di storie da raccontare attraverso quel prodotto, che rimanda a paesi, a contadini, di cui i luoghi come Ditta Artigianale sanno dirti tutto quanto. È anche così che il caffè diventa "buono, pulito e giusto", come ci hanno insegnato quelli di Slow Food. Giusto sì, ma truffaldino per altri.



Il caffè a 2 euro ne costa 1000 di multa a Ditta Artigianale



Multa di mille euro a Ditta Artigianale per un decaffeinato da due euro

Firenze, multa di mille euro a Ditta Artigianale per un decaffeinato da due euro

La sanzione a Francesco Sanapo, titolare di "Ditta Artigianale" e più volte campione di caffetteria. «Il cliente ci ha accusati di essere dei ladri»

di Redazione Corriere Fiorentino

A-A+

A raccontare la vicenda che lo ha visto protagonista è, sui social, lo stesso Francesco Sanapo, più volte campione di caffetteria e titolare di Ditta Artigianale: «Mi hanno fatto una multa perché hanno pagato il mio espresso 2 euro». Sabato mattina un cliente ha preso un decaffeinato nel locale di Sant'Ambrogio, ma quando ha visto lo scontrino di 2 euro, si è indispettito, cominciando a lanciare anche insulti ai baristi e al titolare e chiamando la polizia municipale. I vigili, intervenuti, hanno effettivamente riscontrato una dimenticanza: il prezzo del decaffeinato non era scritto sul menu esposto dietro banco, anche se era presente nel menu QR code. Da qui la multa di mille euro. Ma ad amareggiare Sanapo non è la contravvenzione («Se c'è stato un errore è giusto correggerlo»), piuttosto la reazione del cliente.

Per uno che lavora da anni per promuovere e diffondere la cultura del caffè di alta qualità è come uno schiaffo. «È spiacevole: questa persona ci ha accusato di essere dei ladri, di essere dei furfanti e non è giusto. Spendo la mia vita a lavorare su questo progetto, spendo sei mesi all'anno per andare personalmente a conoscere i produttori: quel decaffeinato arriva da una piantagione messicana a 1600metri di altezza, è decaffeinato solo ad acqua senza solventi ed è preparato con molta professionalità dai miei baristi» afferma Sanapo.

Confartigianato: «La qualità si paga»

Solidarietà arriva da Confartigianato Imprese Firenze. «Siamo solidali con i colleghi di Ditta Artigianale. Siamo nel 2022 ma ancora in Italia non si può parlare di qualità quando si parla di caffè, in questo settore la qualità non viene percepita: è gravissimo" dice Serena Nobili di Dini Caffè. "La qualità si deve pagare - aggiunge Nobili -. Un cliente che si arrabbia tanto da chiamare la polizia è l'emblema di una situazione che deve cambiare. La tazzina di decaffeinato normalmente si paga 1,30 euro, ha fatto scandalo il prezzo di due euro ma in realtà non si parla del fatto che la qualità era molto più alta e quindi i 70 centesimi in più erano più che giustificati. Poi mi chiedo il perché del fatto che la tazzina in Italia ha un prezzo 'politico': in altri settori, per chi vende ad esempio vino o birra, i prezzi sono liberi». Il presidente di Confartigianato Imprese Firenze Alessandro Vittorio Sorani ha parlato di «fatto grave. Non considerare la qualità di un prodotto dove c'è un grande lavoro dietro è qualcosa che mi amareggia profondamente. La qualità si paga ed è a vantaggio di tutti».

La newsletter

Se vuoi restare aggiornato sulle notizie di Firenze iscriviti gratis alla newsletter del Corriere Fiorentino. Arriva tutti i giorni direttamente nella tua casella di posta alle 12. Basta cliccare qui

Chiama i vigili per un caffè caro, mille euro di multa ad un bar di Firenze

Chiama i vigili per un caffè caro, mille euro di multa ad un bar di Firenze

Per la mancata esposizione dei prezzi

Francesco Sanapo, titolare di Ditta Artigianale, fermo immagine da Facebook © ANSA/Ansa

+CLICCA PER INGRANDIRE

Stampa Scrivi alla redazione

Multa da mille euro per la caffetteria Ditta Artigianale di Firenze, per non aver esposto al bancone il prezzo di una tazzina di caffè. Il fatto è avvenuto in seguito alla contestazione di un cliente che, indispettito per il costo ritenuto alto, pari a due euro, di un decaffeinato, ha deciso di chiamare la polizia municipale visto che il prezzo non era esposto.

"Credo che con tutto quello che oggi si somministra nei bar questa legge ha tanto dell'assurdo e andrebbe cambiata, altrimenti il 99,9% di bar e ristoranti sarebbero facilmente in errore", ha scritto su Facebook Francesco Sanapo, titolare di Ditta Artigianale e noto anche per essere stato più¹ volte campione italiano di caffetteria, rivelando l'accaduto e sottolineando che il decaffeinato in questione era un caffè "di una piantagione messicana, preparato con molta professionalità dai miei baristi". Sanapo non discute la multa, ("Sono pronto a pagare per i miei errori", ha scritto ancora), ma chiede "che nessuno più¹ si scandalizzi se paga un espresso due euro: è una missione e la porterò² avanti a testa alta".

L'appello di Sanapo per la valorizzazione della qualità del prodotto è stato raccolto da Confartigianato Firenze: "Non considerare la qualità di un prodotto dove c'è un grande lavoro dietro - ha affermato in una nota il presidente Alessandro Vittorio Sorani - è qualcosa che mi amareggia profondamente. La qualità si paga ed è a vantaggio di tutti". Per Serena Nobili di Dini Caffè "siamo nel 2022 ma ancora in Italia non si può² parlare di qualità quando si parla di caffè", in questo settore la qualità non viene percepita: è gravissimo".

Ottieni il codice embed

Chiama i vigili per un caffè caro, mille euro di multa ad un bar di Firenze

Chiama i vigili per un caffè caro, mille euro di multa ad un bar di Firenze

Per la mancata esposizione dei prezzi

Redazione ANSA FIRENZE

Multa da mille euro per la caffetteria Ditta Artigianale di Firenze, per non aver esposto al bancone il prezzo di una tazzina di caffè. Il fatto è avvenuto in seguito alla contestazione di un cliente che, indispettito per il costo ritenuto alto, pari a due euro, di un decaffeinato, ha deciso di chiamare la polizia municipale visto che il prezzo non era esposto.

"Credo che con tutto quello che oggi si somministra nei bar questa legge ha tanto dell'assurdo e andrebbe cambiata, altrimenti il 99,9% di bar e ristoranti sarebbero facilmente in errore", ha scritto su Facebook Francesco Sanapo, titolare di Ditta Artigianale e noto anche per essere stato più volte campione italiano di caffetteria, rivelando l'accaduto e sottolineando che il decaffeinato in questione era un caffè "di una piantagione messicana, preparato con molta professionalità dai miei baristi". Sanapo non discute la multa, ("Sono pronto a pagare per i miei errori", ha scritto ancora), ma chiede "che nessuno più si scandalizzi se paga un espresso due euro: è una missione e la porterò avanti a testa alta".

L'appello di Sanapo per la valorizzazione della qualità del prodotto è stato raccolto da Confartigianato Firenze: "Non considerare la qualità di un prodotto dove c'è un grande lavoro dietro - ha affermato in una nota il presidente Alessandro Vittorio Sorani - è qualcosa che mi amareggia profondamente. La qualità si paga ed è a vantaggio di tutti". Per Serena Nobili di Dini Caffè "siamo nel 2022 ma ancora in Italia non si può parlare di qualità quando si parla di caffè, in questo settore la qualità non viene percepita: è gravissimo".

Ottieni il codice embed

Il format di caffè espresso di qualità di Ditta Artigianale diventa da esportazione

Il format di caffè espresso di qualità di Ditta Artigianale diventa da esportazione

La società fondata da Francesco Sanapo apre due nuovi locali a Firenze ed è pronta a sbarcare in Canada di Gianni Rusconi

Riva d'Arno, il nuovo locale di Ditta Artigianale a Firenze

Ascolta la versione audio dell'articolo

I suoi locali in Firenze, con la recente apertura di "Riva D'Arno", sono saliti a quattro ma Ditta Artigianale non ha nessuna intenzione di fermarsi, tanto più dopo essere stata inserita dal Financial Times fra le migliori caffetterie indipendenti al mondo: a settembre è fissata in calendario un'ulteriore apertura nel capoluogo toscano mentre fervono i preparativi per alzare la saracinesca del nuovo punto vendita presso The Harlowe, a Toronto, in Canada.

Nata nel 2013 come micro-torrefazione e con l'idea di vendere il prodotto tostato sul mercato, la società fondata dal pluripremiato campione baristi Francesco Sanapo e dal socio Patrick Hoffer ha cambiato pelle in corso d'opera, puntando in modo deciso su una catena di "store" a marchio proprio che si potesse differenziare in modo netto dai classici teatri dove si consuma l'espresso, e non solo per i prezzi.

Una linea di caffetterie "specialty", modello approvato in Italia qualche anno fa dopo il successo ottenuto nei locali monoprodotto di Regno Unito e Germania e che identifica luoghi dove si servono e si consumano caffè di particolare pregio gustativo, La scelta di puntare sul caffè a filtro e su una selezione di miscele monorigine pescate direttamente dalle farm dove si lavora la materia prima, spiega Sanapo, è stata una scelta strategica di rottura e si riflette in una visione che ridimensiona ai minimi termini la logica (e il valore) della miscela segreta per premiare invece la trasparenza, la tracciabilità e la qualità certificata del produttore.

Ditta Artigianale punta sull'intraprendenza di volare fra più continenti per trovare le migliori botaniche di caffè del pianeta e la perseveranza di sperimentare (anche per anni) processi di fermentazione che vanno a combinare e condensare centinaia di aromi in una sola miscela per incidere in modo decisivo sul risultato finale. Nella carta dei caffè di Ditta Artigianale, tutti di produzione interna, si trova per esempio (da buon ultimo arrivato) "Las Flores", una varietà rosa Bourbon che arriva dalla Colombia, dalla regione di Huila, che si caratterizza per note dolci di caramello e pesca matura.

La chicca di prossima introduzione negli store fiorentini è invece "One - Espresso Process Blend", una miscela monorigine frutto di uno studio avviato da Sanapo nel 2018 in Honduras con i produttori della fattoria Finca El Puente.

Le ultime di

L'esperienza che offre Ditta Artigianale dentro le sue caffetterie, ognuna diversa dall'altra, va comunque oltre la degustazione slow del caffè (parliamo in alcuni casi di prodotti serviti a 5 euro la tazza) e della torrefazione artigianale, contemplando la proposta di food & beverage e quella di cocktail bar con assaggi pensati ad hoc per l'aperitivo e, non poteva che essere altrimenti considerando l'imprinting dato da Sanapo, una personale rivisitazione dei piatti della tradizione improntata sulla stagionalità degli ingredienti e, soprattutto, sulla ricerca di connubi e sapori ricercati.

Riproduzione riservata ©

vivere *con gusto*

» a tavola

Vanno i prodotti vegetali

Gli alimenti a base vegetale entrano nel carrello della spesa di 22 milioni di italiani, che li provano per curiosità e li ricomprano per apprezzamento, mentre gli under 35 li scelgono anche per ragioni di sostenibilità. Dall'indagine voluta da Gruppo Prodotti a base vegetale di Unione Italiana Food Verdura emerge che gli italiani hanno ben chiara l'indicazione di prediligere il consumo di proteine vegetali nella dieta di tutti i giorni, inserendo nei menu ceci, fagioli, soia, lenticchie e altro, o soluzioni come i prodotti pronti a base vegetale. (E.G.)

all'interno

47 Vegano & vegano

50 Molto più di un condimento

52 Metti a dieta il cervello

caffè

La degustazione è un'arte da svelare

Francesco Sanapo, l'esperto di caffè italiano, pluripremiato barista e assaggiatore, svela per il Consorzio Promozione Caffè come assaporare questa bevanda, perché diventi un'esperienza multisensoriale. La vista, attraverso il colore del caffè ne scopre la tostatura; l'olfatto cattura gli aromi volatili; il palato approfondisce gusto, acidità, dolcezza e corpo. La qualità dei chicchi, però, sta alla base di tutto e per definire buono un caffè bisogna anche sapere come è prodotto e lavorato all'origine, e assicurarsi che sia sostenibile sia dal punto di vista ambientale, sia da quello sociale ed economico. (E.G.)

CONSUMI

Gli italiani "studiano" ciò che comprano

Attenti a ciò che acquistano e mangiano, il 90% degli italiani controlla l'etichetta dei cibi per conoscerne la data di scadenza, la provenienza geografica e l'assenza di sostanze dannose per la salute. A rilevarlo è l'Osservatorio del Banco Fresco, la catena di negozi alimentari specializzata nei freschi e freschissimi. Le preferenze ricadono in particolare sulle diciture "senza antibiotici" (59%), "senza conservanti" (53%), "senza zuccheri" e "senza polifosfati" (entrambi al 29%), dimostrando così una predominante attenzione per un'alimentazione salutare, prima ancora che dietetica, tale da superare la notorietà del marchio e le promozioni in atto. (E.G.)



Riva D'Arno, un poker in tazzina Quarta caffetteria nel centro storico

A luglio è in programma l'apertura in Canada, nell'edificio The Harlowe a Toronto

FIRENZE

Nel centro storico di Firenze apre 'Riva D'Arno', la quarta caffetteria di Ditta Artigianale, tempio del consumo consapevole di caffè, prima linea di caffetterie specialty in Italia, fondata da Francesco Sanapo (**nella foto**) e Patrick Hoffer.

In lungarno Soderini 7r il coffee shop di circa sessanta metri quadrati di carattere, multicolore che trae ispirazione dai luoghi d'origine del caffè, dal Messico all'India, al Sudamerica e al Vietnam, all'Africa che rispecchia la società di oggi, multietnica, e invita alla coesistenza tra culture diverse, si spiega in una nota.



L'interior è, come per gli altri, dello Studio di architettura Q-bic; tra i punti di forza, la grande giungla urbana, il murales che domina il locale, a cura di Collettivo Giungla, che inonda anche il colorato dehor lungo

l'Arno.

A luglio è in programma l'apertura in Canada, nell'edificio The Harlowe a Toronto. A breve disponibile negli store anche 'One-Espresso Process Blend', l'ultima proposta del brand nel campo della miscelazione d'ecceellenza.

Una miscela di caffè espresso monorigine, risultato di uno studio cominciato nel 2018 in Honduras, con i produttori della farm Finca El Puente, Moises e Marysabel Caballero.

Un mix di quattro processi diversi applicati ai sapori di una singola area di produzione delle terre honduregne, il Marcala, di una sola varietà botanica, il Caturai, e di un singolo produttore, la famiglia Caballero.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

.. 12

Firenze

La città e gli eventi

Enogastronomia, il food diventa experience
Quando la cucina sposa la storia e il design

Riva D'Arno, un poker in tazzina
Quarta caffetteria nel centro storico

<https://www.raiplaysound.it/audio/2022/03/I-viaggi-di-Radio1-del-26032022-714d3ec6-6276-409f-a865-019d74ad5a7e.html>



Rai Radio 1

I viaggi di Radio1

I viaggi di Radio1 del 26/03/2022

26 Mar 2022

https://corrierefiorentino.corriere.it/firenze/notizie/cronaca/22_aprile_26/firenze-apre-quarta-caffetteria-tempio-consumo-consapevole-abb84134-c554-11ec-80bd-0b4cc1e5192b.shtml

Firenze, apre Riva d'Arno, la quarta caffetteria di Ditta Artigianale

In Lungarno Soderini 7r il coffee shop di circa 60 metri quadrati che trae ispirazione dai luoghi d'origine del caffè
di **Redazione Corriere Fiorentino**



Nel centro storico di Firenze apre “Riva D’Arno”, la quarta caffetteria di Ditta Artigianale, tempio del consumo consapevole di caffè, prima linea di caffetterie specialty in Italia, fondata da Francesco Sanapo e Patrick Hoffer. In Lungarno Soderini 7r il coffee shop di circa 60 metri quadrati di carattere, multicolore che trae ispirazione dai luoghi d’origine del caffè, dal Messico all’India, al Sudamerica e al Vietnam, all’Africa che rispecchia la società di oggi, multietnica, e invita alla coesistenza tra culture diverse, si spiega in una nota. L’interior è, come per gli altri, dello Studio di architettura q-bic; tra i punti di forza, la grande giungla urbana, il murales che domina il

locale, a cura di Collettivo Giungla, che inonda anche il colorato dehor lungo l'Arno.

A luglio è in programma l'apertura in Canada, nell'edificio The Harlowe a Toronto. A breve disponibile negli store anche 'One - Espresso Process Blend', l'ultima proposta del brand nel campo della miscelazione d'eccellenza. Una miscela di caffè espresso monorigine, risultato di uno studio cominciato nel 2018 in Honduras, con i produttori della farm Finca El Puente, Moises e Marysabel Caballero. Un mix di quattro processi diversi applicati ai sapori di una singola area di produzione delle terre honduregne, il Marcala, di una sola varietà botanica, il Catuai, e di un singolo produttore, la famiglia Caballero.



https://www.ansa.it/canale_terraegusto/notizie/in_breve/2022/04/26/a-firenze-caffetteria-dedicata-a-consumo-consapevole-caffe_25aa8877-b44a-42e8-91dc-f9714e54af08.html

A Firenze caffetteria dedicata a consumo consapevole caffè

Apri 'Riva D'Arno'.E" quarto store, prossima apertura in Canada

Redazione ANSA FIRENZE 26 aprile 2022 14:19



(ANSA) - FIRENZE, 26 APR - Nel centro storico di Firenze apre 'Riva D'Arno', la quarta caffetteria di Ditta Artigianale, tempio del consumo consapevole di caffè, prima linea di caffetterie specialty in Italia, fondata da Francesco Sanapo e Patrick Hoffer.

In Lungarno Soderini 7r il coffee shop di circa 60 metri quadrati di carattere, multicolore che trae ispirazione dai luoghi d'origine del caffè, dal Messico all'India, al Sudamerica e al Vietnam, all'Africa che rispecchia la società di oggi, multietnica, e invita alla coesistenza tra culture diverse, si spiega in una nota. L'interior è, come per gli altri, dello Studio di architettura q-bic; tra i punti di forza, la grande giungla urbana, il murales che domina il locale, a cura di Collettivo Giungla, che inonda anche il colorato dehor lungo l'Arno.

A luglio e' in programma l' apertura in Canada, nell' edificio The Harlowe a Toronto. A breve disponibile negli store anche 'One - Espresso Process Blend', l'ultima proposta del brand nel campo della miscelazione d'eccellenza. Una miscela di caffè espresso monorigine, risultato di uno studio cominciato nel 2018 in Honduras, con i produttori della farm Finca El Puente, Moises e Marysabel Caballero. Un mix di quattro processi diversi applicati ai sapori di una singola area di produzione delle terre honduregne, il Marcala, di una sola varietà botanica, il Catuai, e di un singolo produttore, la famiglia Caballero. (ANSA).

https://www.ansa.it/toscana/notizie/2022/04/26/a-firenze-caffetteria-dedicata-a-consumo-consapevole-caffe_1cf243c0-86ec-4ffa-9264-c6773b5897f3.html

A Firenze caffetteria dedicata a consumo consapevole caffè

Apri 'Riva D'Arno'. È quarto store, prossima apertura in Canada



Redazione ANSA
FIRENZE
26 aprile 2022

(ANSA) - FIRENZE, 26 APR - Nel centro storico di Firenze apre 'Riva D'Arno', la quarta caffetteria di Ditta Artigianale, tempio del consumo consapevole di caffè, prima linea di caffetterie specialty in Italia, fondata da Francesco Sanapo e Patrick Hoffer.

In Lungarno Soderini 7r il coffee shop di circa 60 metri quadrati di carattere, multicolore che trae ispirazione dai luoghi d'origine del caffè, dal Messico all'India, al Sudamerica e al Vietnam, all'Africa che rispecchia la società di oggi, multi-etnica, e invita alla coesistenza tra culture diverse, si spiega in una nota.

L'interior è, come per gli altri, dello Studio di architettura q-bic; tra i punti di forza, la grande giungla urbana, il murales che domina il locale, a cura di Collettivo Giungla, che inonda anche il colorato dehor lungo l'Arno.

A luglio e' in programma l' apertura in Canada, nell' edificio The Harlowe a Toronto. A breve disponibile negli store anche 'One - Espresso Process Blend', l'ultima proposta del brand nel campo della miscelazione d'eccellenza. Una miscela di caffè espresso monorigine, risultato di uno studio cominciato nel 2018 in Honduras, con i produttori della farm Finca El Puente, Moises e Marysabel Caballero. Un mix di quattro processi diversi applicati ai sapori di una singola area di produzione delle terre honduregne, il Marcala, di una sola varietà botanica, il Catuai, e di un singolo produttore, la famiglia Caballero. (ANSA).

ALTO ADIGE

<https://www.altoadige.it/terra-e-gusto/a-firenze-caffetteria-dedicata-a-consumo-consapevole-caffè-1.3193130>

A Firenze caffetteria dedicata a consumo consapevole caffè

• 26 aprile 2022



(ANSA) - FIRENZE, 26 APR - Nel centro storico di Firenze apre 'Riva D'Arno', la quarta caffetteria di Ditta Artigianale, tempio del consumo consapevole di caffè, prima linea di caffetterie specialty in Italia, fondata da Francesco Sanapo e

Patrick Hoffer.

In Lungarno Soderini 7r il coffee shop di circa 60 metri quadrati di carattere, multicolore che trae ispirazione dai luoghi d'origine del caffè, dal Messico all'India, al Sudamerica e al Vietnam, all'Africa che rispecchia la società di oggi, multietnica, e invita alla coesistenza tra culture diverse, si spiega in una nota. L'interior è, come per gli altri, dello Studio di architettura q-bic; tra i punti di forza, la grande giungla urbana, il murales che domina il locale, a cura di Collettivo Giungla, che inonda anche il colorato dehor lungo l'Arno.

A luglio e' in programma l' apertura in Canada, nell' edificio The Harlowe a Toronto. A breve disponibile negli store anche 'One - Espresso Process Blend', l'ultima proposta del brand nel campo della miscelazione d'eccellenza. Una miscela di caffè espresso monorigine, risultato di uno studio cominciato nel 2018 in Honduras, con i produttori della farm Finca El Puente, Moises e Marysabel Caballero. Un mix di quattro processi diversi applicati ai sapori di una singola area di produzione delle terre honduregne, il Marcala, di una sola varietà botanica, il Catuai, e di un singolo produttore, la famiglia Caballero. (ANSA).

<https://www.comunicaffe.com/ditta-artigianale-launches-one-espresso-process-blend/>

Ditta Artigianale launches One – Espresso Process Blend by Francesco Sanapo

Francesco Sanapo: "We are excited to launch a new, unique concept. It's a single-origin espresso blend that brings complexity and defined taste notes to the cup, obtained only by mixing different terroirs. This demonstrates the efficiency of the knowledge applied to processing and fermentation methods. Five years after the presentation of Mamma Mia, our previous blend, the world of coffee has continued to change and evolve. We dedicate this novelty to raising awareness in terms of changes in the coffee field and on sustainable innovation".

April 19, 2022



One - Espresso Process Blend, the new single-origin coffee (photo credits by Xpress Comunicazione)

FLORENCE, Italy — **Ditta Artigianale**, micro-roastery and the first line of cafes for conscious consumption based in Florence, launches “One – Espresso Process Blend,” the brand’s latest proposal in the field of excellence blending. The new single-origin coffee, the result of a study started in 2018 in Honduras, was born from the idea of the award-winning coffee champion [Francesco Sanapo](#), in collaboration with the roasting team of Michele Anelotti and Francesco Masciullo and the producers of the Finca El Puente farm Moises and Marysabel Caballero.

One – Espresso Process Blend

The special espresso selection developed for “One – Espresso Process Blend” by the experts of Ditta Artigianale challenges the history of Made in Italy coffee.

A four years long research combines in a product the flavors of a single production area of the Honduran lands, Marcala, a single botanical variety, the Catuai, and a single producer, the Caballero family.

It was an in-depth work on each and every single fermentation and processing process, which has made it possible to obtain four unique types of coffee: washed, with fresh and citric acidity, natural, with great body and sweetness, semi anaerobic, with hints of biscuit and caramel and anaerobic, characterized by its notes of tropical fruit.



Francesco Sanapo at work (photo credits by Xpress Comunicazione)

The art of blending was born during the early 1900s, when Pellegrino Artusi, an Italian writer, gastronome, and literary critic, revealed that combining different coffee varieties could achieve an optimal and complex consistency in the cup.

Since that moment in Italy, roasters have experimented and mixed the terroirs of other producing countries, with results that have long represented the secret of good Italian coffee.



Francesco Sanapo (photo credits by Xpress Comunicazione)

Francesco Sanapo: “We are excited to launch a new, unique concept. It’s a single-origin espresso blend that brings complexity and defined taste notes to the cup, obtained only by mixing different terroirs. This demonstrates the efficiency of the knowledge applied to processing and fermentation methods.”

“Five years after the presentation of Mamma Mia, our previous blend, the world of coffee has continued to change and evolve. We dedicate this novelty to raising awareness in terms of changes in the coffee field and on sustainable innovation “.

About Ditta Artigianale

Ditta Artigianale is Italy’s original specialty coffee company (dedicated to high-quality coffees with particular tasting merits). Directed by the world-renowned barista champion Francesco Sanapo, who personally visits and selects the best beans in various countries of origin worldwide.

Ditta Artigianale is also a micro-roaster, and its coffees, roasted and freshly served, may be purchased from the [site](#).

The first Ditta Artigianale, born in 2014 on via dei Neri 32r is a venue with a modern and vaguely industrial style, typical of New York specialty cafes; the second store is located in via dello Sprone 5r, rising on the famous rive gauche of Florence also known as Oltrarno and just a few steps away from Ponte Vecchio in a building designed in the 1950s by Giovanni Michelucci, one of the most important Italian architects of the 20th century.

The store operates two floors with different styles and is a venue with elegant tones as well as a refined ’50s-’60s aesthetic where wood, marble and concrete – typical of the afterwar – are dominant, as inspired by the rationalist architecture of Michelucci himself.

The third of Ditta Artigianale, opened in 2021, is the most recent café in Florence based in the former monastery of Sant’Ambrogio.

The café is the first of its kind to host a Coffee School, an international academy dedicated to spreading specialty coffee culture, as well as being a permanent educational place and meeting point for every coffee lover.

After 35 years of inactivity and a complex restoration process that lasted four years, the former monastery of Sant’Ambrogio comes to life in the heart of the city.

Linkiesta

<https://www.linkiesta.it/2022/04/migliore-colazione-firenze-bar-pasticceria-breakfast/>

15 Aprile 2022

Gigli e cornetti posti migliori dove fare colazione a Firenze

Flavio Scheggi

Quando si pensa alla Toscana e al cibo, il primo pensiero va ai grandi classici: la bistecca con l'osso, la ribollita, i crostini con fegatini. Ma per iniziare la giornata con la giusta dose di energia dove si va? Qui trovate la nostra personalissima selezione di luoghi golosi e inaspettati



Non aspettatevi la classica pasticceria, dove prendere cappuccino e cornetto al bancone per poi scappare in ufficio. Quello che abbiamo selezionato per voi esce decisamente dall'ordinario. Il nostro tour comprende un ex convento, una libreria, un forno, un museo e altri luoghi

speciali, dove godersi lentamente e in totale relax il primo pasto della giornata.

Caffè in convento

“Amor, Amore, Amour... for Coffee” chi entra in questa caffetteria viene accolto da questa grande scritta a neon. E si capisce subito la passione che si respira in questo luogo per il caffè. Fare colazione nell'ex monastero di Sant'Ambrogio è un'esperienza da provare. Siamo nell'ultimo store aperto da Ditta Artigianale, linea di caffetterie dedicate al consumo consapevole di caffè e micro roastery, fondata da Francesco Sanapo nel cuore di Firenze. In questo luogo che ospita anche la Scuola del Caffè, academy dalla vocazione internazionale, il mattino è una festa tra dolce e salato. Si spazia tra gli Scrambled Eggs, Croque Monsieur e Pastrami Bagel con crema di robiola al rafano e carciofi alla romana fatti in casa. Chi ama il dolce non potrà resistere di fronte ai più classici American Pancakes e agli originali French Toast alla cannella. Mentre chi è più attento alla linea potrà virare verso lo Yogurt greco con granola fatta in casa. Oltre a questo punto ci sono altri due caffetterie quella in stile newyorchese di via dei Neri 30r, e quella razionalista ispirata a Michelucci di via dello Sprone 5r. Indirizzo: via Carducci 2/4r



<https://bigseventravel.com/50-best-coffee-shops-europe/>



[CoffeeEurope](#)

The 50 Best Coffee Shops In Europe

[4 Months Ago](#) [Big 7 Travel Team](#) [19 Min Read](#) [6 Comments](#)

The third wave of coffee culture has trickled its way across most of Europe now, from major cities to small towns. The continent is brimming with world-class tastemakers, small roasters and family business owners who live, sleep and breathe coffee. With most coffee shops finally open – and a whole roster of new businesses to shout about – it’s time for our annual round-up of the best coffee shops in Europe. We’ve selected the best of the best using our ranking system, which takes into account editorial experience, critic reviews, customer feedback, location and accessibility, presentation, value for money and atmosphere. You’ll likely

recognise some old-time favourites here, but there are dozens of newbies to rave about too. So, without further ado, here are the best coffee shops in the Europe 2022.

1. [Ditta Artigianale – Florence, Italy](#)

Alright, it's hardly difficult to find a decent cup of coffee anywhere in Italy. But Ditta Artigianale has something new to bring to the table. Opened in 2013, Ditta Argigianale is a forward-thinking coffee shop with an international vision. The emphasis here is on delivering high-quality coffee from free-trade single producers and micro-lots. There are now three different locations, including one inside an impressively-renovated sixth-century church. The coffee shop also pairs state-of-the-art Japanese equipment and classic Italian espresso machines. The result? The perfect cup of coffee, every time.



Alla Scuola del Caffè di Firenze una giornata di formazione con Andrej Godina

L'8 aprile la Scuola del Caffè di Firenze ospiterà Andrej Godina che terrà lezione sui moduli SCA del Coffee Skills Program: Barista Skills Foundation e Brewing Foundation

Caffè Scuola & Formazione Redazione - 6 Aprile 2022

Ascolta la notizia in formato audio

L'esperto Andrej Godina, dottore di ricerca in Scienza, Tecnologia ed Economia nell'industria del caffè, sarà ospite alla Scuola del Caffè di Firenze per un esclusivo corso SCA.

Venerdì 8 aprile, presso la sede della prima accademia internazionale dedicata alla diffusione della cultura del caffè, nei locali di Ditta Artigianale in via Carducci (2r-4r), il docente terrà una lezione su due moduli parte del Coffee Skills Program: Barista Skills Foundation e Brewing Foundation.

Un'intera giornata dedicata alla formazione professionale che comincia con l'introduzione delle pratiche essenziali, dalla preparazione del caffè espresso al cappuccino, fino agli approfondimenti riguardanti aspetti tecnici, metodi di estrazione e protocolli di sicurezza. Al termine del corso si svolgerà un esame per l'ottenimento della certificazione valida a livello internazionale.

Andrej Godina è considerato dagli addetti ai lavori uno tra i più importanti esperti italiani nel mondo della caffetteria. Autore di numerosi libri e iniziative legate al consumo consapevole svolge con la Specialty Coffee Association il ruolo di trainer autorizzato in tutti i moduli del CSP Coffee Skill Program (Barista Skills, Brewing, Green Coffee, Sensory, Roasting). La Specialty Coffee Association (SCA), è la più rinomata associazione sulla formazione in caffetteria in ambito mondiale. Per informazioni, iscrizioni e costi: , o al numero 340 8654848.

LA SCUOLA DEL CAFFÈ

La scuola del Caffè nasce con uno scopo divulgativo: informare pubblico, appassionati e addetti del settore su quanto si nasconde dietro a una tazzina. Dal lavoro nelle piantagioni, alla torrefazione fino al bancone esiste un mondo fatto di ricerca, innovazione e attenzione alla sostenibilità umana e ambientale che si vuole raccontare e sostenere. La scuola intende formare esperti del settore pienamente consapevoli della provenienza del caffè, delle sfumature di sapore, delle molteplici tecniche di estrazione. Altro scopo è quello di sensibilizzare sull'importanza della professionalità nel mondo dell'hospitality anche grazie alla collaborazione con aziende del settore come HARIO, istituti alberghieri, scuole professionalizzanti quali la Youth Academy di Simonelli Group, insieme alla quale metteranno a disposizione corsi di formazione certificati SCA. In programma master e corsi professionalizzanti per le varie figure del caffè, non solo per diventare ottimi baristi ma anche tostatori, assaggiatori, e master di alcuni mesi su come realizzare start up di specialty coffee, aprire una microtorrefazione o una caffetteria, oltre a laboratori aperti a curiosi e appassionati.

Nel corso della sua attività, la Scuola del Caffè godrà di alcune collaborazioni di assoluto livello nel settore caffèicolo, quali Victoria Arduino, HARIO, Caffè Corsini e Confcommercio. In cattedra alcuni tra i massimi esperti del settore e pluripremiati assaggiatori come Francesco Sanapo, Francesco Masciullo, Simone Amenini, Michele Anedotti e molti altri. La voglia di coltivare nuovi talenti per un nuovo barista del futuro viene anche sottolineata dalla connessione con l'Istituto Alberghiero Aurelio Saffi di Firenze.



Scuola del Caffè: arriva il corso con il 'caffesperto' Andrej Godina

Scuola del Caffè: arriva il corso con il 'caffesperto' Andrej Godina

Andrej Godina è considerato dagli addetti ai lavori uno tra i più importanti esperti italiani nel mondo della caffetteria

Redazione 05 aprile 2022 18:12

L'esperto Andrej Godina, dottore di ricerca in Scienza, Tecnologia ed Economia nell'industria del caffè, sarà ospite alla Scuola del Caffè di Firenze per un esclusivo corso SCA. Venerdì 8 aprile, presso la sede della prima accademia internazionale dedicata alla diffusione della cultura del caffè, nei locali di Ditta Artigianale in via Carducci (2r-4r), il docente terrà una lezione su due moduli parte del Coffee Skills Program: Barista Skills Foundation e Brewing Foundation.

Un'intera giornata dedicata alla formazione professionale che comincia con l'introduzione delle pratiche essenziali, dalla preparazione del caffè espresso al cappuccino, fino agli approfondimenti riguardanti aspetti tecnici, metodi di estrazione e protocolli di sicurezza. Al termine del corso si svolgerà un esame per l'ottenimento della certificazione valida a livello internazionale.

Andrej Godina è considerato dagli addetti ai lavori uno tra i più importanti esperti italiani nel mondo della caffetteria. Autore di numerosi libri e iniziative legate al consumo consapevole svolge con la Specialty Coffee Association il ruolo di trainer autorizzato in tutti i moduli del CSP Coffee Skill Program (Barista Skills, Brewing, Green Coffee, Sensory, Roasting). La Specialty Coffee Association (SCA), è la più rinomata associazione sulla formazione in caffetteria in ambito mondiale. Per informazioni, iscrizioni e costi: aj.godina@gmail.com, info@scuoladelcaffe.it o al numero 340 8654848.

La scuola del Caffè

La scuola del Caffè nasce con uno scopo divulgativo: informare pubblico, appassionati e addetti del settore su quanto si nasconde dietro a una tazzina. Dal lavoro nelle piantagioni, alla torrefazione fino al bancone esiste un mondo fatto di ricerca, innovazione e attenzione alla sostenibilità umana e ambientale che si vuole raccontare e sostenere. La scuola intende formare esperti del settore pienamente consapevoli della provenienza del caffè, delle sfumature di sapore, delle molteplici tecniche di estrazione. Altro scopo è quello di sensibilizzare sull'importanza della professionalità nel mondo dell'hospitality anche grazie alla collaborazione con aziende del settore come HARIO, istituti alberghieri, scuole professionalizzanti quali la Youth Academy di Simonelli Group, insieme alla quale metteranno a disposizione corsi di formazione certificati SCA. In programma master e corsi professionalizzanti per le varie figure del caffè, non solo per diventare ottimi baristi ma anche tostatori, assaggiatori, e master di alcuni mesi su come realizzare start up di specialty coffee, aprire una microtorrefazione o una caffetteria, oltre a laboratori aperti a curiosi e appassionati. Nel corso della sua attività, la Scuola del Caffè godrà di alcune collaborazioni di assoluto livello nel settore caffè, quali Victoria Arduino, HARIO, Caffè Corsini e Confcommercio. In cattedra alcuni tra i massimi esperti del settore e pluripremiati assaggiatori come Francesco Sanapo, Francesco Masciullo, Simone Amenini, Michele Anedotti e molti altri. La voglia di coltivare nuovi talenti per un nuovo barista "del futuro" viene anche sottolineata dalla connessione con l'Istituto Alberghiero Aurelio Saffi di Firenze

© Riproduzione riservata

FIRENZE SPETTACOLO

with **Florensco**
ENGLISH TEXT

LA FORTEZZA DEGLI ARTIGIANI
con le Delizie di Leonardo

BAMBINI, È PRIMAVERA!
Guida speciale per i più piccoli

FOOD AND THE CITY
quando la cena diventa ibrida

TALK THE TOWN
the...slurp! news

**GENE O PRANZETTO
FUORIPORTA?**
le nostre dritte
di primavera

Aprile, Dolce Scoprire

GIORNALE EDITORIALE FLORENCE PRESS srl - APRILE 2022 - N. 111 - euro 2,00 - Poste Italiane SpA - Spedizioni in abbonamento postale - 70% - DCB Firenze

GIORNALE EDITORIALE FLORENCE PRESS srl - APRILE 2022 - N. 111 - euro 2,00 - Poste Italiane SpA - Spedizioni in abbonamento postale - 70% - DCB Firenze



and more...

Korea Film Fest
Una settimana... Preziosa
Finger Food Fest
Il 900 di Ghiglia
La Pergola al Goldoni
Geppi la Perfetta
PIF e Francesco Piccolo
Pinocchio Jazz

**MEGA
CARNET COUPON
SUPERSCONTO
BIGLIETTI OMAGGIO
E SUPERPOTI
TEATRI, CONCERTI,
CINEMA, WELLNESS,
RISTORANTI!**

Cover photo:
86^a Mostra
Internazionale
dell'Artigianato

ISSN 1720-7568



9 771720 756003

+ TUTTI I CONCERTI, BALLETTI, FILM, TEATRO, MOSTRE, WEEKEND

Ditta Artigianale

La nuova Ditta in Sant'Ambrogio è la più smart del gruppo che si è distinto in città per proporre caffè di qualità. **Francesco Sanapo e co.** qui propongono un'offerta all day long che culmina con l'aperitivo. Oggi è uno dei locali più richiesti grazie anche all'elegante corte interna e ai tavolini in piazza. Tapas e cocktail la fanno da padrona. Frequentazione mista come in generale succede nei locali di questa zona di Firenze.

*Via Carducci 2/r, 055 9367419,
ore 7.30-24 – aperti tutti i giorni*



MUSIC, PEOPLE AND MORE...

UNA LAVORATA

Toscana

Ditta Artigianale

Rione

Art Bar

Music, People and more...

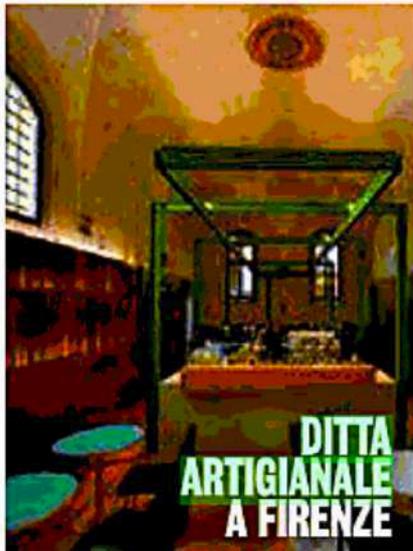
FIRENZE SPETTACOLO



Sapere&sapori

*Le "stelle" delle caffetterie

Per il "Financial Times" tra le 30 migliori caffetterie indipendenti nel mondo, 2 sono in Italia: a Palermo, la torrefazione Ideal Caffè Stagnitta (dal 1922), dallo stile ricco e caldo tipico delle botteghe di un



tempo; a Firenze, la **Ditta Artigianale** (dal 2013), una moderna torrefazione con visione internazionale: viaggiare nei posti più lontani pur di trovare caffè esclusivi, per poi tostarli ed esaltarne gli aromi.

Alimentazione&benessere

Conservare fatte in casa a prova di botulino

La tossina sopravvive sotto forma di spore e diventa pericolosa se trova condizioni favorevoli come assenza di ossigeno, basso livello di acidità e di zuccheri. Ecco come fare confetture e passate in sicurezza.

di Anna...
 Sanno il Paese delle piazze e delle serenate fatte in casa, sono di botulino la paura. Se una malattia ricorrentemente provocata dalla tossina proteica che la spore di batteri che vive nel nostro intestino produce, è la botulina. In condizioni di assenza di ossigeno, di basso livello di acidità e di zuccheri, la spore si attiva e produce la tossina botulinica. La botulina è una proteina che agisce sui nervi, bloccando la trasmissione degli impulsi nervosi. Il sintomo è la paralisi muscolare. La botulina è presente in natura in alcune specie di batteri, ma è anche prodotta in laboratorio. La botulina è una proteina che agisce sui nervi, bloccando la trasmissione degli impulsi nervosi. Il sintomo è la paralisi muscolare. La botulina è presente in natura in alcune specie di batteri, ma è anche prodotta in laboratorio.

Il preparato solo prodotti che permettono di riprendere in ambiente acido il pH inferiore a 4,6, si unisce con la carne di tonno (o in cui si riduce il contenuto di acqua) mediante aggiunta di opportune quantità di sale e di zucchero.
 Il preparato, sia che si conservi sott'olio sia sotto aceto, devono essere sterilizzati per qualche minuto in una autoclave o in un pentolone a pressione. La cottura è necessaria per inattivare la tossina botulinica. Quando si fa il sott'olio, si deve usare olio di semi e non olio d'oliva perché è meno acido.
 Il preparato e gli altri prodotti in salamoia vanno conservati in frigorifero in contenitori sterili.
 Quando si fa il sott'olio, si deve usare olio di semi e non olio d'oliva perché è meno acido.
 Il preparato e gli altri prodotti in salamoia vanno conservati in frigorifero in contenitori sterili.
 Quando si fa il sott'olio, si deve usare olio di semi e non olio d'oliva perché è meno acido.
 Il preparato e gli altri prodotti in salamoia vanno conservati in frigorifero in contenitori sterili.



UNA SAGGIAMENTE FIDUCIARIA PER LA PASSATA

Sapere&sapori
 di Anna...
 La botulina è una proteina che agisce sui nervi, bloccando la trasmissione degli impulsi nervosi. Il sintomo è la paralisi muscolare. La botulina è presente in natura in alcune specie di batteri, ma è anche prodotta in laboratorio.

DOPO L'APERTURA DEI BARBATTOLI
 «In un barattolo di sottile, se il liquido non è più sottile, si può dire che il sottile è stato aperto. Dopo l'apertura, il sottile deve essere conservato in frigorifero in contenitori sterili. Quando si fa il sottile, si deve usare olio di semi e non olio d'oliva perché è meno acido. Il preparato e gli altri prodotti in salamoia vanno conservati in frigorifero in contenitori sterili.

Conservare sotto aceto	2 mesi
Conservare sott'olio <td>1 settimana</td>	1 settimana
Conservare sott'olio e sott'olio <td>4-5 giorni</td>	4-5 giorni

Italia a Tavola

<https://www.italiaatavola.net/check-in/locali-turismo/pasticcerie-gelaterie/caffetteria-in-ex-monastero-a-firenze-ditta-artigianale-rivoluzionaria-ristorazione/85267/>

Caffetteria in un ex monastero, a Firenze "Ditta Artigianale" rivoluziona la ristorazione

Una catena a conduzione tradizionale che prossimamente punta a sconfinare per aprire un locale anche a Toronto, in Canada. Alla base dell'offerta, l'idea che non esista un caffè, ma tanti caffè. Come il vino

27 marzo 2022 | 17:30

Il proverbiale non c'è due senza tre ha qui conferma ulteriore. Siamo a Firenze, nella caffetteria "Ditta Artigianale" ubicata nell'ex monastero di Sant'Ambrogio. È la terza sede, dopo via de' Neri aperta nel 2014 e via dello Sprone aperta nel 2016, del gruppo guidato da Francesco Sanapo e Patrick Hoffer, prima linea di caffetterie specialty in Italia e microroastery dedicata al consumo consapevole. **Speciality Coffee**, lo si chiarisce qui, è termine introdotto alla fine degli anni '70. Con questo termine si vogliono intendere i chicchi dei caffè migliori.

Le tre sedi sono accomunate dal **fil rouge sostanziale di connotarsi come caffetterie specialty**, ma ciascuna palesa evidenti le sue precise caratteristiche. Insomma, non una catena, laddove la parola stessa "catena" suggerisce idea di costrizione a regole imposte dall'headquarter, bensì un saper cantare in coro pur mantenendo guizzi da solista. Questa sede di via Carducci è suadentemente suggestiva.



Atmosfera raffinata che accompagna il gusto

Linee nitide, colori neutri percorsi dal verde, in connessione cromatica al **grazioso giardino interno**, legno, ferro, ottone, travi a vista costituiscono le coordinate della ristrutturazione. Nella **Sala del Cenacolo**, la boiserie fatta a doghe di legno è un elemento estetico a cui si associa la funzionalità atta a migliorare l'acustica, risolvendo problemi di riverbero del suono.

L'**ex refettorio del convento**, con affaccio sul chiostro, è la sede della **Scuola del Caffè**. La Scuola del Caffè si prefigge il nobile obiettivo di divenire sorta di agorà dove baristi, tostatori, assaggiatori e "coffee lover" possano incontrarsi e dialogare. Un approccio al mondo del caffè calibrato in funzione dei livelli di conoscenza pregressa e degli aneliti di approfondimento. Il concetto basilare è che non si può parlare di caffè continuando a pensarlo come una commodity. Insomma, **non esiste "il caffè", esistono "i caffè"**! Come non esiste il vino bensì i vini e non esiste l'olio bensì gli oli.

Mentre per i vini e per gli oli (i vini molto più degli oli), la commutazione concettuale da singolare/commodity a plurale/prodotti specifici è stata finalmente introitata dai **consumatori, essi rendendo così consapevoli** e partecipi di mondi affascinanti, questa commutazione è ancora in progress per quanto attiene i caffè. Almeno, onde varcare la soglia dell'analfabetismo, sapere la distinzione tra **monorigine e blend**. Anche per perseguire questo obiettivo è nata la Scuola del Caffè.

Educare i nuovi consumatori

Tra le attività della Scuola, anche corsi di **tostatura**, un laboratorio certificato **CQI-Coffee Quality Institute** e **SCA-Specialty Coffee Association**, spazio per eventi e un barista shop dove acquistare attrezzature specializzate. A disposizione degli studenti stage formativi con importanti aziende del settore, oltre a borse di studio per corsi certificati SCA.

La volontà di coltivare **nuovi talenti** per il barista nuovo, il barista del terzo decennio del 21° secolo, viene anche sottolineata dalla connessione con l'Istituto Alberghiero Aurelio Saffi di Firenze. Mentore di **Ditta Artigianale**, da ardimentosa vision pervaso, profonda ancorché sempre crescente la sua competenza, contagiosa la sua passione, è Francesco Sanapo, autorevole punto di riferimento a livello planetario nel mondo del caffè, **Coffee Hunter e Coffee Lover**.



Francesco Sanapo

Un mondo dietro al bancone

Lo ascoltiamo volentieri, mentre seduti ad uno dei salottini della caffetteria, sorseggiamo uno dei suoi caffè: «Noi di Ditta Artigianale crediamo sia fondamentale **creare uno sfondo nuovo e più professionale dietro al bancone**, e riteniamo necessario superare la figura del barista che opera senza una reale preparazione tecnica sul prodotto, in favore di una nuova figura che sia capace di far vivere un'esperienza gustativa e guidare il cliente in un mondo che non sia limitato al semplice espresso da prendere frettolosamente e distrattamente. Il fatto di aprire la Scuola in questo **complesso medioevale**, in quella che credo essere una delle caffetterie più suggestive al mondo, non può che rendermi molto orgoglioso. Lavoriamo solo con produttori che coltivano le piantagioni secondo i principi dello sviluppo sostenibile, della cura del pianeta e del mantenimento della **massima qualità dei chicchi**; rispettiamo lo sforzo che i nostri produttori mettono nel loro lavoro, per questo tostiamo il caffè con grande cura. Studiamo ogni tipo di chicco e regoliamo il profilo di tostatura dei chicchi di caffè in modo da esaltarne al meglio i sapori e gli aromi. **Formiamo i nostri baristi per insegnare loro non solo la conoscenza**, ma anche la passione per un prodotto così prezioso come il nostro caffè. Vogliamo che questo amore sia sentito da ogni ospite che entra nei nostri store».

Un'offerta al passo coi tempi

L'offerta di Ditta Artigianale è in linea con il nuovo concetto di ristorazione **all day long**. L'orario di servizio alla variegata e cosmopolita clientela va dalle 7:30 a mezzanotte. La centralità del servizio è ovviamente il servizio di caffetteria, grazie alla carta dei caffè specialty, dal particolare pregio gustativo, scelti da piccoli produttori in giro per il mondo, tostati in casa. La centralità della caffetteria non rende ancillari le **proposte food che invece trovano il loro ghiotto equilibrio** in slot spazio/tempo. Al governo della cucina il valente e giovane chef toscano **Giacomo Faberi**.

Nella sua proposta di cucina espressa sono evidenti e graditissimi i **sapori tipicamente toscani accostati ai classici internazionali**, e ciò sia per il dolce che per il salato.

Meditati quanto squisiti assaggi della **Mediterranean Bowl**: Quinoa, crema di piselli, barbabietola arrosto, asparagi, pomodorini, ravanelli, hummus, formaggio Manouri grigliato, Pita calda, mix di semi tostati. A seguire, Queen Anne's Revenge: Vellutata di barbabietola e yogurt greco, con feta, za'atar, cipollotti fresco, nocciole tostate, Pita calda. E ancora, con un servizio garbato e preciso nel descrivere le proposte, si prosegue con Homemade Falafel with Labneh Dip: Polpette fritte di ceci tritati e spezie con Labneh. Il **Labneh** è un formaggio fresco originale del Medio Oriente, ricavato dallo yogurt greco.

Il Cocktail Bar è curato da bartender che interpretano drink classici in chiave moderna seguendo la filosofia della mixology. Ne sortisce, in abbinamento ai suddetti piatti, la scelta sul cocktail BBB (Better Being Bitter) ottenuto da Campari Bitter, Vodka skyy, Succo di lime, Zuccherino liquido, Sale & albume.

Intrigante quanto piacevolissima la proposta del **Coffeemisù**, a base di espresso con biscotto sbriciolato, premix di latte e mascarpone e polvere di cacao. In Ditta Artigianale il prezzo del caffè servito al banco è 1,50 €.



Al riguardo, ci dice Francesco Sanapo: «Inizialmente è stato un **rischio**, ma la clientela ha per fortuna riconosciuto una qualità superiore rispetto a quella industriale. Io e la mia squadra abbiamo studiato un piano prima di aprire. Sapevamo che il prezzo di 1,50 euro per un prodotto che generalmente non arriva neanche a costare 1 euro poteva essere un ostacolo. Abbiamo quindi iniziato da subito a **comunicare l'importanza e il valore del nostro caffè ai clienti**. Glielo abbiamo da subito fatto provare senza zucchero. Li abbiamo guidati durante la degustazione, spiegando passo dopo passo gli aromi e i sentori che avrebbero percepito. Ad esempio, l'iniziale esplosione di **acidità può risultare sgradevole a un palato non abituato**, ma attraverso le nostre spiegazioni i clienti hanno imparato ad amare l'espresso di qualità, a comprenderlo in tutto il suo gusto. Dopo l'iniziale acidità, si gira la tazzina e al secondo sorso il sentore acido viene smorzato. Poi alla fine arrivano i sentori di mandorla e cioccolato. **La chiave del successo di una caffetteria è un barista comunicatore**».

La crescita continua

Insomma, al banco di Ditta Artigianale, vi è la piacevolezza dell'edutainment. Francesco Sanapo ha reso omaggio al proverbio "non c'è due senza tre", a fronte delle tre sedi

fiorentine di Ditta Artigianale. Ma tra qualche mese si potrà affermare che per lui **non c'è tre senza quattro**, dacché l'infaticabile patron di Ditta Artigianale ha in previsione, nell'imminente mese di maggio, l'apertura di una **sede in Canada, a Toronto**.

E che **Ditta Artigianale** si sta facendo conoscere **world wide** è dimostrato anche dal recente inserimento tra le migliori caffetterie indipendenti del mondo secondo l'autorevole Financial Times. Firenze, insieme con tutta la Toscana, sta dimostrando al mondo che il Rinascimento è... **"Renaissance without end"**.

Orbene, l'anelito del fiorentino di adozione (salentine e campane le sue radici) Francesco Sanapo è che "Firenze diventi la Capitale del buon caffè, per un vero Rinascimento dell'oro nero italiano". E davvero si può dire che, di suo, il prode Francesco Sanapo, ce la sta mettendo tutta.

Ditta artigianale

Via dello Sprone 5/R 50121 - Firenze

Tel 055 0457163

www.dittaartigianale.it

<https://agenparl.eu/sostituisce-precedente-com-stampa-caffe-espresso-candidato-a-patrimonio-dellumanita/>

sostituisce precedente – com. stampa Caffè espresso candidato a patrimonio dell’Umanità

By **Redazione** -
24 Marzo 2022

(AGENPARL) – gio 24 marzo 2022 FORMALIZZATA LA CANDIDATURA UFFICIALE DEL CAFFÈ ESPRESSO A PATRIMONIO DELL’UMANITÀ

Alla firma anche il presidente di Confcommercio Toscana Aldo Cursano. “La tazzina di caffè, simbolo di democrazia e italianità”. E sabato 26 marzo, giornata nazionale del “rito del caffè espresso italiano”, parte in tutta Italia la campagna di sostegno alla candidatura Unesco.

“Il caffè espresso italiano è simbolo dello stile di vita di un paese e di una comunità e come tale ha la credibilità e il prestigio necessari per concorrere a diventare patrimonio immateriale dell’Umanità”. Parola del presidente di Confcommercio Toscana Aldo Cursano, che ieri (23 marzo 2022) in veste di vicepresidente nazionale di Fipe (Federazione italiana dei Pubblici esercizi)-Confcommercio era a Roma al Ministero delle Politiche agricole e forestali per firmare l’atto formale della candidatura all’Unesco. La campagna di sostegno alla candidatura si aprirà ufficialmente sabato 26 marzo, in occasione della giornata nazionale del “Rito del caffè espresso italiano”.

Secondo l’indagine di Fipe-Confcommercio, solo in Toscana sono almeno 370 milioni all’anno i caffè espresso che vengono consumati al bar.

“Attorno al rito della tazzina da consumare al bancone o al tavolo è nato e cresciuto il bar italiano come lo conosciamo oggi sottolinea Cursano. “Con le ampie superfici pronti ad ospitare decine di persone per un espresso in piedi e tavolini studiati per condividere questa bevanda con un amico, magari per stringere un affare o sviluppare un’idea. Di questo modello il mondo si è innamorato e ha provato a copiarlo ma senza successo. Oggi questa candidatura vuole essere anche un’occasione di rilancio per un settore martoriato dalle misure restrittive che per oltre un anno e mezzo hanno messo a repentaglio la sopravvivenza di questa modalità di consumo. Ora che ci stiamo rialzando, seppur con fatica, la promozione del rito del caffè espresso a patrimonio dell’umanità rappresenta un’ulteriore iniezione di fiducia alla quale la Fipe-Confcommercio contribuisce con convinzione insieme al Consorzio e al Ministero.

Anche perché, è bene ricordarlo sempre, questa è una bevanda democratica, che identifica il nostro stile di vita e come tale va promossa e valorizzata”.

La Giornata dedicata all’espresso italiano sarà scandita da una serie di iniziative realizzate nei locali delle principali città italiane, da Venezia a Napoli. A Firenze le celebrazioni simboliche sono anticipate a venerdì 25 marzo, quando alle ore 12 il sindaco Dario Nardella si siederà ai tavoli del Ditta Artigianale Caffè di via Carducci 2R per prendere un espresso insieme al vicepresidente nazionale di Fipe-Confcommercio Aldo Cursano e al direttore regionale di Confcommercio Toscana Franco Marinoni.

In Toscana esistono oltre ottomila bar-caffetteria (per l’esattezza 8.109, dei quali 1.837 in provincia di Firenze) per un totale di quasi 21mila addetti fra titolari, collaboratori familiari e dipendenti (di questi, 4.412 in provincia di Firenze). “Prima della pandemia il settore era ancora in fortissima espansione, anche perché i nuovi ritmi di vita e di lavoro avevano fatto crescere in maniera esponenziale i volumi di fatturato del “fuori casa”: sempre più persone avevano l’esigenza di consumare colazione e pasti in un locale, per non parlare del rito dell’aperitivo a fine serata”, racconta il direttore di Confcommercio Toscana Franco Marinoni. “Il Covid per due anni ha imposto un freno fortissimo alla socialità, ai viaggi e di conseguenza anche allo sviluppo del fuori casa. E anche ora che stiamo tornando alla normalità se ne continuano a vedere gli effetti. Basti pensare allo smart working, che anche in Toscana ha fatto sparire dal radar dei bar migliaia di lavoratori”.

Ma la categoria non è disposta a mollare. “Per qualcuno purtroppo il contraccolpo è stato fortissimo e ha deciso di chiudere o di ridimensionare l’attività, altri invece si sono attrezzati per rispondere alle nuove esigenze, ad esempio con le consegne a domicilio di colazioni e pasti negli uffici. Quando il mercato è in crisi, è il momento per fermarsi e ripensare da capo all’impresa, puntando sulla formazione e sulle novità”. Un’altra doccia fredda è arrivata con il rincaro di energia e materie prime: secondo la Fipe, nove imprenditori su dieci hanno registrato un aumento della bolletta energetica fino al 50% e del 25% per i prodotti alimentari. “Ma guai a risparmiare chiudendo un occhio sulla qualità dei prodotti, sarebbe un suicidio. Anzi, proprio quando il costo della vita aumenta, e le famiglie devono tagliare le spese voluttuarie, si deve dare il massimo nell’offerta di prodotti e servizi”, avverte il presidente Aldo Cursano.

Nel frattempo, secondo le stime dell’associazione di categoria, per 6 imprese su 10 il ritorno ai fatturati pre-Covid non arriverà prima del 2023. “Molto dipenderà ovviamente anche dagli sviluppi della situazione internazionale. Il conflitto in Ucraina ha contribuito ad accelerare fenomeni depressivi sui consumi, proprio quando la gente aveva voglia di lasciarsi alle spalle il periodo duro della pandemia”. L’incertezza si acuisce a causa della minore propensione degli italiani a spendere in bar e ristoranti dovuta principalmente, secondo il 43% degli imprenditori, agli effetti del caro-vita e al perdurare di un indice di fiducia negativo. Ma gli aumenti dei prezzi ai consumatori restano contenuti: nel febbraio 2022 lo scontrino medio è salito solo del 3,3% rispetto a un valore generale dei prezzi aumentato del 5,7%. E più della metà di

bar e ristoranti (il 56,3%) non prevede di rivedere a breve il rialzo dei propri listini prezzi.

Il lavoro resta l'emergenza più grave generata dal Covid: solo nel 2020 la pandemia ha mandato in fumo nei pubblici esercizi oltre 20mila contratti rispetto al 2019 (193mila occupati in meno a livello nazionale). "A rimetterci sono stati soprattutto gli stagionali, perché il blocco delle attività ne ha impedito l'assunzione. E ora mancano proprio queste figure, che per quanto lavorassero solo pochi mesi all'anno erano preparate alle mansioni da svolgere. Il Covid li ha spinti a cambiare prospettiva di vita, a cercare attività più "sicure". E adesso che l'attività sta ripartendo, soprattutto con l'arrivo della bella stagione, si fa fatica a trovare personale adeguato. Per 4 imprenditori su dieci mancano candidati e competenze adeguate per mestieri come il cameriere di sala, lo chef, l'aiuto cuoco, il pizzaiolo. Per contratti seri, anche a tempo indeterminato, e una prospettiva di carriera certo impegnativa, perché si lavora quando gli altri sono in vacanza o festeggiano, ma piena di soddisfazioni".

Seguono dati Ufficio Studi Fipe-Confcommercio

Bar – Occupati dipendenti Anno 2021

AREZZO 1.299

FIRENZE 4.412

GROSSETO 1.031

LIVORNO 1.449

LUCCA 2.156

MASSA CARRARA 719

PISA 1.191

PISTOIA 703

PRATO 738

SIENA 951

TOSCANA 14.650

Italia 205.952

Addetti Anno 2021

TOSCANA 20.633

Italia 290.073

Bar – Imprese attive Anno 2021

AREZZO 697

FIRENZE 1.837

GROSSETO 617

LIVORNO 898

LUCCA 1.040

MASSA CARRARA 563

PISA 852

PRATO 416

PISTOIA 648

SIENA 541

Toscana 8.109

Italia 140.213

Toscana – stima tazzine di caffè (in milioni) 370

Ristorando

<https://www.ristorando.eu/2022/03/la-caffetteria-ditta-artigianale-rifa-il-look-e-conquista-canada-e-ft/>

La caffetteria Ditta Artigianale rifà il look e conquista Canada e FT

RISTORANDO
17 MARZO 2022



Ditta Artigianale si rifà il look: riapertura a Firenze della prima caffetteria specialty d'Italia, apripista della diffusione del consumo consapevole di caffè. Un'ascesa rapida quella del progetto dell'esperto Francesco Sanapo: dal 2014 ad oggi, tre caffetterie aperte nel centro storico di Firenze e una di prossima apertura in Canada. Ditta Artigianale è appena stata inserita dal Financial Times tra le migliori caffetterie indipendenti del mondo, da Berlino a Buenos Aires. In Italia solo in due si contendono il primato.

Tre caffetterie nel centro storico di Firenze e una prossima apertura a maggio in Canada, nel prestigioso edificio The Harlowe a Toronto: è rapida l'ascesa di Ditta Artigianale come tempio del consumo consapevole

di caffè, prima linea di caffetterie specialty ad aprire nel 2014 in Italia, fondata da Francesco Sanapo e Patrick Hoffer. Il punto di forza sin dalla prima apertura? “Raccontare la storia del caffè in un modo nuovo, che includesse il libero scambio, chicchi monorigine e micro-lotti, storie di comunità e stili di produzione internazionali”, recita il Financial Times che, in un recente articolo ha messo Ditta Artigianale tra le migliori caffetterie indipendenti del mondo, da Berlino a Buenos Aires, con solo due menzioni per l’Italia.

Per festeggiare i tanti traguardi, Ditta Artigianale si rifà il look, partendo proprio dal primo locale, quello di via dei Neri 32/r a Firenze: dopo un attento restyling che valorizza lo spirito toscano in un’atmosfera internazionale, tra legno di noce e marmo bardiglio, realizzato dallo studio di architettura q-bic di Luca e Marco Baldini, nel locale spiccano le sedute e i tavoli realizzati in ferro e legno dalle rifiniture in ottone, i soffitti in legno, le nuove scaffalature su disegno originale di ispirazione anni ‘50, il lunghissimo bancone in legno di noce e bardiglio, marmo della tradizione toscana originario di Carrara dalle caratteristiche striature grigie, esteso nel progetto fino all’ingresso in strada per il nuovo servizio di coffee to go, che permette di gustare il caffè da asporto direttamente sulla via. Salvaguardati i muri scrostati, scalcinati e imperfetti, con una patina data dal tempo, uno dei punti di forza nell’immaginario del locale. Due le macchine per fare il caffè, una interna e una per il servizio sulla strada.

“Volevamo che venisse salvaguardata l’identità originaria di via dei Neri, rispettando la filosofia alla base del brand, che offre un nuovo concetto di ospitalità nel fuori casa, una nuova frontiera di comfort, secondo una slow way of life”, hanno detto Sanapo (in foto) e Hoffer. “La sede di via dei Neri è molto forte sul territorio anche per la clientela straniera, per la quale è diventato un punto di riferimento. Dopo tanti anni aveva bisogno di essere rinnovata sia per l’immagine, sia per i problemi derivanti dall’usura, poiché è un locale che ha sempre lavorato molto. È stato molto importante cercare di capire come fare un’operazione che salvaguardasse l’immagine originaria del luogo, a cui tutti siamo affezionati, rinnovandolo senza snaturarlo”.



L'offerta f&b: caffè e non solo

Ditta Artigianale è la prima linea di caffetterie specialty (dedicate a caffè di particolare pregio gustativo) italiana, diretta dal pluripremiato campione baristi Francesco Sanapo, che sceglie le migliori miscele e monorigine nei paesi di produzione, direttamente dalle farm. È anche microtorrefazione, e i caffè, tostati e serviti freschi, sono disponibili per l'acquisto anche su www.dittaartigianale.it.

Punto di forza della proposta beverage, i caffè sempre freschi e tostati da Ditta Artigianale, scelti nei viaggi all'origine, dopo un'attenta analisi e conoscenza dei produttori, secondo rapporti basati su trasparenza e eticità. Tra questi, vari monorigine provenienti da micro-lotti di assoluta qualità, in alternanza continua, e le due miscele cult, ovvero l'equilibrata "Mamma Mia" e l'energica "Jump". In carta, i cocktail d'autore di Emanuele Ventura, dai più classici con Rum e Vodka pregiati utilizzati per il Queen Anne's Revenge o per il BBB (Better Being Bitter), a quelli a base di distillati e spezie come il Winter's Fashion, con Whiskey e Vermouth e Gin per il Red Florentine o dai sentori del Sudamerica con Tequila, Porto rosso e succo di lime come per il Ti Porto in Messico. Oltre alla speciale selezione, come sempre, è disponibile anche

il classico Peter Martini di Peter in Florence, distillato made in Florence dal sapore inconfondibile.

Nella proposta food, a cura di Giacomo Faberi, non manca le Creamy Roasted Pumpkin Soup, l'Hokkaido Pumpkin Toast, fino agli ortaggi di stagione delle insalate per passare ai grandi classici quali Scrambled Eggs, Croque Monsieur, Pastrami Bagel e l'iconico XL Club Sandwich. Completano la carta i dolci della bacerò artigianale di Ditta, come gli American Pancakes, gli originali French Toast alla cannella, sciropo d'acero e noce di burro e lo Yogurt greco con granola fatta in casa. Per l'appuntamento pre-dinner saranno disponibili in esclusiva i piatti inseriti nella carta Cocktail Dînatoire Bites, con sfiziosi stuzzichini come le Sweet potato fries with herbs & cheese, i Tex-Mex Tacos con carne e formaggio fuso, la golosa Fondue de Camembert e gli immancabili Hummus with Vegetables & Pita e le Chips & Guacamole home-made.



Il layout

“Per Ditta Artigianale, partiamo sempre dalla considerazione che la forza del progetto sia coniugare il mondo dello specialty coffee che ha radici nordeuropee con la tradizione, lo studio, il calore e la passione tutta italiana”, hanno commentato il restyling Luca e Marco Baldini:

“Questo mix si evince nei materiali e nello stile dei locali. Per Neri, abbiamo cercato un design semplice e senza tempo. Questo locale è stato il primo che abbiamo fatto con Ditta Artigianale e il nostro primo in assoluto. Per questo motivo è un luogo e un progetto a cui siamo particolarmente affezionati e che ha aperto la strada a tutti i lavori che sono venuti dopo, sia con Ditta che con altri clienti. È stato un lavoro ai tempi che ha fatto da apripista a un tipo di design che a Firenze ancora non si era mai visto, dal sapore industrial, a cui si sono ispirati moltissimi altri locali dopo, replicando il concept caratteristico di Ditta Artigianale. Con questo restyling, abbiamo cercato di togliere il sapore industrial ormai per noi un po' superato e inflazionato, accostandolo più al mood degli altri Ditta aperti successivamente, come Sprone e S. Ambrogio, luoghi senza tempo dall'atmosfera intima e dalle linee eleganti”.

<https://www.thestar.com/news/gta/local-businesses/2022/03/14/15-new-toronto-restaurant-licences-issued-14-cancelled-mar-14.html>

15 new Toronto restaurant licences issued, 14 cancelled (Mar. 14)

By [Torstar Open Data Team](#)

Mon., March 14, 2022 timer 4 min. read

[READ THE CONVERSATION](#)

Restaurants, cafés, bars and other local businesses that offer indoor dining are legally required to obtain and maintain a business licence from the City of Toronto. In the past week (Mar. 7 to Mar. 13), 15 new restaurant licences were issued for the central Toronto area, while 14 existing restaurant licences were cancelled.

Ditta Artigianale (612 Richmond Street West): a new restaurant licence registered to Impatto Inc. was issued on March 10.



https://www.mixerplanet.com/la-scuola-del-caffe-approda-al-sigep_202884/

La Scuola del Caffè approda al Sigep

Mar 11, 2022



In programma presso lo stand de **La Scuola del Caffè** (Padiglione D1 – Stand 045) attività di formazione e degustazione per tutti, un'occasione anche per presentare le attività della scuola e la filosofia della academy.

Cinque giornate incentrate su temi che rappresentano una grande opportunità di confronto e di aggiornamento, come dichiara il direttore della scuola, **Simone Amenini**: *"Portare la Scuola del Caffè su un palcoscenico internazionale quale il Sigep è un traguardo importante che ci rende orgogliosi e che contribuisce a dare un maggiore risalto al nostro progetto accademico. Un'opportunità che rappresenta un ottimo banco di prova, che ci mette al cospetto di tante realtà alle quali ci ispiriamo e con cui collaboriamo. Non vediamo l'ora!"*.

Ditta Artigianale, micro roastery e prima linea di caffetterie per il consumo consapevole in Italia, sarà protagonista con uno stand e con molte novità. In primis, saranno in degustazione le nuovissime **"Learning Process Box"**, l'ultima novità proposta dal brand sul tema di sensibilizzazione e conoscenza dell'intera filiera caffeeicola.



"L'idea è sottolineare i nuovi processi nel settore caffeeicolo, per assaporare il caffee con maggiore consapevolezza, a partire dai fattori che ne influenzano il gusto" dice **Francesco Masciullo**, un passato da campione italiano baristi, adesso responsabile della roastery di Ditta Artigianale.

Due le "experience box" proposte. **La prima** offre tre diverse lavorazioni di uno stesso caffee specialty proveniente dall'Honduras, Finca El Puente, ormai una presenza di lunga data nella gamma di Ditta Artigianale, con tre differenti processi, Naturale, Lavato ed Anaerobico. *"Con queste box vogliamo mostrare al consumatore come il metodo di lavorazione del caffee verde possa influenzare il gusto finale"*, prosegue Masciullo.



La **seconda** è invece “Inmaculada Variety Experience”, in cui della stessa azienda agricola colombiana (Finca Inmaculada) vengono proposte tre differenti varietà botaniche di altissimo livello: Geisha, Laurina e Sudan Rume. *“Lo scopo di quest’ultima experience box è quello di individuare come da un medesimo terroir possano crescere tre piante estremamente diverse nelle sensazioni aromatiche e gustative in tazza”,* conclude Masciullo.

Ditta Artigianale sarà anche protagonista dei campionati con **Serena Falcitano**, store manager da qualche anno per la torrefazione, che parteciperà alla gara di **Cup Tasting** in programma **mercoledì 16 marzo**, giornata in cui si disputeranno le finali. Falcitano non è nuova sul palco del Sigep, avendo raggiunto la finale nel 2020.

Tra le proposte di Ditta Artigianale al Sigep, la proiezione di **“The Coffee Hunter”** documentario che è un viaggio alla scoperta delle origini del caffè in Uganda con il pluripremiato campione di caffè e fondatore di Ditta Artigianale Francesco Sanapo, andato in onda durante le recenti festività su Gambero Rosso.



Francesco Sanapo dichiara: *"Sono partito dalla tazzina, è stato il palato a guidarmi. Ho assaggiato moltissimi caffè dell'Uganda, un paese in cui spesso il prodotto viene venduto senza rispettare la sostenibilità economica. Ho deciso di provare a dare il mio piccolo contributo, in qualità di esperto, a valorizzare queste varietà straordinarie, con la speranza di creare una maggiore attenzione sia verso il paese che verso questo tipo di coltivazione. C'è un momento nel documentario in cui mi accorgo che la popolazione locale, quella che produce il caffè, non lo beve.*

*È un paradosso assurdo, perché come può un produttore dare il giusto valore a qualcosa che non conosce? Posso avere un caffè di qualità altissima, ma non sapendolo valutare lo venderò a cifre irrisorie. Dunque è importantissimo sensibilizzare sia il consumatore che il contadino. In Uganda ho cercato di fare formazione, di condividere con le persone che incontro quello che so, sperando di suscitare in loro una curiosità, una **voglia di imparare e di approfondire**. Siamo abituati a spendere cifre molto contenute per un caffè – spiega Sanapo – ma spesso non pensiamo che in questo modo anche l'introito di chi lavora nella filiera è esiguo. Il caffè di uso comune viene spesso acquistato nei paesi d'origine a prezzi bassissimi, conosco infinite storie di agricoltori costretti a vendere al costo di produzione, se non addirittura inferiore, ed è così che si genera povertà".*

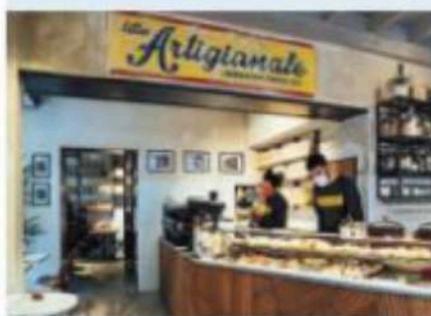
Firenze

la Repubblica Venerdì, 11 marzo 2022

Firenze *Cronaca*

pagina 9

Financial Times Ditta Artigianale una caffetteria al top



Nella lista delle trenta migliori caffetterie indipendenti al mondo c'è la Toscana. O meglio, c'è Firenze. Si tratta di Ditta Artigianale, locale che ha aperto i battenti per la prima volta in via dei Neri nel 2013 e ora ha anche alcuni locali in Sant'Ambrogio, in via Carducci, e Oltrarno, in via dello Sprone. A inserire il caffè fiorentino tra i migliori al mondo è stato che il Financial Times, quotidiano londinese riconosciuto come uno dei più autorevoli giornali finanziari. «Con Ditta Artigianale il gioco è cambiato. È una torrefazione italiana con visione internazionale. Si racconta il caffè in modo nuovo» si legge nel giudizio. Tra i migliori "independent coffee shops" Ditta Artigianale è l'unico toscano, ma non l'unico italiano, perché gli fa compagnia l'Ideal Caffè Stagnitta di Palermo.



Per il Financial Time il caffè migliore del mondo è a Palermo

Nella top ten globale ci sono due torrefazioni italiane, Ideal Caffè Stagnitta e Ditta Artigianale di Firenze

Di Redazione 10 mar 2022

Il prestigioso Financial Times ha pubblicato la classifica delle torrefazioni artigianali migliori del mondo e nella top ten c'è anche un siciliano, l'Ideal Caffè Stagnitta di Palermo, nella Discesa dei Giudici, vicino piazza Bellini, un luogo caro a chi vive nella città, ma poco noto ai siciliani. Un caffè segnalato, si legge nell'articolo firmato da Maria Shollenbarger, "per le mensole in legno brunito ancora rivestite di cioccolatini e dolci d'altri tempi, i vasetti di chicchi monorigine disposti in file ordinate sui ripiani di marmo, gli accessori per la produzione della birra del XIX secolo disposti in vetrine di vetro. Ma anche il caffè in sé non deluderà: accomodatevi a uno dei tavolini sul selciato e godetevi un ristretto o un macchiato dalle miscele che la famiglia Stagnitta perfeziona dal 1928". Sul sito della torrefazione, si corregge l'anno, quello esatto è il 1922, e si trovano tutti i caffè in vendita e ricette per torte e budini al caffè.

L'altro caffè italiano segnalato è Ditta artigianale di Firenze.

la Repubblica

Firenze

<https://firenze.repubblica.it/cronaca/2022/03/10/news/ditta-artigianale-tra-le-30-migliori-caffetterie-indipendenti-del-mondo-340921567/>

Ditta Artigianale tra le 30 migliori caffetterie indipendenti del mondo

di Gianmarco Lotti



La classifica del Financial Times

10 MARZO 2022

AGGIORNATO 10 MARZO 2022 ALLE 16:56

Nella lista delle trenta migliori caffetterie indipendenti al mondo c'è la Toscana. O meglio, c'è Firenze. Si tratta di Ditta Artigianale, locale che ha aperto i battenti per la prima

volta in via dei Neri nel 2013 e ora ha anche alcuni locali in Sant'Ambrogio, in via Carducci, e Oltrarno, in via dello Sprone. A inserire il caffè fiorentino tra i migliori al mondo è nientedimeno che il Financial Times, quotidiano londinese riconosciuto come uno dei più autorevoli giornali finanziari.

"Con Ditta Artigianale il gioco è cambiato. È una torrefazione italiana con visione internazionale. Si racconta il caffè in modo nuovo" si legge nel giudizio del Financial Times.

Tra i migliori 'independent coffee shops' Ditta Artigianale è l'unico toscano, ma non l'unico italiano, perché gli fa compagnia l'Ideal Caffè Stagnitta di Palermo. Per il locale fiorentino è la prima volta nella speciale graduatoria. Fondato da Francesco Sanapo e Patrick Hoffer, Ditta Artigianale ha attualmente il laboratorio di torrefazione a Arezzo ma è previsto lo spostamento a Firenze nei prossimi mesi. In più, in primavera è prevista un'apertura a Toronto, Canada.

<https://palermo.gds.it/foto/economia/2022/03/10/miglior-caffe-del-mondo-la-palermitana-ideal-stagnitta-tra-le-2-torrefazioni-italiane-artigianali-premiare-5ccd7bb6-2748-4b2a-afad-04926aaf319d/4/>

Miglior caffè del mondo: Ideal Stagnitta tra le 2 torrefazioni italiane artigianali premiate

10 Marzo 2022

Sono trenta le 30 torrefazioni artigianali, con caffetteria annessa, migliori al mondo e tra queste c'è la palermitana **Ideal Caffè Stagnitta**. A decretarlo è il Financial Times, il quotidiano economico inglese che ha stilato la lista. Come italiana è stata premiata anche la Ditta Artigianale di Firenze.

L'**Ideal Caffè Stagnitta** si trova in Discesa dei Giudici a Palermo, in pieno centro storico. La torrefazione con bar e negozio è rimasta la stessa da quando è stata fondata. La storia della torrefazione palermitana è iniziata dalla miscela super Ideal e da questa combinazione di caffè ha preso il nome.

Lo scorso 3 marzo, l'Arcivescovo Corrado Lorefice, ha inviato una lettera ai proprietari in occasione dei 100 anni di attività, complimentandosi per l'importante traguardo raggiunto.



<https://www.agricolae.eu/la-nuova-scuola-del-caffe-appena-nata-allinterno-di-ditta-artigianale-approda-al-sigep-di-rimini-in-programma-attivita-di-formazione-e-degustazione-per-tutti/>

*“Terra mare e non solo.
Quando il primario si trasforma in secondario
e muove il terziario.”*



■ AZIENDE | 10/03/2022 12:38

La nuova “Scuola del Caffè”, appena nata all’interno di Ditta Artigianale, approda al Sigep di Rimini. In programma attività di formazione e degustazione per tutti

<https://www.cronachedigusto.it/index.php/la-classifica/trenta-posti-imperdibili-per-un-caffé-per-il-financial-times-ci-sono-due-indirizzi-italiani>

Trenta posti imperdibili per un caffè per il Financial Times: ci sono due indirizzi italiani

Publicato in **La Classifica** il 09 Marzo 2022



(Ditta artigianale a Firenze)

Trenta posti imperdibili dove sorseggiare un caffè fatto a regola d'arte.

Il Financial Times, nei giorni scorsi ha stilato una classifica dei migliori coffe shop nel globo, inserendo anche due indirizzi italiani: il primo è la Ditta Artigianale di Firenze e il secondo Ideal Caffè Stagnitta a Palermo. Ideal Caffè Stagnitta è nel cuore di tutti i palermitani. E, forse, è il luogo più conosciuto da tutti. Stiamo parlando di un'attività fondata cento anni fa che si trova in discesa dei Giudici, a due passi da piazza Bellini di Palermo. Ad ammaliare i giornalisti del Financial Times è l'atmosfera d'altri tempi, dalle mensole piene di cioccolatini ai vasi colmi di chicchi monorigine disposti in file ordinate sui ripiani di marmo, e la qualità del caffè. Da bere seduti a uno dei tavolini nel dehors o da portare a casa nelle sue diverse forme (anche capsule). L'altro indirizzo italiano è la fiorentina Ditta Artigianale, uno dei nomi più noti dell'ondata di interesse per gli specialty coffee in Italia. Quando è stata aperta da Francesco Sanapo nel 2014 in via Neri (ora ha anche altri due locali a Firenze), scrive il Financial Times, "la proposta era nuova: un torrefattore italiano con una visione internazionale". Nel locale si trovano microlotti esclusivi di caffè, ma anche cocktail e un menu per il brunch.



Ideal Caffé Stagnitta a Palermo

Nella classifica ci sono anche due locali francesi (Boot Café e Partisan Café Artisanal a Parigi), due in Germania (Bonanza Coffee Roasters a Berlino e Occam Deli a Monaco), uno in Spagna (Mistral di Palma di Maiorca), uno in Gran Bretagna (Rosslyn a Londra), due in Irlanda (Coffeewerk + Press a Galway e Bean in Killarney), uno in Svezia (Drop Coffee a Stoccolma), uno in Norvegia (Tim Wendelboe a Oslo), uno in Grecia (Me Kolonaki, ad Atene), quattro negli Stati Uniti (Abraço e Café Integral a New York, Silverlake di Muddy Paw Coffee a Los Angeles, Sightglass Coffee a San Francisco), tre in Asia (Caffè Onibus a Tokyo, Forty Hands a Singapore, Ama Café a Delhi), due in Medio Oriente (Spill the Bean a Dubai e Kalei Coffee Co a Beirut), due in Centro e Sud America (Cuervo Café a Buenos Aires e Colo Coffee a Bogotà), due in Africa (El Horreya al Cairo e Rosetta Roastery a Città del Capo) e, infine, tre in Australia e Nuova Zelanda (Paramount Coffee Project a Sydney, Patricia a Melbourne e Dizengoff ad Auckland).

C.d.G.

CORRIERE DELLA SERA

CORRIERE FIORENTINO / CRONACA

https://corrierefiorentino.corriere.it/firenze/notizie/cronaca/22_marzo_09/a-firenze-caffe-mondiale-ditta-artigianale-top-30-financial-times-86bb7bc8-9f9b-11ec-9d51-4f890d9eef19.shtml

A Firenze un caffè mondiale: Ditta Artigianale nella top 30 del Financial Times

A far compagnia alla Ditta in rappresentanza della cultura italiana del caffè, c'è l'Ideal Caffé Stagnitta di Palermo di **Silvia Ognibene**



Ditta Artigianale è stata inserita nella lista dei trenta migliori caffè del mondo stilata dal [Financial Times](#). Le firme della bibbia economico-finanziaria londinese hanno indicato quali sono secondo loro le migliori caffetterie indipendenti del mondo, da Buenos Aires a Berlino.

A far compagnia alla Ditta in rappresentanza della cultura italiana del caffè, c'è l'Ideal Caffé Stagnitta di Palermo. «Non avresti mai detto di non poter prendere un buon caffè a Firenze (cielo non voglia, dopotutto è l'Italia). Ma quando nel 2013

Francesco Sanapo ha aperto Ditta Artigianale in Via dei Neri, la proposta era nuova e il gioco è leggermente cambiato», scrive la giornalista Maria Shollenbarger. La novità, secondo l'autrice del FT, consisteva nel «raccontare il caffè in un modo nuovo, attraverso scambi, chicchi monorigine e micro-lotti, storie di comunità e stili di produzione internazionali». Non poteva condensare meglio la filosofia della Ditta Artigianale, che è anche in via dello Sprone e in Sant'Ambrogio.

«È un bellissimo riconoscimento, che dà un prestigio e un valore immensi. Siamo rimasti sorpresi e siamo felicissimi — è il commento di Francesco Sanapo — Rappresentiamo Firenze e l'Italia, unici per gli specialty coffee. Finalmente due realtà italiane, noi e il caffè Stagnitta, sono entrate in questa classifica». La sua «missione», dice il fondatore con Patrick Hoffer di Ditta Artigianale, è «riscrivere una bellissima storia del caffè italiano. Ditta Artigianale è una micro torrefazione italiana che racconta il caffè alle nuove generazioni: io sono un artigiano moderno». Un artigiano che, assieme al suo team, sta crescendo e continuerà a farlo: fra aprile e maggio è prevista l'apertura della quarta caffetteria, a Toronto, in Canada, poi ne arriveranno «altre due o tre a Firenze e in Italia». A Firenze, dove il primo caffè aprì in via dei Neri nel 2014, verrà spostato anche il laboratorio di torrefazione che attualmente si trova ad Arezzo.

9 marzo 2022 | 13:27

© RIPRODUZIONE RISERVATA

<https://www.corriere.it/cook/news/cards/caffe-firenze-palermo-due-30-indirizzi-imperdibili-il-financial-times/caffe-ditta-artigianale-firenze.shtml>

Caffè, a Firenze e Palermo due dei 30 indirizzi imperdibili per il Financial Times

di FEDERICA MACCOTTA

Nella lista dei coffee shop indipendenti migliori del mondo stilata dal FT anche la siciliana Ideal Caffè Stagnitta e la toscana Ditta Artigianale

Caffè: Ditta Artigianale a Firenze

La fiorentina [Ditta Artigianale](#) è una dei nomi più noti dell'ondata di interesse per gli specialty coffee in Italia. Quando è stata aperta da Francesco Sanapo nel 2014 in via Neri (ora ha anche altri due locali a Firenze), scrive il Financial Times, «la proposta era nuova: un torrefattore italiano con una visione internazionale». Nel locale si trovano microlotti esclusivi di caffè, ma anche cocktail e un menu per il brunch.



Taste, il salone del food a Firenze: tutti gli eventi da non perdere

Sono molti gli eventi in programma per Taste sia all'interno della Fortezza sia in città

Redazione

08 marzo 2022 18:06



A fine marzo alla Fortezza da Basso si svolgerà Taste, il salone del buon cibo. Sono in programma numerosi eventi tra presentazioni di libri, incontri con alcune delle aziende più virtuose del Paese e non solo.

26 marzo

18:30 | DITTA ARTIGIANALE

Peter in Taste

Aperitivo guidato da Leonardo Romanelli, tra racconti sul gin Peter in Florence e una serie di cocktail per scoprirlo in diverse ricette. In degustazione anche una selezione della Macelleria Falaschi Sergio.

menu alla carta

T 331.5410645

www.peterinflorence.com - info@peterinflorence.com

Via dei Neri 30/32r, Firenze

Dal chicco alla tazzina Quando la realtà premia l'impegno

La 'Ditta Artigianale' tra i migliori trenta coffee shop indipendenti
L'attività segnalata dal Financial Time per l'offerta di qualità

FIRENZE

A Firenze, in via de' Neri, si può bere uno dei trenta caffè più buoni. Lo dice il Financial Times, una delle testate più prestigiose del panorama internazionale, che elegge la Ditta Artigianale, la caffetteria specialty tempio del pluripremiato Francesco Sanapo, a una delle migliori trenta coffee shop indipendenti del mondo. Leggere il nome del brand tutto fiorentino nella classifica dei locali migliore del mondo fa un certo effetto. E riempie di orgoglio il suo fondatore. «Sono felice che Ditta Artigianale sia in questa classifica, tra i migliori al mondo. Il mio obiettivo resta scrivere la nuova pagina della storia del caffè italiano. Sono rappresentante del caffè made in Italy, e voglio poter affermare che noi italiani lo sappiamo fare. Il Financial Times è una delle testate più rilevanti del panorama e questo mi



riempie di grande orgoglio». Parola di Francesco Sanapo, presidente di categoria bar e caffetterie di Confcommercio Firenze, premiato campione baristi e assaggiatori di caffè, 'patron' di Ditta Artigianale e «coffee lover» come ama definirsi. Che

Pluripremiato:
Francesco Sanapo, per una delle trenta 'coffee shop' indipendenti del mondo

prosegue: «E' un segnale bellissimo per il nostro Paese che oggi sta iniziando ad aprirsi a caffetterie che fanno della qualità la loro missione. Non siamo però gli unici a farlo. Insieme, sparsi per tutta Italia, spingiamo sulla bevanda di qualità: condivido quindi questo traguardo con i miei colleghi e competitors che come noi raccolgono la sfida tutti i giorni». Ma qual è il segreto del successo? «Formazione e sviluppo. La nostra è una continua ricerca e per me il caffè oltre a un lavoro è diventato una ragione di vita - aggiunge -. Per servire un espresso occorrono materie prime di qualità e personale esperto che possa servirlo. Per preparare un buon caffè bisogna studiare. Niente è lasciato al caso: la miscela, la materia prima, la temperatura, il servizio».

Questa estate è stato protagonista dell'Italian Coffee Tour, traversata di mille chilometri lungo lo Stivale «in nome del caffè», raccontando la storia di micro produttori e dei loro territori. Obiettivo: sensibilizzare l'opinione pubblica alle tematiche ambientali, anche per salvare il caffè. «Rischiamo di perdere il piacere dell'espresso, una delle abitudini più tradizionali e consolidate della nostra Italia - dice Sanapo -. Purtroppo surriscaldamento globale, buco nell'ozono, distruzione delle foreste e moria delle api. Ognuno deve fare la sua parte».

Rossella Conte

© RIPRODUZIONE RISERVATA





Caffè mondiale
La Ditta Artigianale nella top 30 del Financial Times
di **Silvia Ognibene**
a pagina 6

CorriereFiorentino.it
Sebastiano, bomber e star su Tik Tok: Non vedo ma cucino
di **Stefano**
a pagina 10

Oggi la corsa
Il grande spettacolo della Strade Bianche la «classica» senese
di **Marco Bonarrigo**
a pagina 11



GGI 10° Poco nuvoloso min: 12/13°C max: 14/15°C			
DOM	LUN	MAR	MER
11°/13°	11°/13°	11°/13°	11°/13°
Domenica 4°C - 10°C			

CORRIERE FIORENTINO

LA TOSCANA corrierefiorentino.it

Noi e la guerra
LA PIAZZA E IL DILEMMA DELLE ARMI
di **Mario Lancisi**

Tutti in piazza, sabato prossimo. Per mani festose a favore dell'Ucraina, in difesa della pace e per scongiurare la terza guerra mondiale. Lo ha proposto ieri il sindaco di Firenze, Dario Nardella da Marsiglia, dove si è tenuto il summit di Eurocities. Oltre 200 città, 38 nazioni, 130 milioni di persone: ci sono le premesse per una voce forte dell'Europa. Un grido di dolore e di speranza. Che forse arriva tardivo: ma ora l'Europa sembra si sia svegliata e dobbiamo sapere annusare l'aria della primavera. Dovrà essere, quella del 12 marzo, la piazza di tutti, aperta agli ucraini ma anche ai russi, precisa Nardella, ed è significativo che la proposta venga dal sindaco di Firenze, dove proprio una settimana fa si è tenuto il Forum dei sindaci del Mediterraneo, nel segno e nella memoria di Giorgio La Pira. Che all'inizio degli anni Sessanta, dentro il conflitto tra Usa e Urss, era solito ripetere: «Siamo ormai sul crinale apocalittico della storia: in un versante c'è la distruzione della terra e nell'altro versante c'è la millenaria fioritura della terra». Sessant'anni dopo siamo allo stesso bivio e dobbiamo fare nostro l'invito di La Pira «a trascinare i cannoni in avanti e i missili e le bombe in astronavi e non esercitarli con le armi, non uccidere ma amare». Se questo è l'orizzonte utopico, denso di valori etici e politici, che deve ispirare l'azione di chi ci governa, in concreto noi che cosa possiamo fare perché, come auspica Nardella, cessi il fuoco delle armi e prevalga la diplomazia?»

continua a pagina 12

L'odissea di quattro donne e cinque bambini arrivati in città. Le Misericordie ai fiorentini: «Chi può apra le proprie case»

In nove in auto, fuga dall'assedio

La storia dei primi profughi accolti in hotel a Peretola. Passa un aereo e il terrore ritorna

L'INIZIATIVA DI EUROCITIES
Appello di Nardella alle città europee «Il 12 manifestiamo»
Da Marsiglia Dario Nardella lancia la manifestazione del 12 marzo: «Le piazze europee per la pace». Al momento hanno aderito in trenta.



Sindaco **Dario Nardella**
a pagina 2

INTERVISTA CON GIOVINE
«La cultura unisce, la politica divide. Non vanno confuse»
Il filosofo Sergio Giovine si interroga sulle implicazioni della guerra: «Fenziamo distinte cultura e politica: una divide, l'altra no»



Filosofo **Sergio Giovine**
a pagina 5 **Gorl**

Sono arrivati a Peretola, a pochi passi dall'aeroporto, i primi profughi ucraini: sono quattro donne e cinque minori, ospitati all'Hotel Franchi, struttura attivata dalla prefettura per l'ospitalità. Hanno percorso 2.300 chilometri da Kirovograd a Firenze, in nove in un'auto da cingolo. «Quando mia figlia sente il rumore di un aereo — racconta Anna — si spaventa, è come tornare di nuovo nell'incubo».

*a pagina 5 **Gorl***

BLITZ A CAPANNORI
Sigilli alla villa storica È partita la caccia ai tesori degli oligarchi
CAPANNORI (LUCCA) Yacht e ville degli oligarchi nel mirino della Finanza. Come annunciato è partita la caccia ai tesori degli oligarchi russi finiti nella black list. Ieri sera sono scattati i primi sequestri, in Toscana è toccato a Villa Lazzereschi, a Capannori, riconducibile ai magnate Oleg Savchenko.

*a pagina 3 **Bernardini***



Il caso Fine lavori dopo 16 mesi a singhiozzo. Ma a fine autunno...

Via Guicciardini, il cantiere infinito richiude. E riapre
Storia infinita i cantieri in via Guicciardini chiuderanno il 18 marzo. A novembre l'ultimo lotto (Combi/Scalini)

Via Guicciardini riapre al traffico il 18 marzo, dopo 16 mesi di cantieri a singhiozzo e di lavori fatti non proprio a regola d'arte e nei tempi pressabili. Tanto che Palazzo Vecchio ha deciso di chiudere il contratto d'appalto con la ditta che si stava occupando degli interventi. Ma non è finita perché a fine autunno i cantieri per la pavimentazione riapriranno.

*a pagina 7 **Passanese***

LA SENTENZA
«Non ci fu sperpero nel crac Fidia» Assolti Fusi e altri dieci
L'imprenditore Riccardo Fusi e altri dieci sono stati tutti assolti nel caso del crac di Fidia, la società che doveva trasformare l'ex area Fiat di viale Beffrone in un complesso multi dimensionale.

*a pagina 6 **Marotta***



Imprenditore **Riccardo Fusi**

L'ASSEMBLEA
I balneari toscani riuniti a Marina di Carrara per dire no al Governo
Il caffè di Giuliano
VUOLCI, TU QUALI GESTI PREFERISTI? QUELLI CHE ALLE TENDI I CANI IN SPINGIA



*a pagina 9 **D'Angelo, Dinelli***

«Io e il sorriso di Falcone e Borsellino»
Tony Gentile, l'autore della storica foto: «Ma a volte ha assunto una valenza retorica»

Personaggi precari
di **Vanni Santoni**

Via Arcelina
«Si! Gestire un caffè in quattro ragazze rende la vita come una sit-com! Con la differenza che qua non succede mai nulla, i nostri ragazzi son cesti e noiost, e quel che è peggio sempre gli stessi»



Scatto La celebre foto scattata da Tony Gentile che ritrae Falcone e Borsellino, entrambi uccisi dalla mafia

*a pagina 13 **Bernardini***

I nostri succhi di frutta e verdura biologica ti cambieranno la vita

CARDUCCIO, bistro, pasticceria vegana e gluten free
soluzione pranzo e aperitivo

Aperto tutti i giorni 8:00-18:00 in sbracciolo di Pitti 10r a Firenze



Caffè mondiale

La Ditta Artigianale nella top 30 del Financial Times
di **Silvia Ognibene**
a pagina 6

Un caffè mondiale, Ditta Artigianale nella top 30

Nella classifica del «Financial Times» la torrefazione nata in via de' Neri. «Un orgoglio»

La Ditta Artigianale di Francesco Sanapo è stata inserita nella lista dei trenta migliori caffè del mondo stilata dal *Financial Times*. Le firme della bibbia economico-finanziaria londinese hanno indicato quali sono secondo loro le migliori caffetterie indipendenti del mondo, da Buenos Aires a Berlino.

A far compagnia alla Ditta di via dello Sprone, in rappresentanza della cultura italiana del caffè, c'è l'Ideal Caffé Stagnitta di Palermo. «Non avresti mai detto di non poter prendere un buon caffè a Firenze (cielo non voglia, dopotutto è l'Italia). Ma quando nel 2013 Francesco Sa-

napo ha aperto Ditta Artigianale in Via dei Neri, la proposta era nuova e il gioco è leggermente cambiato», scrive la giornalista Maria Shollenbarger. La novità, secondo l'autrice del FT, consisteva nel «raccontare il caffè in un modo nuovo, attraverso scambi, chicchi monorigine e micro-lotti, storie di comunità e stili di produzione internazionali». Non poteva condensare meglio la filosofia della Ditta Artigianale.

«È un bellissimo riconoscimento, che dà un prestigio e un valore immensi. Siamo rimasti sorpresi e siamo felicissimi — è il commento di Francesco Sanapo — Rappresentiamo Fi-



Fondatore
Francesco Sanapo, titolare della torrefazione Ditta Artigianale

renze e l'Italia, unici per gli *specialty coffee*. Finalmente due realtà italiane, noi e il caffè Stagnitta, sono entrate in questa classifica». La sua «missione», dice il fondatore di Ditta Artigianale, è «riscrivere una bel-

lissima storia del caffè italiano. Ditta Artigianale è una micro torrefazione italiana che racconta il caffè alle nuove generazioni: io sono un artigiano moderno».

Un artigiano che, assieme al suo team, sta crescendo e continuerà a farlo: fra aprile e maggio è prevista l'apertura della quarta caffetteria, a Toronto, in Canada, poi ne arriveranno «altre due o tre a Firenze e in Italia». A Firenze, dove il primo caffè aprì in via dei Neri nel 2014, verrà spostato anche il laboratorio di torrefazione che attualmente si trova ad Arezzo.

Silvia Ognibene
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Premio

● La Ditta Artigianale di Francesco Sanapo è stata inserita nella lista dei trenta migliori caffè del mondo stilata dal *Financial Times*

● «Felicissimi, è un bellissimo riconoscimento», commenta Francesco Sanapo

Firenze

«Crac Fidia, non ci fu sperpero» Assolti Fusi e altri 10 imputati

La società, poi fallita, doveva costruire il complesso di Jon Novati su viale Belfiore

Un'impresa di viale Belfiore, a Firenze, è stata assolta per aver costruito un complesso di abitazioni a Jon Novati, un'area di viale Belfiore, a Firenze, che era stata acquistata dalla società di Fidia. La società, poi fallita, doveva costruire il complesso di Jon Novati su viale Belfiore. I giudici hanno assolto Fusi e altri 10 imputati.



La società, poi fallita, doveva costruire il complesso di Jon Novati su viale Belfiore. I giudici hanno assolto Fusi e altri 10 imputati.

Un caffè mondiale, Ditta Artigianale nella top 30

Nella classifica del «Financial Times» la torrefazione nata in via de' Neri. «Un orgoglio»

La Ditta Artigianale di Francesco Sanapo è stata inserita nella lista dei trenta migliori caffè del mondo stilata dal *Financial Times*.



La Ditta Artigianale di Francesco Sanapo è stata inserita nella lista dei trenta migliori caffè del mondo stilata dal *Financial Times*. Le firme della bibbia economico-finanziaria londinese hanno indicato quali sono secondo loro le migliori caffetterie indipendenti del mondo, da Buenos Aires a Berlino.

Un'impresa di viale Belfiore, a Firenze, è stata assolta per aver costruito un complesso di abitazioni a Jon Novati, un'area di viale Belfiore, a Firenze, che era stata acquistata dalla società di Fidia.

Restyling per Ditta Artigianale, a maggio apertura in Canada

Il locale in via dei Neri a Firenze ora si apre anche sulla strada per un servizio di coffee to go. Segnalato tra i migliori al mondo dal Financial Times

1 di 6

Con l'orgoglio di essere stato inserito tra le migliori caffetterie indipendenti al mondo da parte dei giornalisti del Financial Times e la prospettiva di una prossima apertura a maggio in Canada, nel prestigioso edificio The Harlowe a Toronto, Francesco Sanapo il primo marzo ha riaperto il primo locale di Ditta Artigianale in via dei Neri 32/r a Firenze dopo un intervento di restyling.

La sede di via dei Neri è molto nota e frequentata sul territorio, anche dalla clientela straniera, per la quale è un punto di riferimento: dopo tanti anni aveva bisogno di essere rinnovata, sia per l'immagine sia i problemi derivanti dall'usura di un locale che ha sempre lavorato molto. «Volevamo che venisse salvaguardata l'identità originaria del locale, rispettando la filosofia alla base del brand, che offre un nuovo concetto di ospitalità nel fuori casa, una nuova frontiera di comfort, secondo una slow way of life - affermano Francesco Sanapo e Patrick Hoffer, fondatori della prima linea italiana di caffetterie specialty nel 2014 - . ? stato molto importante capire come fare un'operazione che salvaguardasse l'immagine originaria del luogo, a cui tutti siamo affezionati, e al contempo rinnovandolo, senza snaturarlo».

Il progetto realizzato dallo studio di architettura q-bic di Luca e Mauro Baldini, che ha seguito ogni tappa del marchio toscano, ha salvaguardato i muri scrostati, scalcinati e imperfetti, con quella patina data dal tempo che è uno dei punti di forza nell'immaginario del locale. Il banco in legno e marmo della tradizione toscana, ora è più ampio: è stato esteso fino alla strada, per il nuovo servizio di coffee to go. Spiccano nel nuovo arredamento, le sedute e i tavoli in ferro e legno rifiniti in ottone, i soffitti in legno e le scaffalature di ispirazione anni '50. Punto di forza della proposta sono i caffè sempre freschi e tostati da Ditta Artigianale, tra i quali vari microlotti e le due miscele cult: l'energica Jump e la più equilibrata e 'italica' Mamma Mia.

In carta, i cocktail d'autore di Emanuele Ventura, dai più classici con Rum e Vodka utilizzati per il Queen Anne's Revenge o per il BBB (Better Being Bitter), a quelli a base di distillati e spezie come il Winter's Fashion, con whiskey e vermouth e gin per il Red Florentine o dai sentori del Sudamerica con tequila, porto rosso e succo di lime in Ti Porto in Messico.

Nella proposta food, a cura di Giacomo Faberi, non manca le Creamy Roasted Pumpkin Soup, l'Hokkaido Pumpkin Toast, fino agli ortaggi di stagione delle insalate per passare ai grandi classici quali Scrambled Eggs, Croque Monsieur, Pastrami Bagel e l'XL Club Sandwich. Completano la carta dolci come gli american pancakes, i french toast alla cannella, sciropo d'acero e noce di burro e lo yogurt greco con granola fatta in casa.

Per l'appuntamento pre-dinner saranno disponibili i piatti inseriti nella carta Cocktail Dî@natoire Bites, con stuzzichini come le Sweet potato fries with herbs & cheese, i Tex-Mex Tacos con carne e formaggio fuso, la golosa Fondue de Camembert e gli i Hummus with Vegetables & Pita e le Chips & Guacamole home-made.

Restyling per Ditta Artigianale, a maggio apertura in Canada



FINANCIAL TIMES

HOME WORLD US COMPANIES TECH MARKETS CLIMATE OPINION WORK & CAREERS LIFE & ARTS HOW TO SPEND IT

How To Spend It Food & Drink [+ Add to myFT](#)

The best independent coffee shops in the world

FT writers nominate their top picks for a caffeine hit – from Berlin to Buenos Aires.



In centro meno negozi ma più B&B

Dal 2012 oltre duemila attività hanno abbassato la serranda per sempre. Resistono solo le strutture ricettive che in tutta la regione sono 530 in più

CHI LASCIA

«Prima di chiudere le ho provate tutte»



Cinzia Costanza

Per la sua attività avrebbe voluto tagliare il traguardo (almeno) delle dieci candeline. Ma alla fine Cinzia Costanza, titolare di "Kiss make up", negozio di cosmetica professionale di Cecina, ha dovuto arrendersi. I problemi per mandare avanti il suo negozio erano ormai troppi, come le spese e gli imprevisi. «Prima di chiudere le ho provate tutte» - racconta la donna - «Ho provato anche a trasferirmi da un fondo all'altro per cercare di risparmiare un po' di soldi per l'affitto: non ci sono passati, infatti, dai 2mila euro nel periodo 2013-2017

«Ho trasferito il mio negozio di cosmetica per risparmiare sull'affitto: inutile»

ai mille al mese dalla primavera 2017 a oggi».

La situazione non è mai semplice per le attività commerciali, ma la pandemia ci ha messo del suo. «L'emergenza sanitaria ci ha costretto a chiudere per tre mesi, è vero, ma la quota mensile è rimasta alta mentre il mondo è cambiato - racconta - Come altri colleghi ho ricevuto il sostegno del governo, ma 2mila euro sono pochi per andare avanti. Non ci sono soldi e le persone non si avvicinano più ai negozi come un tempo. Sono dispiaciuta, ma non ho potuto fare altrimenti».

MARTINA TRIVIGNO

In dieci anni 2.079 attività commerciali (di cui 236 dall'inizio della pandemia) hanno abbassato la serranda in Toscana. Per sempre. Perlopiù negozi di abbigliamento, librerie, negozi di ferramenta e giocattoli e pure distributori di carburante. Sia nei centri storici delle città toscane che nelle periferie. No, non è solo colpa della pandemia perché la crisi è iniziata prima, nel 2012.

Ma a fronte di chiusure piuttosto diffuse in diversi ambiti commerciali c'è un settore che non dà segnali di cedimento, anzi. Si tratta delle strutture ricettive - soprattutto agriturismo e B&B - che, dal 1° gennaio 2012 al

Marinoni, direttore di Confcommercio
«Nessun paletto, però regole uguali per tutti»

31 dicembre 2021 hanno registrato una crescita superiore al 32%: ce ne sono 530 in più in tutta la regione. Ma non bisogna fidarsi dei freddi numeri, mette in guardia Franco Marinoni, direttore di Confcommercio Toscana. «Il fenomeno potrebbe ricondursi alla necessità di mettere a reddito il patrimonio immobiliare. Ma potrebbe essere ancora più ampio. Si perché l'analisi prende in esame solo le attività professionali con partita Iva iscritte alla Camera di Commercio e non censisce le altre non professionali - sottolinea - Ed ecco anche spiegato il boom di affittacamere e B&B nelle seconde case di famiglia. La pandemia, però, ha svelato la fragilità di questo sistema così frammentato di fare ac-

coglienza turistica, dove la redditività resta un miraggio per chi si improvvisa del mestiere. Serve una regolamentazione: per lo stesso mercato devono esserci le stesse regole. Non vogliamo chiesia inserito alcun paletto, ma chiediamo che tutte le strutture ricettive stiano alle regole». E mantengono il segno positivo i negozi di servizi informatici e telefonia, le farmacie e le tabaccherie, ma anche le aziende di commercio elettronico. «Tecnologia, benessere e salute sono forse le uniche voci di spesa su cui i cittadini toscani, potendo, scelgono di non risparmiare - spiega Marinoni - I livelli generali di consumo delle famiglie toscane sono tornati indietro di quasi trent'anni. È per questo che il calo del settore distributivo purtroppo non stupisce. Con la pandemia non ha fatto altro che aggravare un trend che era già in atto da prima, oltre ad orientare verso nuovi canali di acquisto come il commercio elettronico, che nel periodo delle chiusure obbligate è stato provvidenziale per molti. Ma se prima tra online e tradizionale c'era una netta competizione, ora la tendenza è far convivere le due realtà nella stessa impresa».

«Le nostre città stanno perdendo pezzi importanti: meno negozi sotto casa vuol dire meno servizi per turisti e residenti. E questo non possiamo permetterlo», conclude Aldo Cursano, presidente di Confcommercio Toscana.

CHI INVESTE

Tre caffetterie a Firenze e presto una in Canada



Francesco Sanapo

Ha già aperto tre caffetterie a Firenze, la quarta sarà inaugurata a Toronto, in Canada, a giugno. Continua l'ascesa di Francesco Sanapo e la sua "Ditta artigianale", inaugurata nel 2014 con la prima attività in via dei Neri. "Ditta artigianale" fa il bis a maggio 2016 quando viene aperta la seconda caffetteria, in via dello Sprone. Infine, a luglio del 2021, apre i battenti la terza caffetteria in via Carducci, nel quartiere di Sant'Ambrogio. «Nell'edificio ospitiamo la nostra "Scuola del Caffè", dove si possono seguire corsi di formazione sul caffè di livello amatoriale e professionale - sottolinea Sanapo - In questo progetto abbiamo creduto fin dall'inizio. E ora faremo un passo in più: apriamo la quarta caffetteria di "Ditta artigianale". Questa volta in Canada. Il nostro è un progetto ambizioso, in cui crediamo moltissimo: vogliamo contribuire a riscrivere la storia del caffè italiano con una visione internazionale. Sono stati momenti difficili, soprattutto quelli legati agli anni della pandemia, ma per fortuna la mia attività non ha sentito la crisi. E ora guardiamo al futuro».

«La pandemia ha reso tutto più difficile ma per fortuna non ho sentito la crisi»



In centro meno negozi ma più B&B

Dal 2012 oltre duemila attività hanno abbassato la serranda per sempre. Resistono solo le strutture ricettive che in tutta la regione sono 530 in più



https://www.huffingtonpost.it/blog/2022/02/25/news/sull_arno_tra_food_pairing_soste_glam_e_t-bone_da_record-8839407/

Sull'Arno tra food pairing, soste glam e t-bone da record

di

Francesca Alliata Bronner



25 Febbraio 2022

Il vino rosso con la carne, il vino bianco con il pesce, il whisky con il cioccolato, la vodka col caviale? Acqua, o meglio, drink passati. È il momento del food pairing, una delle tendenze più innovative degli ultimi tempi, nata dall'esigenza di ricercare nuove combinazioni di sapori. Letteralmente tradotto come "accostamento di cibi", è la disciplina che studia l'abbinamento applicabile sia al mangiare che al bere. Quello dei pairing alternativi al vino è un fenomeno nato negli ultimi anni, in base al prodotto: pasteggiare con le bollicine è stato sdoganato negli ultimi 20 anni, i cocktail e le birre negli ultimi 5-10 anni e adesso, soprattutto i ristoranti di fine dining, quelli più aperti alla sperimentazione, si è aperta la nuova frontiera del pairing in cucina dove si gusta il cibo abbinandolo a tè, tisane e kombucha (un tè fermentato che oggi va tantissimo).

Ed è proprio a Firenze, capitale tradizionalmente della bistecca più amata dagli italiani (e non solo), che vive, lavora e scrive sul tema Gabriele Bianchi,

direttore di sala di Essenziale, ristorante fiorentino esemplare per gli abbinamenti innovativi con piatti raffinati proposti, eletto miglior cameriere d'Italia under 30. E in termini di food pairing diventa molto interessante il nuovo accostamento “dedicato” alla steak toscana per eccellenza che “scansa” dal podio il classico vino rosso: un tè nero Assam, dall’aroma pronunciato e il sapore maltato che contrasta piuttosto bene con il gusto deciso di una carne rossa cotta sulla brace. Si trova in erboristeria ed è noto anche per il suo corpo, tonificante e forte e il colore luminoso con toni caldi e tendenti al rosso ambra, in armonia anche visiva con la fiorentina.

I dolci con il caffè sono un binomio ideale da assaporare alla [Ditta Artigianale](#), linea di “caffetterie specialty” fondata da Francesco Sanapo, coffee lover pluripremiato per la ricerca nei caffè monorigine e la passione per tutta la filiera di chicchi e dintorni, che ha appena aperto un terzo store dopo il primo, quello storico in via de' Neri, e il secondo in Oltrarno (via dello Sprone) a pochi passi da piazza Pitti e Ponte Vecchio, nato dalla ristrutturazione di un ex convento ricco di storia (e storie curiose) da scoprire sorseggiando tazzine da meditazione.



Forno Brisa all'insegna della produzione etica

Creazioni a più menti, azioni di comarketing a scopo benefico, zero sprechi con l'iniziativa Brutti ma Buoni. Sono numerose le iniziative che dallo scorso Natale vedono in prima fila il panificio indipendente bolognese

di Giuseppe De Biasi

SALVA NEL TUO ARCHIVIO

22 febbraio 2022 | 21:28

Bologna ALIMENTI

Forno Brisa all'insegna della produzione etica

Creazioni a più menti, azioni di comarketing a scopo benefico, zero sprechi con l'iniziativa Brutti ma Buoni. Sono numerose le iniziative che dallo scorso Natale vedono in prima fila il panificio indipendente bolognese

di Giuseppe De Biasi

22 febbraio 2022 | 21:28

Il fenomeno (termine appropriato per definire la multiforme dimensione ed efficacia del progetto del vulcanico e giovane collettivo bolognese) di Forno Brisa continua a stupire e a far lievitare idee e iniziative. Freschi di riconoscimento delle tre pagnotte e delle tre rotelle nella Guida Gambero Rosso, del nuovo spazio aperto la scorsa estate alla Bolognina e delle tante iniziative che continuano a sfornare. Ne approfondiamo alcune che hanno lasciato il segno durante le feste natalizie ma che prolungano i loro effetti ancora oggi.

Collezione Remix: impasto di Forno Brisa e gusto creativo di amici e colleghi

Operazioni a quattro mani

Argomento panettoni. Come al solito non sono mancate operazioni a quattro mani con la folta schiera di amici di lievito di cui si circondano. Come il progetto e la collezione Remix, Forno Brisa prepara l'impasto e gli amici e colleghi propongono il gusto creativo. Quest'anno il ventaglio di proposte hanno visto il team di Gigliola di Lucca che ha ideato un panettone con datteri, sesamo e limone, i ragazzi di Tipografia Alimentare di Milano creatori di un panettone con mela cotogna, limone, cioccolato, Ditta Artigianale che ha proposto un panettone con il gin Peter in Florence. Il Pandoro, invece, rappresenta un Remix in senso contrario in quanto realizzato dal Mercato del Pane di Montesilvano (Pe) con le farine di Forno Brisa.

Panettone vegano

L'azione di co-marketing territoriale a scopo benefico di quest'anno sono stati i circa 300 panettoni classici "limited edition" progettati insieme a Back-Door Bottega di Bologna e in vendita contemporaneamente sia nei loro store che in quelli di Forno Brisa, i cui proventi sono stati devoluti a sostegno della società di Baskin, il basket inclusivo che porta in campo, insieme, ragazzi normodotati e diversamente abili. Con un packaging dedicato e con all'esterno una scritta eloquente: "le cose buone accadono".

Il dolce dell'inclusione

Back-Door Bottega è uno dei punti di riferimento a livello nazionale e non solo, per lo streetwear e per i collezionisti di sneakers, una bottega storica del centro di Bologna, aperta nel 2007 nei locali della merceria di famiglia di Marco Evangelisti, titolare dell'impresa. Firma affermatissima per gli amanti del basket e dell'abbigliamento sportivo, Back-Door è un esempio virtuoso di impresa giovane che guarda al suo settore a tutto tondo. Come ha sottolineato lo stesso Evangelisti: «Volevamo usare la nostra voce per mandare un messaggio positivo e sensibilizzare sui temi dell'inclusione nello sport; abbiamo scelto di farlo con Forno Brisa perchè sono ragazzi giovani come noi, che nel loro campo sono mossi dagli stessi ideali»

L'estetica che fa la differenza

Sul campo della sostenibilità e dell'economia circolare si colloca invece il progetto dell'outlet dei panettoni. Per il passato Natale, infatti, i panettoni con piccoli difetti estetici, che non rispettavano gli standard di vendita, sono stati offerti al pubblico nello spaccio in via Nicolò dall'Arca a un prezzo scontato del 30%. I panettoni "Brutti ma Buoni", presentano solo qualche piccolo difetto estetico: sono un po' ammaccati, leggermente scollati dal pirottino, con la glassa irregolare. Finora venivano smerciati fra lo staff e gli amici sempre seguendo il principio della lotta allo spreco. Ma poi, come ha spiegato Clementina Verrocchio, direttrice commerciale della sede in Bolognina, ragionando sul come sbagliare oltre che umano sia anche parte del proprio lavoro e dei tentativi di migliorarsi, Forno Brisa ha deciso di condividere con tutta la propria community «il frutto di un lavoro imperfetto ma qualitativamente impeccabile. Occasione in più per ribadire l'attenzione verso lo spreco sotto le feste, quando normalmente tocca il suo picco annuale». Scelta coerente con la linea "Brutti ma buoni" che ha visto nello spaccio di via Niccolò dell'Arca uno spazio dedicato ai biscotti un po' rotti, ai cornetti ammaccati, al pane del giorno prima.

Forno Brisa all'insegna della produzione etica

Brutti ma Buoni: il piccolo difetto estetico viene condiviso

Fermento autarchico

Insomma tanto fermento per un Forno Brisa che amplia il suo orizzonte di anno in anno diventando sempre più autarchico negli ingredienti essenziali della propria filiera oltre che torrefattore di caffè e produttore di cioccolato. Non è certo la fabbrica di Willy Wonka ma il laboratorio di Via Niccolò Dall'Arca, nonostante non abbia ancora assunto l'assetto definitivo visto il recente trasloco, sta già stretto rispetto all'espansione e alle galoppanti idee dell'esuberante collettivo felsineo.

Buoni davvero

Postilla finale riservata a una piccola recensione personale, riservata all'assaggio natalizio di uno dei panettoni "Brutti ma Buoni", quello con Caffè e Cioccolato Bianco, con caffè tostato dal Forno Brisa e burro di cacao peruviano in permacultura. Lasciato, come da manuale, a riscaldarsi una mezz'ora prima del consumo, nessuno in famiglia ha avuto il tempo di accorgersi del piccolo difetto estetico, concentrandosi più che altro nell'accaparrarsi le ultime fette disponibili, magari quelle con più venature di cioccolato bianco!

Forno Brisa

via Nicolò dall'Arca 16/2 - 40121 Bologna

Tel 051 0217080



Il Sole 24 Ore Domenica 13 Febbraio 2022 - N. 43



La cura degli chef.
La Corte Cosimo di Palazzo Portinari Salvati con il Salotto Portinari Bar & Bistrot, curato da Vito Mollica, a sinistra la sala del ristorante Mimès di Ditta Palanca, all'incasso allo chef Giovanni Ceroni



Aperitivo con vista.
A sinistra, al centro, "The Terrace", il dehors di The Place a Piazza Santa Maria Novella; qui a fianco l'area Bar & Cocktail de La Ménagère



Fascino storico.
Al centro, il locale di Ditta Artigianale a Via Carducci; qui a fianco una suite intimo del 25hours Hotel Piazza San Paolino, disegnato da Paola Navone

Rinascimento contemporaneo per l'arte dell'ospitalità a Firenze

Turismo di città. Dai caffè ai ristoranti, passando per i nuovi hotel arricchito di proposte che sfruttano il fascino di locali e palazzi storici

Federico De Cesare Viola

C'è qualche giorno ancora (fino al 27 febbraio) per infilarsi dentro al Museo del Novecento e ripercorrere il nutrito corpus di opere e installazioni monumentali di Jean YVES KAVF. L'ex ragazza terribile della Young British Art. Come avviene padidamente in Europa (ma meno in Italia), in questo spazio fiorentino dedicato all'arte del XX e XXI secolo ci sta pure un'ottima caffetteria, sotto i portici del loggiato dei Leopoldine, dove assaggiare la pasticceria crudista e innovativa di Vito Cortese.

Santa Maria Novella è oggi il cuore del distretto più vivace di una città con segnata alla storia come culla del Rinascimento. Il proprio per questo troppo allungo impermeabile alla contemporaneità. La piazza che ospita la facciata della basilica opera di Leon Battista Alberti è così bella che serve la prospettiva giusta e è ideale per ammirarla. Come quelle dei dehors di The Place, nuovo (o forse di nuovo) punto di riferimento per chi cerca un hotel cinque stelle con le sembianze di una casa discreta e raffinata, dominata dai toni verdi, con sole 20 camere. Il re-styling è stato curato dallo Studio Lorenzo Fragola Architetto, che ha enfatizzato il dialogo tra il dentro e il fuori ricavato una serie di salette e studioli dove ognuno può trovare il suo angolo felice della lettura. La cucina non può che essere buona (e lo è per davvero: perfetto lo spaghetti al pomodoro, basilico e pecorino toscano) con uno chef che si chiama Asso Migliore.

Se però cercate un diverso tone of voice - ironico, provocatorio, sexy - dovete girare l'angolo, proprio alle spalle del Museo del Novecento, e scoprire quello che non ti aspetti di trovare a Piazza San Paolino, e far ritorno in quello che un tempo era il Monte de' Pegni. Il primo hotel in Italia della catena 25hours, ispirato alla Divina Commedia in una chiave decisamente cosmopolita e giocosa. Scegliete se trascorrere una notte all'Inferno o al Paradiso: sono queste le due categorie in cui sono divise le 171 camere, che la designer Paola

Navone ha interpretato secondo il suo inconfondibile stile "disruptive". Cidlungheremo troppa elencare i tanti contenuti originali all'interno di questa imponente struttura monumentale: il Cinema Paradiso, rifugio per zootrofici cinefili; la bottega all'incasso, sorta di gironde del goioli con i prodotti di S.Forno, una ricca selezione di specialità regionali, e il Companion Bar, con la sua atmosfera mitteleuropea.

La ristorazione d'altimo non è mai stata così dinamica e inedita. Ci sono due altri luoghi splendidi restituiti alla città. Dimora Palanca, edificio ottocentesco costruito via della Scala proprio negli anelli del Rinascimento Capitale del Regno d'Italia. Oggi un cinque stelle con il carattere, rivestito all'arte e al bello, in una felice commistione tra i segni del passato e il design contemporaneo, secondo la visione dell'architetto Stefano Viviani. La cucina del suo ristorante Mimès è affidata al giovane e bravo Giovanni Ceroni (nel curriculum anche una tappa basca all'Uguitto) che propone tre percorsi da 5, 7 e 9 portate (Super 10, 10 e 12) con le stagioni e il mondo vegetale in evidenza. Ecco, tra i piatti, il Cappelletto all'oltramar, carciofi e limone nero.

Tra qualche settimana daremo il benvenuto a un personaggio che non ha bisogno di nessuna presentazione: Vito Mollica. Lo chef, per tanti anni maître al Four Seasons, si è lasciato nella sfida di trasformare Palazzo Portinari Salvati - altro straordinario pezzo di storia di Firenze: in questo caso, nella Rentrice di Dante - nel nuovo salotto buono della città. Il progetto di ospitalità (che dispone di lussuosi appartamenti esultanti). In partnership tra LDC Hotels & Resorts e Mline & Youss Group, prevede due formule gastronomiche: Full day Salotto Portinari Bar & Bistrot, nella fascinoso Corte Cosimo I, e il gourmet Nonna Chik (aperto anche Dubai), dove Mollica propone la sua consueta idea di fine dining con molta eleganza, con questo Rinascimento contemporaneo riguarda anche il mondo del bar.



Sapienti sapori.

In alto, il Fascino del Bosco (fortilicario, per la casa); uno dei dessert di Karime Lopez di Cucin Osteria da Massimo Bottura; sotto: il cocktail analcolico 1971 firmato da Martina Bonci al Giardino 25 a Piazza della Signoria, che inaugura domani



All'interno di un monastero trecentesco a via Carducci, la scorsa estate ha inaugurato il terzo "episodio" di Ditta Artigianale, il format di Francesco Sanapo dedicato al mondo degli specialty coffee. Potete scegliere l'estrazione che preferite (espresso, V60, aeropress, cold brew) e una delle tante e ottime proposte dolci e salate del giorno. Lo spazio ospita anche un'innovativa Scuola del Caffè, per diffondere un'autentica cultura sul tema

Anche la Ménagère si è

dopo un anno di lavoro in tre quadrati, con molte novità come l'area private dining, con tanto di chef's table in cucina, e il Gentlemen's Club, spaziosa convezione e meditazione con un'importante selezione di distillati, sala biliardo e cigar room. Nel Curioso Shopping potete acquistare composizioni floreali, libri d'arte, fragranze e tessuti per la tavola, prima di ordinare un Caribean Golony ai tavolini dell'area Bar & Cocktail.

A proposito di mixology: proprio domani inaugura Giardino 25, ex Hall bar di Quercia in piazza della Signoria, accanto al Gucci Garden e l'Insegna Osteria da Massimo Bottura, l'Insegna stellata che grazie all'artista e coloratissima cucina di viaggio di Karime Lopez è diventata in pochi anni una delle migliori tavole cittadine. Dietro al banco del Giardino c'è un'altra donna di talento, Martina Bonci, abile in tutti i grandi classici quanto nel signature, se preferite analcolici come il 1971, drink omaggio all'annodi fondazione della maison. Lo spazio - a metà tra la tradizionale bottega toscana e il bistrot francese - è aperto dalle 8 alle 11 di notte. Potete venire a fare colazione, un pranzo leggero o un cocktail dopo cena, magari per festeggiare (se vi sembra il caso) San Valentino.

© RIPRODUZIONE RISERVATA





FIRENZE

LA NUOVA CAFFETTERIA DI DITTA ARTIGIANALE

L'ex monastero di Sant'Ambrogio, completamente restaurato, accoglie coffee lovers e non solo

All'interno del complesso medievale di via Carducci la nuova caffetteria di Ditta Artigianale & Hario Café: la prima in Europa a ospitare, in un luogo aperto al pubblico, un'accademia internazionale dedicata alla diffusione della cultura del caffè. Linee pulite, colori neutri percorsi dal verde che richiamano il giardino interno e poi legno, ferro, ottone e travi a vista: sono gli elementi delle ristrutturazioni di questo luogo così suggestivo, dove l'ex refettorio è la sede della scuola, mentre i locali, che si affacciano su via Carducci, sono il cuore della caffetteria. Proprio qui è possi-

bile gustare i must della cucina di Ditta: dalla bakery homemade ai pancakes, dai bagel al Firenze Cadillac Club Sandwich. Un menù stagionale dove i sapori, tipicamente toscani, sono accostati a classici internazionali: si va dalla Creamy Roasted Pumpkin Soup, confortevole zuppa di profumata zucca gialla, all'Hokkaido Pumpkin Toast, con pane semintegrale tostato con zucca, spinacini e melograno, fino agli ortaggi invernali utilizzati per le insalate a base di cavolo, melograno e frutta secca. Via Carducci 2, Firenze Tel. 055 9367419 menudittaartigianale.com

DINO GUSTO LOCALI

Barbieri al fa le cinque

Chaper come a cinque anni a Milano per Barbieri la restaurazione completa del complesso medievale di via Carducci...

Il sabato della birra

Esclusivo di Giuseppe Vignola. "L'orgoglio" che parte in un'atmosfera di festa per il sabato di via Carducci...

Il sabato della birra

Esclusivo di Giuseppe Vignola. "L'orgoglio" che parte in un'atmosfera di festa per il sabato di via Carducci...



LA NUOVA CAFFETTERIA DI DITTA ARTIGIANALE

Un menù stagionale dove i sapori, tipicamente toscani, sono accostati a classici internazionali: si va dalla Creamy Roasted Pumpkin Soup, confortevole zuppa di profumata zucca gialla, all'Hokkaido Pumpkin Toast, con pane semintegrale tostato con zucca, spinacini e melograno, fino agli ortaggi invernali utilizzati per le insalate a base di cavolo, melograno e frutta secca.

LA CUCINA CREATIVA E DIVERTENTE DI DESCO

Una pizzeria più "fiera" che antica

Una pizzeria più "fiera" che antica. L'orgoglio di via Carducci...

Una pizzeria più "fiera" che antica

Una pizzeria più "fiera" che antica. L'orgoglio di via Carducci...

Una pizzeria più "fiera" che antica

Una pizzeria più "fiera" che antica. L'orgoglio di via Carducci...

Una pizzeria più "fiera" che antica

Una pizzeria più "fiera" che antica. L'orgoglio di via Carducci...

Una pizzeria più "fiera" che antica

Una pizzeria più "fiera" che antica. L'orgoglio di via Carducci...

Una pizzeria più "fiera" che antica

Una pizzeria più "fiera" che antica. L'orgoglio di via Carducci...



https://www.corriere.it/cook/news/cards/caffe-ricette-trucchi-valorizzarlo-cucina/caffe-patrimonio-conoscere-preservare_principale.shtml

Caffè, ricette e trucchi per valorizzarlo in cucina

di MARCO VASSALLO

«Il rito del caffè espresso italiano tra cultura, rito, socialità e letteratura nelle comunità emblematiche da Venezia a Napoli» è stato candidato a divenire patrimonio immateriale dell'Unesco. Nel 2023, la decisione definitiva. Ecco alcune ricette con il quale la bevanda o i chicchi diventano protagonisti in cucina

Caffè: patrimonio da conoscere e preservare

È stato un lavoro lungo e certosino, fatto di riunioni e mediazioni. Ma alla fine le parti sono state unificate e «il rito del caffè espresso italiano tra cultura, rito, socialità e letteratura nelle comunità emblematiche da Venezia a Napoli» è stato candidato a divenire patrimonio immateriale dell'Unesco.

L'iter per la candidatura Unesco

Alla **commissione nazionale Unesco** è stato consegnato un unico dossier che racchiude tradizioni e culture diverse. Una storia variegata che nei mesi scorsi aveva creato alcuni imbarazzi, come la presentazione di due candidature e il respingimento di entrambe. Ma dopo i dissidi iniziali tra il [Consorzio di Tutela del Caffè Espresso italiano tradizionale e la Regione Campania](#)– con l'espresso partenopeo che rivendicava un ruolo (e quindi un fascicolo) *a sé*– già l'estate scorsa si veleggiava verso [un'unica candidatura](#). «L'origine storica del caffè si colloca nel Nord Est dell'Italia, in particolare a Trieste, luogo di arrivo dei primi sacchi di caffè dopo l'assedio di Vienna da parte dei turchi, e a Venezia– ha dichiarato **Mauro Agnoletti**, professore della Scuola di Agraria dell'Università di Firenze e coordinatore della candidatura– Napoli, dove esiste forse la più forte comunità del caffè, l'ha trasformato in un rito simbolo della cultura popolare campana,

riconosciuto anche nel resto d'Italia».

I prossimi passi

Proprio nel capoluogo partenopeo, nello storico [bar Gambrinus](#), c'è stato un brindisi con tazzine per celebrare la candidatura. Una sorta di buon augurio, sperando che tutto vada a buon fine. Si dovrà aspettare il 2023 per avere una risposta finale dall'Unesco. In questo momento il dossier si trova sul tavolo della commissione nazionale che deciderà, entro marzo, se inviare il documento a Parigi, dove si trova la commissione «centrale». Che l'anno prossimo (2023) scioglierà la riserva, prendendo una decisione.

Il documentario e le ricette per conoscere meglio il caffè

Ma quanto è importante il caffè nella nostra cultura e come viene prodotto? [Francesco Sanapo](#), patron della realtà fiorentina «Ditta Artigianale» e uno dei più grandi esperti italiani, ha appena realizzato «The Coffee Hunter». Un documentario girato in Uganda (andato in onda nel periodo natalizio su Gambero Rosso) in cui indaga sui temi più delicati della filiera, come quello dei prezzi e della sostenibilità. Ha viaggiato in moto tra piste di terra rossa e sentieri ritagliati nella giungla dove, vicino alle piantagioni, vivono maestosi gorilla. Alla ricerca di un prodotto di qualità, ma anche di progetti di inclusione sociale che lì si sviluppano. Sì perché noi di caffè non siamo produttori ([c'è solo qualche esperimento di coltivazione](#)), ma abbiamo esportato consuetudini e preparazioni in tutto il mondo. «Ottenere il riconoscimento dell'Unesco sarebbe un grande passo per sottolineare il nostro ruolo nella cultura di questa bevanda– commenta Sanapo– bisogna, però, ricostruire tutto il percorso del chicco per capire le potenzialità di ciò che c'è nella tazzina». Il caffè non è solo il rito dell'espresso. C'è il caffè al banco dei bar, ma anche quello utilizzato in cucina, con tanti piatti gustosi e raffinati. In cui chicchi e bevanda sono assoluti protagonisti. Mentre aspettiamo che l'iter istituzionale si completi, nelle prossime pagine vi proponiamo alcune ricette, da varie parti d'Italia e del mondo. Caffè creativi, creme, dolci ma anche piatti salati. Cimentarsi in nuove preparazioni per scovare tra i fornelli le sue potenzialità: anche questo un modo per conoscere meglio il nostro «oro nero».



SAVEUR

<https://www.saveur.com/shop/best-italian-coffee-brands/>

For the Best Italian Coffee Brands, It's All About the Blend It's time to grab that Moka pot.

BY EMIKO DAVIES | PUBLISHED JAN 24, 2022 1:10 PM

Best Artisan Roast: Ditta Artigianale Mamma Mia



CHECK PRICE

Micro-roasters are becoming more and more popular across Italy, with many getting attention for their craft not only because

of the quality of the coffee, but also for highlighting aspects around coffee production such as sustainability and biodiversity. Ditta Artigianale is a great example of how well-received this outlook has been in Florence. In their first year, they opened not one but two shops, which have proven to become the city's most popular cafes.

Founder Francesco Sanapo, a world barista champion, created the Mamma Mia blend in honor of his mother, who does not like particularly acidic or fruity notes that can be detected in some coffees. To obtain the right balance for this 100 percent Arabica blend, Francesco was careful not to dark roast the beans—which come from Peru, Honduras, Costa Rica and Ethiopia—a composition that he says was studied to give the best results for both espresso and for those who prefer milk in their coffee. “In this cup, you’ll find an intense flavor, smooth body with a long aftertaste,” he explains. “The flavor is characterized by notes of toasted almond, prunes, dates, milk chocolate, and caramel.” Francesco says the Mamma Mia name was also chosen to recognize the all-female production behind this blend. “In fact, all the coffees present in the blend are produced by exceptional women that I personally met during my travels.”

<https://www.intoscana.it/it/articolo/caffè-espresso-patrimonio-unesco-una-candidatura-partita-da-firenze/>

Caffè espresso patrimonio Unesco, una candidatura partita da Firenze

Il professore Mauro Agnoletti coordinatore del dossier per avanzare la richiesta, in Toscana da tempo la cultura della tazzina si è fatta strada nel grande pubblico tra scuole e specialty coffee

/ Raffaella Galamini

21 GENNAIO 2022



caffè bar colazione

Parte simbolicamente da Firenze la candidatura all'Unesco del caffè espresso italiano per essere riconosciuto patrimonio dell'umanità. A coordinare il pool di esperti chiamati ad avanzare la richiesta con l'annesso dossier il professore dell'Università di Firenze **Mauro Agnoletti**.

*“Una candidatura in grado di dare forte risalto all'Italia come polo mondiale in termini di produzione alimentare di qualità e di cultura del cibo: non produciamo caffè eppure siamo riusciti a imporre questa nostra elaborazione della materia prima a tutto il mondo. Dopo più di un anno di riunioni e mediazioni – sottolinea **Agnoletti** – il dossier, che sarà ora presentato alla commissione nazionale UNESCO, rappresenta anche un bell'esempio di ritrovata unità delle diverse*

identità del nostro paese intorno un dei tanti elementi forti della sua culturale alimentare”.

Il professore dell'Università di Firenze tiene a sottolineare come **il rito del caffè**, per i motivi più svariati: sociali, storici, culturali, economici hanno sempre coinvolto tutto lo Stivale. Tutti elementi alla base della **candidatura Unesco**.



Mauro Agnoletti, professore della Scuola di Agraria dell'Università di Firenze – © FAO/Giulio Napolitano

“La tradizione del caffè unifica città come Venezia dove nasce il Caffè Florian, primo luogo dedicato alla degustazione di questa bevanda, con Napoli, dove il caffè è particolarmente radicato nella tradizione tanto da avere assunto una sua ‘specificità culturale’, ma è presente con declinazioni diverse in tutto il nostro paese” sottolinea **Agnoletti**.

Il lavoro maggiore, per **il pool di esperti**, è stato riunisce a “*unificare due documenti che rappresentano culture e tradizioni diverse del caffè e valorizzare in un solo testo l’origine storica del caffè che si colloca nel Nord Est dell’Italia in particolare a Trieste, luogo di arrivo dei primi sacchi di caffè dopo l’assedio di Vienna da parte dei turchi, e Venezia, con Napoli dove esiste forse la più forte comunità emblematica del caffè, che l’ha trasformato in un rito simbolo della cultura popolare campana a cui spesso si associa il caffè al momento di degustare la bevanda anche nel resto d’Italia*”.

Negli ultimi dieci anni **il nome di Firenze** ha assunto un **ruolo centrale nel mondo del caffè** espresso italiano. La presenza sul territorio di coffee expert di fama come **Francesco Sanapo (Ditta Artigianale)** e di **Andrej Godina**, autore di molti libri e di prestigiose consulenze, ha contribuito a diffondere in riva all’Arno la cultura della tazzina in una terra da sempre dedita al vino.

A Firenze esistono **una Scuola del Caffè** nel convento di Sant'Ambrogio a Firenze per iniziativa di Ditta Artigianale e **l'Accademia del Caffè Espresso**, nata dall'esperienza de **La Marzocco**: quest'ultima è una delle aziende produttrici di macchine da caffè più famose al mondo. Non solo: sia a Firenze che nei vari centri della Toscana **tante le microtorrefazioni** e le realtà note fuori anche dei confini regionali e i locali dove oggi è facile poter assaggiare **gli specialty coffee**. Insomma **la cultura del caffè**, a riprova di quanto sia fondata la richiesta avanzata all'Unesco, ha fatto breccia anche in Toscana.

Comunicaffè

<https://www.comunicaffe.it/sanapo-come-e-andato-lingresso-in-tv-coffee-hunter/?fbclid=IwAR27Dc3yCwUHo6SJStJOiIMszDKtClcSD9V8hhT9FCADwx2VrD20ntTABck>

Sanapo, cultura del caffè in tv: “Un successo, specialty adesso fuori dalla nicchia”

Il coffee hunter: "Non mi aspettavo questo successo: avevo anzi un po' di timore per questa prima volta. Certo ci saranno anche pareri contrastanti, ma alla fine di tutto dico: va bene, se queste sono le critiche, sono felice comunque. Non c'è felicità senza invidia, dice il filosofo greco Eschilo."

9 Gennaio 2022

MILANO – **Francesco Sanapo** è riuscito a fare cultura del caffè anche durante la pausa festiva, portando la sua avventura in piantagione in televisione, sul canale del Gambero Rosso. Un Natale con più consapevolezza per una bevanda che in Italia consumiamo tutti, ma che solo in pochi conoscono per davvero. L'Uganda è entrata in casa nei giorni di festa, attraverso le immagini e le parole di un esperto conoscitore della materia (dai campi sino alla tazzina). Ma com'è andata questa incursione nei piccoli schermi?

Sanapo è riuscito nel suo intento di raggiungere anche l'iconica “Signora Maria” mentre armeggiava la **moka formato famiglia** a chiusura del pranzo natalizio? Lo abbiamo chiesto a lui, che ha tenuto il polso di quella che tutti ci si augura sia il primo step verso una comunicazione più inclusiva.

Sanapo, The Coffee Hunter ha conquistato il pubblico?

“E' innanzitutto un traguardo che ho inseguito per tanto tempo: ci sono due modi per diffondere la cultura del buon caffè, ovvero attraverso le caffetterie (ne ho

aperte tre) e poi con l'utilizzo dei media moderni come la televisione, i social, per comunicare alla gente. Da anni ci provavo: dalla creazione di **barista&farmers** dove portavo **10 baristi** in piantagione. Abbiamo avuto una diffusione internazionale anche in piccole dosi, in diversi Paesi. Lo abbiamo trasmesso a ogni announcement del WBC.

Poi è nata l'idea di The Coffee Hunter, per raccontare il mio lavoro quotidiano, andando alla ricerca di **specialty** direttamente sul posto. Io voglio realmente incontrare le persone, sapere cosa fanno, come la pensano: lo specialty è risultato anche di questo, del come nasce e cresce. Oltre a questo, mi permette di raccontarlo in maniera ancora più potente. Ecco perché mi armo di valigie e parto verso i Paesi produttori.

Volevo far vedere alla gente ciò che cosa c'è dietro la tazzina. The Coffee Hunter finalmente riesce ad arrivare su Sky ed è stato un successo

Ho ricevuto numerosissimi messaggi da sconosciuti, tutti che ringraziavano per aver raccontato il caffè in maniera inedita, con una visione diversa dal solito, senza veicolare dei brand. **Parliamo di prodotti, non di marchi.** Nella narrazione vera e propria non ci sono pubblicità: non è quello lo spirito. Sono riuscito, pur con tanto sacrificio perché la strada più semplice era quello di sponsorizzare le aziende, a creare questo documentario e a portarlo in tv. Ho resistito e ce l'abbiamo fatto grazie alla fiducia del Gambero Rosso.

Sanapo: mandarlo in televisione mi ha permesso di raggiungere le persone. Mi consegneranno i dati verso fine mese, ma si parla di un buon numero di views

Non ho mai ricevuto messaggi dagli chef così tanto come adesso in seguito alla trasmissione televisiva. Sono persone che lavorano nell'industria dell'ospitalità e che però non si intendono di caffè: posso dire che ho aperto dieci messaggi tra un centinaio ed erano tutti da parte di chef, sommelier, bartender. Non la solita nicchia di coffee lovers quindi, che pure si è spesa con dei feedback interessanti: anche quelli che possono considerarsi dei competitor, hanno preso

The Coffee Hunter come uno spunto che possa aiutare realmente il mondo dello specialty e della filiera.

Sono iniziative che portano bene alla **missione comune**. Io sono andato in tv e ho aperto la strada: spero che qualcun altro si impegni nello stesso racconto un po' più nazional popolare, della bellezza del territorio che coltiva il caffè.

The Coffee Hunter è stato un successo e spero che non si interrompa: sto già organizzando gli altri due episodi in Colombia, andando in bicicletta, prendendo spunto da ciò che ho fatto nel mio viaggio di sensibilizzazione sulla percezione del caffè da Firenze a Lecce.

Io lotto per **far diventare il caffè più “figo”** e dargli la giusta attenzione. Tutto ciò che faccio, è per costruire un futuro dietro e davanti questa bevanda. Sia per le persone che ci lavorano al suo interno che per i consumatori.

A tutti i miei colleghi, amici, competitor dico che è arrivato il momento di alzare i prezzi del caffè. Abbiamo avuto problemi nella produzione nei vari Paesi che sono stati colpiti dal fenomeno della Niña, dalle ghiacciate: produrre il caffè oggi non è semplice e quindi i coltivatori devono affrontare costi e sfide maggiori.

Ai torrefattori dico: bisogna pensare di aumentare il prezzo anche a prescindere della qualità. Nel senso che **anche il caffè non specialty** deve avere un costo maggiore. Entriamo a gamba tesa su questo punto: con The Coffee Hunter volevo far capire che il caffè non è una semplice commodity.

Non mi aspettavo questo successo: avevo anzi **un po' di timore** per questa prima volta.

Certo ci saranno anche pareri contrastanti, ma alla fine di tutto dico: va bene, anche se ci sono le critiche, sono felice comunque. Non c'è felicità senza invidia, dice il filosofo greco Eschilo.”

TOSCANA

ME RA VI GLIA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

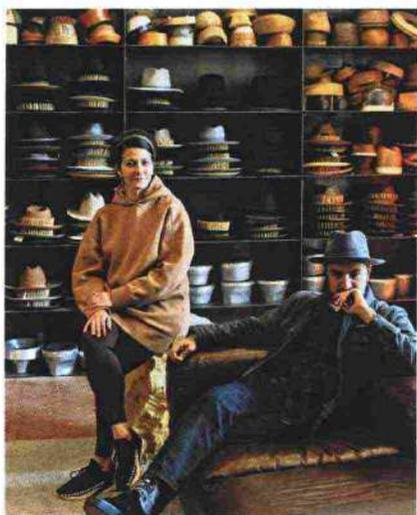
174262

Marcello Del Colle, scultore del Museo dell'Opera del Duomo, realizza copie esatte delle statue della cattedrale.

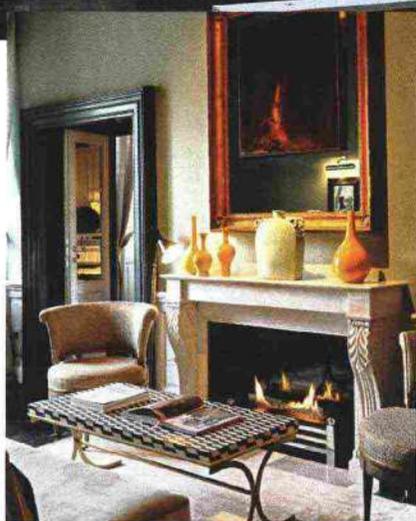
Pagina accanto, finitura di un cappello di Superduper, uno degli atelier di Manifattura Tabacchi, ex fabbrica di sigari trasformata in centro di arte, cultura e formazione.

Cos'è cambiato in questi due anni senza la solita folla di turisti internazionali? Firenze è più aperta e contemporanea, con una nuova generazione di creativi all'opera. Testo Carlo Ducci Foto Sofie Delauw

TOSCANA



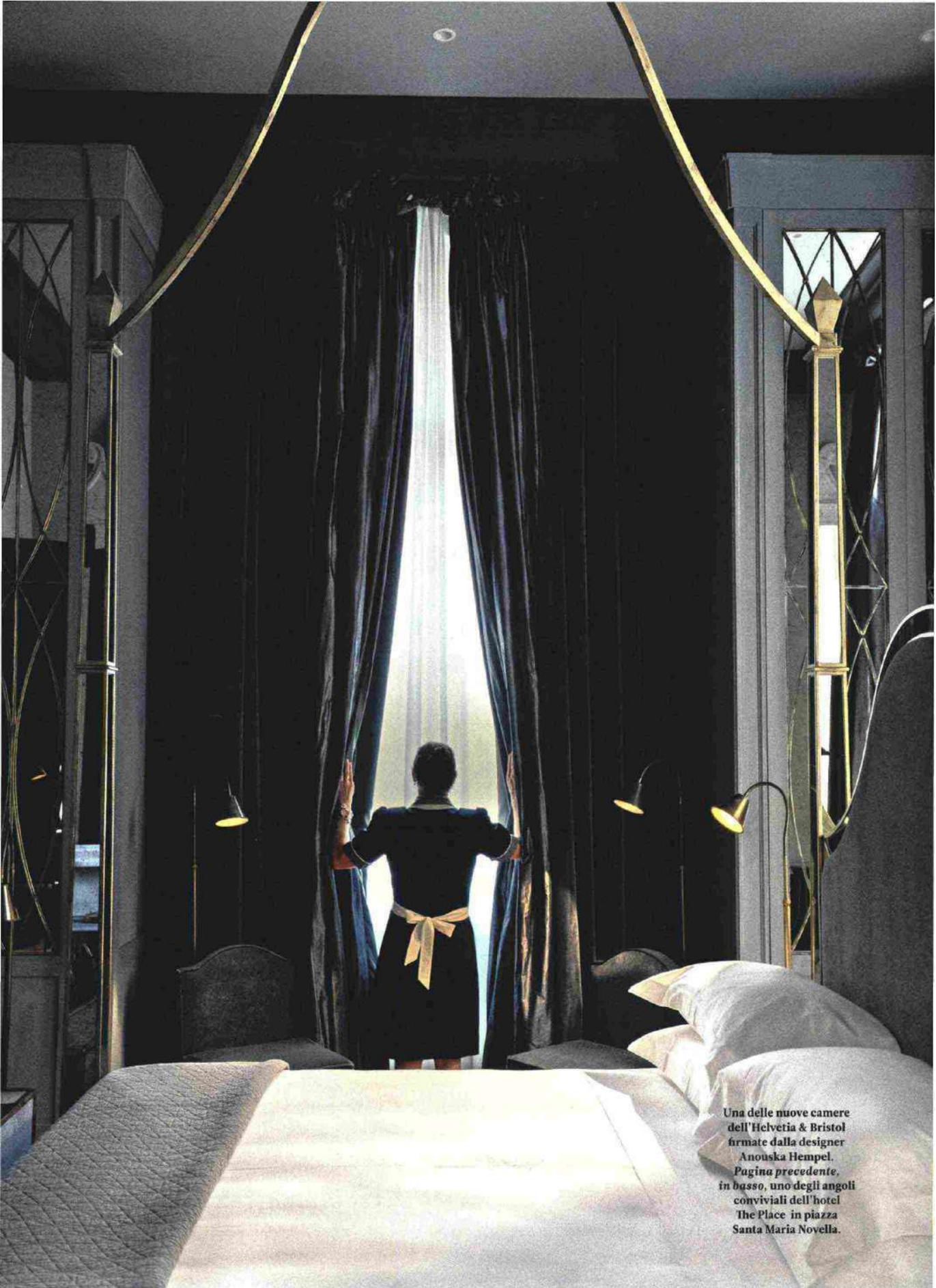
Sopra, Veronica Cornacchini e Matteo Gioli, fondatori dell'atelier Superduper Hats. Sotto, ricostruzione della facciata originale di Santa Maria del Fiore al Museo dell'Opera.



E noto che alla bellezza si chiede sempre qualcosa in più, e questo vale a maggior ragione per una città già bella, dalla quale ci si attende l'essere sempre un po' oltre quel che è, de facto, per tutti, ovvero una oggettiva, riconosciuta Meraviglia. Quello di Firenze diventa quindi un interessante quanto rischioso gioco al rialzo, una gara di autocritiche e di aspettative in cui azioni, eventi, decisioni e scelte dei fiorentini siano in primis conferma del suo ruolo di «bella fra le belle». Impresa ardua, che riserva una gradita sorpresa in questo fine 2021 perché rivela una città rigenerata, densa di stimoli, proposte e fermenti che non tradiscono il viaggio. Il concetto di novità, beninteso, è relativo: ed è qui reso ancor più complicato per chi deve confrontarsi con i Medici, Michelangelo e il Rinascimento e al contempo sorprendere visitatori abituati a girare il mondo, vedere, gustare e ricordare tante altre bellezze. Firenze, com'era prevedibile, ha scelto di fare a modo proprio, rifuggendo confronti. Nel cuore sapido e incontentabile dei fiorentini e di coloro che l'hanno scelta come luogo d'elezione, si scopre oggi una vitalità mai sazia, basata su quella costante autocritica che dice «si può fare di più e meglio». Amministrativamente città di difficile

gestione, occorre ricordare che Firenze è in primis un luogo in cui si vive, anche oltre il turismo. Ambito, questo, cui la città rimane comunque devota, e per questo negli ultimi anni si è dovuta porre la domanda se il turismo dei numeri fosse ancora un modello proponibile, o fosse giunto il momento di ripensare le strategie di offerta ai milioni di visitatori che attraggono. Andare oltre il Davide, insomma, ancorché scelto simbolicamente quale rappresentante del Padiglione Italia a Expo Dubai. Un'attesa di riflessione costruttiva quindi, durante la quale Firenze è tornata a desiderare il vero Viaggiatore, più preparato ed esigente; si è di colpo ricordata di avere la Qualità nel suo Dna, e si è forse addirittura convinta che la Qualità, quella vera, alla fine è un ottimo investimento per tutti.

Firenze pare dunque aver smaltito l'ubriacatura da numero di visitatori, e sta rivedendo il suo volto urbano esteticamente ancora a tratti globalizzato; e, forse, ha capito che l'essere ai primi posti nella wish list del mondo intero porta all'immobilismo. È stata attesa anche rigenerante, che Firenze ha saputo convertire in progettualità, invenzione, iniziativa a rinforzo del sotterraneo fiume creativo che già era percepibile da qualche anno: e ne sono prova le oggi solide rivalutazioni di quartieri come San Niccolò, vivace di giorno e alla sera, o di Sant' Ambrogio dove molto si deve al ristorante Cibrèo e ai suoi satelliti guidati da Giulio Picchi, innovativo figlio del fondatore Fabio. In città si assiste comunque al moltiplicarsi un po' ovunque di proposte per una ristorazione di qualità in alternativa allo stereotipato «bistecca & Chianti» che la maggior parte del pubblico ancora cerca. Altri segnali sono stati il moltiplicarsi di sedi della libreria-café Todo Modo, con le sue proposte di incontri culturali anche solo per bambini, nella sede Oltrarno; il nascere di scuole come la Hia Academy per l'accoglienza turistica di livello, l'aprirsi a formule di artists-in residence come quelle di Numeroventi, il consolidarsi della formula espositiva vincente di Palazzo Strozzi e quella altrettanto accattivante del Museo Bardini. Fino al proliferare dei laboratori d'arte specie nei quartieri di Oltrarno. Last but not least, il fiorire di nuove generazioni di artigiani, come dimostra il successo ➤

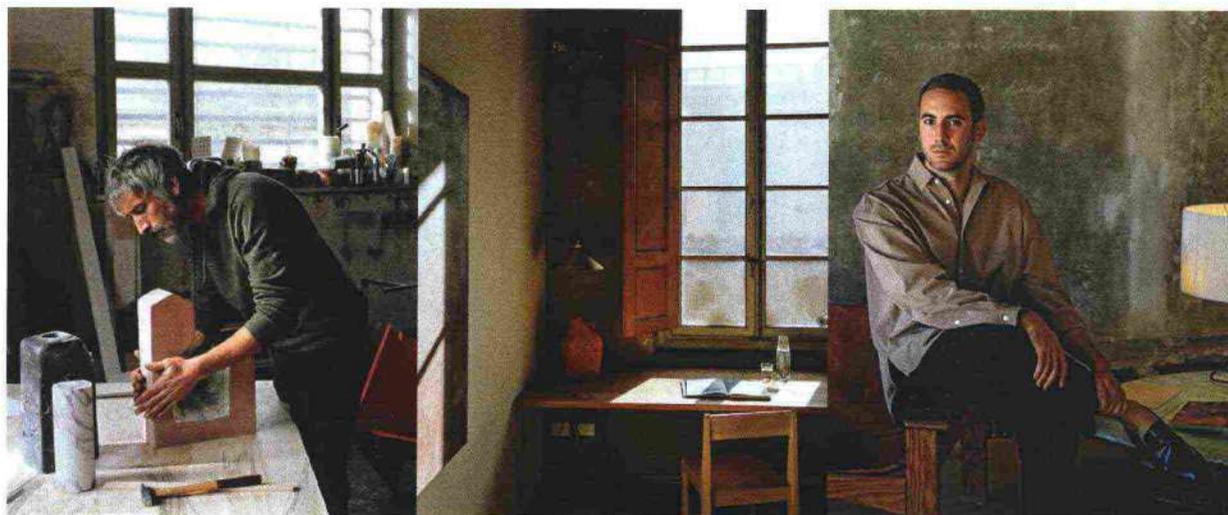


Una delle nuove camere dell'Helvetia & Bristol firmate dalla designer Anouska Hempel. *Pagina precedente*, in basso, uno degli angoli conviviali dell'hotel The Place in piazza Santa Maria Novella.

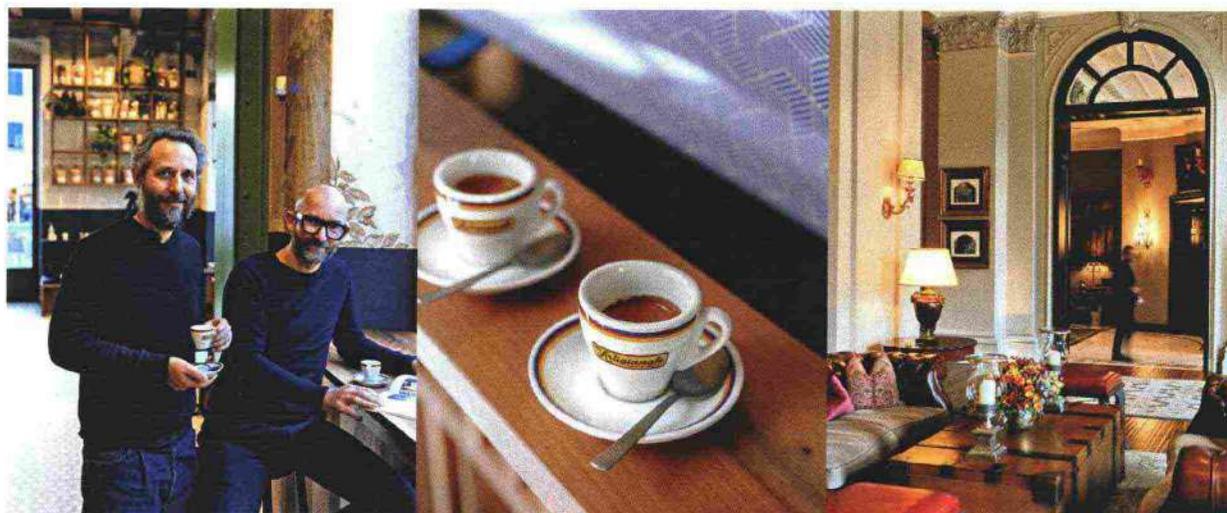
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

174262

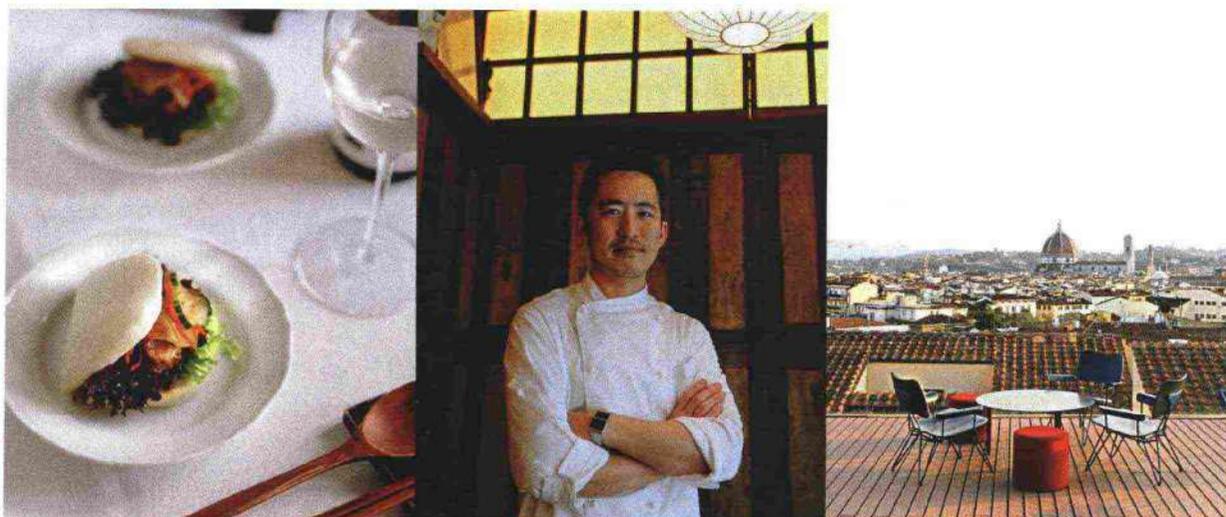
TOSCANA



Sopra, da sinistra, Duccio Maria Gambi, all'opera nel suo studio di arte, artigianato e design B9, all'interno della Manifattura Tabacchi; un angolo di Numeroventi, hotel, galleria e residenze d'artista; Martino di Napoli Rampolla, ideatore del progetto Numeroventi.



Sopra, da sinistra, Luca e Marco Baldini, rispettivamente architetto e designer dello studio Q-bic; il famoso caffè di Ditta Artigianale, più volte premiata come migliore caffetteria d'Italia ai Bar Awards; l'area living dell'hotel St. Regis, storico cinque stelle affacciato sull'Arno.



Sopra, da sinistra, un bao preparato dallo chef Ryo Maeizumi al Ciblrò (al centro), il ristorante orientale del gruppo Cibrè; la terrazza all'ultimo piano dello Student Hotel, progetto multitasking con residenze per studenti, camere per gli ospiti, spazi di coworking e ricreativi (piscina sul tetto inclusa).

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

174262

La sala da pranzo di Gucci Osteria, una stella Michelin grazie alla cucina della executive chef Karime Lopez, con la supervisione di Massimo Bottura.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

174262



La Ménagère è tanti posti in uno: negozio di fiori, ristorante, bistro, cocktail bar, cigar room, sala da tè e da biliardo. Ha riaperto a novembre, dopo il restyling a cura dall'architetto Claudio Nardi.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

174262

della annuale edizione settembrina di Artigianato e Palazzo nel Giardino Corsini. Artigiani oggi scoperti e impiegati nell'alta hôtellerie e dai maggiori decoratori internazionali. In questo nuovo *flair de vie*, determinante è stata l'apertura dei dehors, oggi piacevole specchio della vita nuova che si respira. Complice la possibilità offerta di allargarsi sulle vie, la città tutta ha velocemente assunto un aspetto allegro, quasi montmartriano, che ha alimentato incontri e fusioni fra visitatori e fiorentini, cosa cui era raro assistere. Lo si percepisce tanto nei quartieri d'Oltrarno ad alta densità studentesca quanto nelle verande stagionali più note come quella di The Place, l'hotel in piazza Santa Maria Novella, e al Gucci Osteria in piazza

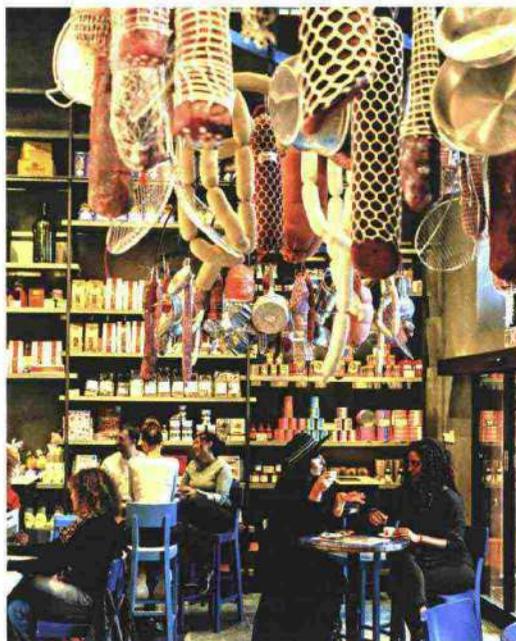
della Signoria, proprio davanti al museo della Maison fondata a Firenze un secolo fa, nel 1921. Ma anche negli spazi all'aperto del bar Paszkowski, un classico, e del ristorante Irene dell'Hotel Savoy, entrambi in piazza della Repubblica. Lo stesso vale l'interessante progetto multifunzionale su cibo e life-style de La Ménagère, appena ridisegnata dall'architetto Claudio Nardi, e per i bistrot della più defilata piazza della Passera. Ovunque, una internazionalità che crea atmosfera e fidelizza un po' tutti, e che si ritrova anche all'interno dei ristoranti, nuovi e in progress, come quello dell'Helvetia & Bristol con la cucina a cura del Cibrèo e la pasticceria di Iginio Massari in arrivo, e il piccolo Floret all'interno del concept store Luisa via Roma; così come nell'allure tradizionale del Winter Garden, il ristorante dell'hotel

St. Regis o ancora sulla terrazza hip dello Student Hotel, che è contemporaneamente convitto, albergo, spazio di coworking.

Fra i quartieri in rivalutazione c'è Santa Maria Novella, davanti alla stazione ferroviaria dell'architetto Michelucci, ora in restauro. Segni di rinascita si leggono sulle impalcature sull'ex cinema Ariston che annunciano lo spazio multimediale per il plastico ferroviario di circa 300 mq del marchese Giuseppe Paternò di San Giuliano, mentre si parla sempre più concretamente del Museo della Lingua Italiana sostenuto dal MiBac, e accolto nel complesso retrostante la basilica. Intanto proprio di fronte alla basilica, il Museo del Novecento diretto da Sergio Risaliti continua con la sua interessante programmazione espositiva che ha avviato un dialogo fra passato e presente. Quale nuova cesura fra gli antiquari di via dei Fossi e la più popolare via Palazzuolo, spunta il progetto di Paola Navone per il 25hours Hotel, nell'ex sede del Banco dei Pegni, oggi aperto su una quieta piazza di San Paolino, anch'essa in recupero. Sul sostegno concreto alla città, e sostenuto da uno spirito da me-



Sopra, Hiroko Kawamoto, cuoca giapponese di Bento fatti a Modo, take away alla Manifattura Tabacchi. Sotto, la drogheria con bar del 25hours Hotel.



cenati, si basa poi il progetto The Place of Wonders promosso dalla proprietà dell'hotel The Place: un fondo aperto anche a ospiti e viaggiatori, attraverso il quale supportare progetti di rivalutazione cittadina, fra cui lo splendido e spesso sottovalutato Museo Marino Marini nell'ex chiesa di San Pancrazio, in una piazzetta vicina.

L'attesa si è dunque trasformata in attiva produttività, e si è fatta spunto strategico per altre attese, sicuramente più sfaccettate, ovvero quelle per i grandi progetti pubblici e privati annunciati o già cominciati, continuum ideale del percorso di trasformazione intrapreso dalla città. Come per esempio le due nuove sedi dell'Accademia delle Belle Arti, una alla Manifattura Ta-

bacchi e una alla Fondazione Carniolo di piazza Savonarola, angolo fiorentino per i fiorentini. E come i nuovi progetti espositivi del Museo Stibbert, altro gioiello spesso lasciato fuori dai circuiti turistici classici. Nuove impostazioni anche nei due complessi monumentali del Museo dell'Opera del Duomo con la ricostruzione della facciata originale di Santa Maria del Fiore, e l'Opera di Santa Croce, che rilegge il suo insieme dal valore culturale incommensurabile con inusuali percorsi attualizzati.

Poi, ci sono gli annunciati sviluppi delle Gallerie degli Uffizi, fra cui spicca *Uffizi Diffusi*, un progetto del direttore Eike Schmidt che vedrà coinvolte un centinaio di sedi in tutta la Toscana e sarà porta per un utilizzo ad ampio raggio dell'immenso patrimonio di quello che è stato definito, a ragione, «il museo più bello del

mondo». In più, oltre alle possibilità offerte dal nuovo accordo con il Bund One Art Museum di Shanghai per esposizioni e scambi culturali, gli Uffizi avranno a Firenze una nuova costola dedicata al contemporaneo, per ora chiamata genericamente Uffizi 2, con sede alla Manifattura Tabacchi. Già, la Manifattura Tabacchi è un capitolo a parte: un gigantesco complesso in stile Ventennio, a un passo dal parco delle Cascine, polmone verde della città, e al centro di una riqualificazione che la pone già come destinazione a sé: sedici edifici in circa centomila metri quadrati con studi e laboratori, residenze e polo espositivo ne faranno una città nella città. In parte lo sono, con i bar e i grandi cortili, la terza sede del Polimoda, l'atelier dei cappellai Veronica e Matteo di Superduper Hats, quello dell'artista e designer Duccio Maria Gambi e Q-bic, lo studio di architettura e design dei fratelli Marco e Luca.

In quella che si conferma essere la sua stagione migliore, l'inverno, ecco una Firenze non più immobile, ma viva, e, per giocare di stereotipi, quasi rinascimentale. ●

ANNO 44° NUMERO 01

bargiornale



**CAFFÈ
NELL'ITALIANA
QUALE FUTURO?**



Alta regia della cucina di Ditta Artigianale c'è Giacomo Faberi, esperto di cucina salutista e vegetariano. Il suo menu invernale è a base di piatti ricercati e creativi realizzati con ingredienti stagionali.

IL TOAST DI MODA? CON LA ZUCCA CASTAGNA

I lettori di Bargiornale hanno imparato a conoscere Francesco Sanapo e la sua creatura più nota: Ditta Artigianale, linea di caffetterie dedicata al consumo consapevole di caffè attiva nel cuore di Firenze. Sanno bene anche dell'impegno dell'imprenditore ed ex pluricampione salentino nel diffondere la cultura dei caffè di qualità e di raccontarli in maniera completamente originale. In sintesi, un pioniere dello specialty e un alfiere della sostenibilità applicata a tutti gli step produttivi. Ditta Artigianale è però un concept che va oltre il caffè e che abbraccia mondi complementari a quello della tazza. Uno di questi è la cucina con alla regia

Giacomo Faberi, giovane chef classe 1987 con una specializzazione nei campi dell'alimentazione vegetariana e salutista. Dopo alcune esperienze all'estero, in particolare in Spagna, e in alcuni tra i locali più cool del panorama fiorentino (es. il Bulli&Balene), Faberi, l'anno scorso, è tornato "a casa" (proprio a Ditta Artigianale ha mosso i suoi primi passi da chef di cucina nel lontano 2014) per firmare un menu invernale per brunch, piatti e stuzzichini pre dinner.

Stagionalità degli ingredienti e ricerca di connubi ricercati e lontani dai luoghi comuni sono le linee guida che ha seguito Faberi nel realizzare la carta. Un esempio su tutti, l'Hokkaido Pumpkin Toast (10 euro): preparazione che, oltre all'halloumi (formaggio tradizionale di Cipro a base di latte di pecora e capra), allinea, come ingrediente principale, la zucca Hokkaido (Giappone), conosciuta anche come zucca castagna o Potimarron. «Il piatto - spiega Faberi a Bargiornale - è ispirato a un ingrediente che ormai si può reperire facilmente anche in Italia. L'idea nasce, dunque, dalla ricerca di ingredienti stagionali e della cucina internazionale che, in questo caso, strizza l'occhio a quella giapponese. Ditta Artigianale è un luogo di incontro tra varie culture e trovo molto stimolante condividere in modo conviviale la tradizione italiana con quella di altri Paesi. L'accostamento dei sapori è stato scelto in base alle loro qualità: ho pensato di mettere a contrasto il dolce della zucca Hokkaido, dal sapore di castagna e miele, con il gusto salato di un formaggio come l'halloumi dal sapore deciso. Il melograno dona, invece, una nota di acidità che ripulisce la bocca dal grasso del formaggio e dalla dolcezza della zucca». *

RICETTA HOKKAIDO PUMPKIN TOAST

di GIACOMO FABERI

INGREDIENTI (per 1 porzione)

- ◆ 120 zucca Hokkaido schiacciata (smashed)
- ◆ 40 g zucca squash ◆ 45 g halloumi (2 fette) ◆ 5 g melograno ◆ olio ◆ sale e pepe q.b. ◆ 5 g semi di zucca
- ◆ 70 g pane semi-integrale ◆ ravanelli ◆ spinacini

PROCEDIMENTO

- ◆ Tagliare e tostare il pane ◆ Grigliare l'halloumi, quindi scaldare leggermente la zucca Hokkaido
- ◆ Posizionare tre cucchiaini della purea della zucca Hokkaido sul pane tostato, quindi gli "spaghetti" di zucca squash ◆ Appoggiare sopra il formaggio grigliato
- ◆ Completare con qualche ravanello, qualche foglia di spinacio, il melograno, i semi di zucca, un filo di olio e del pepe macinato.



110
bg 01/22



<https://www.gamberorosso.it/articoli-channel/in-tv/gambero-rosso-channel-nei-programmi-di-1-e-2-gennaio-giorgione-e-francesco-sanapo/>

Gambero Rosso Channel: nei programmi di 1 e 2 gennaio, Giorgione e Francesco Sanapo

31 Dic. 2021, 06:47 | a cura di [Gambero Rosso](#)

IL PALINSESTO DA NON PERDERE! IL MEGLIO DELLA PROGRAMMAZIONE QUOTIDIANA DEL CANALE TV GAMBERO ROSSO CHANNEL, TRA EVERGREEN E PRIME VISIONI.

Gambero Rosso Channel significa programmazione all day long, con repliche e prime visioni, sul canale 133 e 415 di Sky.

Pronti per il weekend? E soprattutto: pronti per il nuovo anno? Per questo fine settimana Gambero Rosso presenta Vi cuciniamo per le feste. Dalle 15 alle 16 e dalle 20.30 alle 21.21. Ritratto di Chef ci porta a conoscere Philippe Lévéillé, dalle 16.30. L'appuntamento con Donne Vincenti, alle 8, è dedicato a Silvia Baracchi, alle 14.30 a Chiara Pavan, mentre alle 10.30 e alle 18.00 torna Eleonora Baldwin con le sue Lezioni di farina con la puntata dedicata al lievito madre. Alle 13 e alle 19.30 la prima puntata di un nuovo programma dedicato al caffè, Coffe Hunter ci porta in Huganda.

La domenica l'appuntamento è ancora con Vito e i suoi, dalle 7 per preparare polenta e cinghiale, e bavarese di cachi. Dalle 9.00 alle 10.00, e alle 16.23 alle 17.24 il Ritratto di chef è dedicato a Salvatore Tassa. In tarda mattinata torna Peppe Guida con Questa terra è la mia terra con una puntata dedicata a Cetara (dalle 11 alle 12). Eleonora Baldwin con le sue Lezioni di farina alle 17.55 ci parla di macinazione. Alle 12.58 un nuovo programma dedicato al caffè: Coffe Hunter per la seconda parte del viaggio in Huganda, in replica anche 19.26



https://www.corriere.it/cook/news/cards/caffe-ricette-trucchi-valorizzarlo-cucina/caffe-patrimonio-conoscere-preservare_principale.shtml

Caffè, ricette e trucchi per valorizzarlo in cucina

di MARCO VASSALLO

«Il rito del caffè espresso italiano tra cultura, rito, socialità e letteratura nelle comunità emblematiche da Venezia a Napoli» è stato candidato a divenire patrimonio immateriale dell'Unesco. Nel 2023, la decisione definitiva. Ecco alcune ricette con il quale la bevanda o i chicchi diventano protagonisti in cucina

Caffè: patrimonio da conoscere e preservare

È stato un lavoro lungo e certosino, fatto di riunioni e mediazioni. Ma alla fine le parti sono state unificate e «il rito del caffè espresso italiano tra cultura, rito, socialità e letteratura nelle comunità emblematiche da Venezia a Napoli» è stato candidato a divenire patrimonio immateriale dell'Unesco.

L'iter per la candidatura Unesco

Alla **commissione nazionale Unesco** è stato consegnato un unico dossier che racchiude tradizioni e culture diverse. Una storia variegata che nei mesi scorsi aveva creato alcuni imbarazzi, come la presentazione di due candidature e il respingimento di entrambe. Ma dopo i dissidi iniziali tra il [Consorzio di Tutela del Caffè Espresso italiano tradizionale e la Regione Campania](#)– con l'espresso partenopeo che rivendicava un ruolo (e quindi un fascicolo) *a sé*– già l'estate scorsa si veleggiava verso [un'unica candidatura](#). «L'origine storica del caffè si colloca nel Nord Est dell'Italia, in particolare a Trieste, luogo di arrivo dei primi sacchi di caffè dopo l'assedio di Vienna da parte dei turchi, e a Venezia– ha dichiarato **Mauro Agnoletti**, professore della Scuola di Agraria dell'Università di Firenze e coordinatore della candidatura– Napoli, dove esiste forse la più forte comunità del caffè, l'ha trasformato in un rito simbolo della cultura popolare campana,

riconosciuto anche nel resto d'Italia».

I prossimi passi

Proprio nel capoluogo partenopeo, nello storico [bar Gambrinus](#), c'è stato un brindisi con tazzine per celebrare la candidatura. Una sorta di buon augurio, sperando che tutto vada a buon fine. Si dovrà aspettare il 2023 per avere una risposta finale dall'Unesco. In questo momento il dossier si trova sul tavolo della commissione nazionale che deciderà, entro marzo, se inviare il documento a Parigi, dove si trova la commissione «centrale». Che l'anno prossimo (2023) scioglierà la riserva, prendendo una decisione.

Il documentario e le ricette per conoscere meglio il caffè

Ma quanto è importante il caffè nella nostra cultura e come viene prodotto? [Francesco Sanapo](#), patron della realtà fiorentina «Ditta Artigianale» e uno dei più grandi esperti italiani, ha appena realizzato «The Coffee Hunter». Un documentario girato in Uganda (andato in onda nel periodo natalizio su Gambero Rosso) in cui indaga sui temi più delicati della filiera, come quello dei prezzi e della sostenibilità. Ha viaggiato in moto tra piste di terra rossa e sentieri ritagliati nella giungla dove, vicino alle piantagioni, vivono maestosi gorilla. Alla ricerca di un prodotto di qualità, ma anche di progetti di inclusione sociale che lì si sviluppano. Sì perché noi di caffè non siamo produttori ([c'è solo qualche esperimento di coltivazione](#)), ma abbiamo esportato consuetudini e preparazioni in tutto il mondo. «Ottenere il riconoscimento dell'Unesco sarebbe un grande passo per sottolineare il nostro ruolo nella cultura di questa bevanda– commenta Sanapo– bisogna, però, ricostruire tutto il percorso del chicco per capire le potenzialità di ciò che c'è nella tazzina». Il caffè non è solo il rito dell'espresso. C'è il caffè al banco dei bar, ma anche quello utilizzato in cucina, con tanti piatti gustosi e raffinati. In cui chicchi e bevanda sono assoluti protagonisti. Mentre aspettiamo che l'iter istituzionale si completi, nelle prossime pagine vi proponiamo alcune ricette, da varie parti d'Italia e del mondo. Caffè creativi, creme, dolci ma anche piatti salati. Cimentarsi in nuove preparazioni per scovare tra i fornelli le sue potenzialità: anche questo un modo per conoscere meglio il nostro «oro nero».



<https://www.lanazione.it/firenze/cronaca/documentario-fiorentino-sui-produttori-di-caffe-in-tv-domani-e-il-26-1.7183326>

Publicato il **24 dicembre 2021**

Documentario fiorentino sui produttori di caffè in tv domani e il 26

Il caffè, la tazzina più amata e più bevuta al mondo dopo l'acqua, approda in tv per le feste e per una buona causa. Domani e domenica 26 dicembre (alle ore 13, 19.30, 24.30, in replica 1 e 2 gennaio) sarà in programmazione su Gambero Rosso Channel, ai canali 133 e 415 di Sky, "The Coffee Hunter", il documentario in due puntate girato in Uganda con protagonista il pluripremiato campione di caffè e coffee lover Francesco Sanapo, che chiede un cambiamento "perché un caffè buono deve essere anche etico". Alla base del progetto, portato avanti insieme al regista Stefano Conca Bonizzoni e prodotto da SCB Lab e Ditta Artigianale con il sostegno di Sanremo Coffee Machines e Vol Caffè e il supporto tecnico di Manfrotto, c'è la volontà di apportare un cambiamento: diffondere la cultura del caffè di qualità e migliorare lo stile di vita dei produttori. Sanapo chiede: da dove viene l'espresso che beviamo tutti i giorni? "Siamo abituati a spendere poco per un caffè – spiega Sanapo – ma così anche l'introito di chi lavora nella filiera è esiguo. Conosco infinite storie di agricoltori costretti a vendere al costo di produzione, o a meno, ed è così che si genera povertà".

PASTICCERIA INTERNAZIONALE

<https://www.pasticceriainternazionale.it/2021/12/23/sanapo-in-the-coffee-hunter/>

Sanapo in The Coffee Hunter

Con la regia di Stefano Conca Bonizzoni, Francesco Sanapo racconta il mondo del caffè dall'altra parte del mondo e restituisce dignità a contadini e coltivatori di caffè. Il documentario The Coffee Hunter va in onda il 25 e il 26 dicembre su Gambero Rosso Channel



Francesco Sanapo, campione italiano, ideatore e titolare di **Ditta Artigianale**, approda in TV e interpreta **The Coffee Hunter**, nel documentario in onda il **25 e 26 dicembre** su Gambero Rosso Channel (133 e 415 di SKY), per la regia di **Stefano Conca Bonizzoni**. La produzione SCBlab e Ditta Artigianale, con il sostegno di Sanremo Coffee Machines e Vol Caffè e il supporto tecnico di Manfrotto, sposa la vocazione di Francesco: andare alle origini del caffè, promuovere una nuova cultura del chicco, improntata alla **valorizzazione della materia prima** e dell'**eticità di prodotto**. I due episodi lo ritraggono in sella

ad boda–boda (la motocicletta locale) sulle strade dell'Uganda, in corsa per centinaia di chilometri, dalle colorate vie di Kampala ai vicoli affollati degli slum, dalle piste di terra rossa ai sentieri nella giungla. Gli spettatori scoprono da dove arriva la tazzina di espresso con cui iniziano ogni loro giornata, grazie a riprese (e materiale girato da droni) nelle caffetterie della capitale, tra gli ecosistemi del caffè e in piccole fattorie coltivatrici di specialty coffee. Per ricordare che dietro al prodotto ci sono sempre le persone. Ecco come Sanapo commenta la sua avventura: “C'è un momento nel documentario in cui mi accorgo che la popolazione locale, quella che produce il caffè, non lo beve. È un paradosso assurdo, come può un produttore dare il giusto valore a qualcosa che non conosce? Posso avere un caffè di qualità altissima, ma non sapendolo valutare lo venderò a cifre irrisorie. È importante sensibilizzare sia il consumatore che il contadino. In Uganda ho cercato di fare formazione, di condividere con le persone che incontravo quello che so, sperando di suscitare in loro una curiosità, una voglia di imparare e di approfondire”.

<https://dittaartigianale.com/>

LA PROPOSTA

Vendere i giornali? A bar e tabaccherie piace l'idea di Nardella

di Barbara Gabrielli

Giornali in vendita dal tabaccaio, al bar, ovunque. Se le edicole sono sempre di meno, perché non consentire anche ad altri esercenti di vendere la carta stampata? La proposta di Dario Nardella, formulata durante gli auguri del sindaco alla stampa fiorentina, riaccende il dibattito su una questione aperta da tempo: dare ai cittadini la possibilità di acquistare il quotidiano anche sotto casa, nel negozio di portata di mano, e non soltanto dal giornalaio. Immediato il plauso di Andrea Riffeser Monti, presidente della Fieg. «Un'ottima idea perché avvicina il giornale ai lettori, rendendo maggiormente accessibile l'informazione professionale di qualità» ha detto il capo della Federazione degli editori, offrendosi a un confronto per studiare soluzioni condivise. «Dopo il Protocollo tra Anci e Fieg per sostenere e modernizzare le edicole e la campagna per la legge sull'educazione alla cittadinanza nelle scuole, è il momento di ulteriori iniziative» ha aggiunto Riffeser Monti. Il confronto è aperto.

A guardare con interesse la proposta sono soprattutto i tabaccaia che già presidiano il territorio offrendo servizi che vanno oltre la loro categoria merceologica. «La nostra professione è molto cambiata negli an-



▲ L'idea Giornali venduti ovunque

scoperto. Aumentando i punti vendita dei giornali, i margini di guadagno si ridurrebbero e la filiera si impoverirebbe ulteriormente» reagisce Cesare Magnani, presidente di Snag Firenze, il sindacato dei giornalisti. Il presidente di Concommercio Aldo Cursano ritiene invece ottima la proposta di Nardella: «Diffondere di più i giornali è la scelta migliore per far crescere una cultura dell'informazione. Dovremmo tutti leggerne di più».

**Ma gli edicolanti non
ci stanno e
protestano: "Siamo
tanti sul territorio"**

ni» dice Lapo Cantini, responsabile di Confesercenti. «Quella di Nardella è una proposta che prenderemo in considerazione, potrebbe essere una leva per incrementare la clientela». Grazie a questa liberalizzazione, alcune strade e intere zone potrebbero colmare le lacune lasciate dalla chiusura delle edicole. «Sarei felice di svolgere questo servizio per i cittadini» afferma Roberto Omi, titolare della tabaccheria di piazza Santa Croce. «L'edicola qui vicino è aperta per poche ore al giorno e penso che il mio negozio potrebbe sopprimere alle richieste dei cittadini che spesso sono costretti a camminare per centinaia di metri prima di trovare il giornalaio successivo».

L'interesse, non manca, seppur con qualche cautela. «Come tutte le novità, anche iniziare a vendere i giornali al bar implica maggiore impegno nella gestione del locale» afferma Francesco Sanapo, titolare di Ditta Artigianale. «Amo la carta stampata e la proposta di Nardella è da prendere in considerazione. Ma lancia una provocazione: perché non proviamo a dare una nuova immagine all'edicola, trasformandole in punti di ritrovo?». Meno ottimisti i giornalisti. «Con oltre 400 edicole, tra Firenze e area metropolitana, non si può dire che il territorio sia

Firenze Cronaca

**Vendere i giornali?
A bar e tabaccherie
piace l'idea di Nardella**

La "M" di Dario Nardella come direttore del territorio

Il più colto dei...
giornalisti? Sono
tanti sul territorio?

**BABBO NATALE
ESISTE DAVVERO.**
Un dono al Meyer è un regalo
per tutti i bambini.

Supporto su
www.donazione.org.it

Meyer

Vendere i giornali in bar e tabaccherie, l'idea di Nardella piace a commercianti ed editori

Andrea Riffeser Monti (Fieg): "Ottimo, discutiamone insieme"

22 Dicembre 2021

1 minuti di lettura

Giornali in vendita dal tabaccaio, al bar, ovunque. Se le edicole sono sempre di meno, perché non consentire anche carta stampata? La proposta di Dario Nardella, formulata lunedì nel corso degli auguri del sindaco alla stampa fiorentina, riaccende il dibattito su una questione aperta da tempo: dare ai cittadini la possibilità di acquistare il quotidiano anche sotto casa, nel negozio a portata di mano, e non soltanto dal giornalaio. Immediato il plauso di Andrea Riffeser Monti, presidente della Fieg. "Un'ottima idea perché avvicina il giornale ai lettori, rendendo maggiormente accessibile l'informazione professionale di qualità" ha detto il capo della Federazione degli editori, offrendosi a un confronto per studiare soluzioni condivise. "Dopo il Protocollo tra Anci e Fieg per sostenere e modernizzare le edicole e la campagna per la legge sull'educazione alla cittadinanza nelle scuole, è il momento di ulteriori iniziative" ha aggiunto Riffeser Monti. Il confronto è aperto.

A guardare con interesse la proposta sono soprattutto i tabaccai che già presidiano il territorio offrendo servizi che vanno oltre la loro categoria merceologica. "La nostra professione è molto cambiata negli anni" dice Lapo Cantini, responsabile di Confesercenti. "Quella del sindaco Nardella è una proposta che prenderemo in considerazione, anche perché potrebbe rappresentare una leva per incrementare la clientela". Grazie a questa liberalizzazione, alcune strade e intere zone potrebbero colmare le lacune lasciate dalla chiusura delle edicole. "Sarei felice di poter svolgere questo servizio per i cittadini" afferma Roberto Olmi, titolare della tabaccheria di piazza Santa Croce. "L'edicola qui vicino è aperta per poche ore al giorno e penso che il mio negozio potrebbe sopperire alle richieste dei cittadini che spesso sono costretti a camminare per centinaia di metri prima di trovare il giornalaio successivo".

L'interesse non manca, seppur con qualche cautela. "Come tutte le novità, anche iniziare a vendere i giornali al bar implica maggiore impegno nella gestione del locale" afferma Francesco Sanapo, titolare di Ditta Artigianale. "Amo la carta stampata e la proposta di Nardella è da prendere in considerazione. Ma lancio una provocazione: perché non proviamo a dare una nuova immagine alle edicole, trasformandole in punti di ritrovo?". Meno ottimisti i giornalai. "Con oltre 400 edicole, tra Firenze e area metropolitana, non si può dire che il territorio sia scoperto. Aumentando i punti vendita dei giornali, i margini di guadagno si ridurrebbero e la filiera si impoverirebbe ulteriormente" reagisce Cesare Magnani, presidente di Snag Firenze, il sindacato dei giornalai. Il presidente di Confcommercio Aldo Cursano ritiene invece ottima la proposta di Nardella: "Diffondere di più i giornali è la scelta migliore per far crescere una cultura dell'informazione. Dovremmo tutti leggere di più".

The Coffee Hunter. Alla scoperta delle origini del caffè con Francesco Sanapo su Gambero Rosso Channel

The Coffee Hunter. Alla scoperta delle origini del caffè con Francesco Sanapo su Gambero Rosso Channel

20 Dic. 2021, 12:32 | a cura di Michela Becchi

Da dove parte il lungo viaggio del caffè? Con l'esperto torrefattore e barista Francesco Sanapo si va alla volta dei Paesi d'origine nel nuovo documentario "The Coffee Hunter", in onda su Gambero Rosso Channel.

Francesco Sanapo e The Coffee Hunter

Francesco Sanapo è ormai per tutti un punto di riferimento nel mondo del caffè, uno di quei professionisti che non ha bisogno di grandi presentazioni. Il progetto di Ditta Artigianale, torrefazione e caffetteria (anzi, tre caffetterie al momento), ha fatto scuola nel settore, dimostrando come i chicchi specialty di qualità possano fare breccia nel cuore dei consumatori. Con pazienza, una comunicazione costante e tanta voglia di informare e diffondere la cultura dell'oro nero. Lo dimostra uno degli ultimi progetti, che oltre a offrire del buon caffè ha rivalutato, riqualificato e recuperato un pezzo di storia della città: il convento di Sant'Ambrogio. Che segna il terzo locale della torrefazione fiorentina. Ma la storia d'amore tra Francesco e il caffè comincia molto prima del suo percorso lavorativo, fatto di gare ed eventi, corsi e tanti viaggi in piantagione. L'origine è quella che accomuna moltissimi italiani: la mamma che ogni mattina si appresta a preparare la moka per il figlio, un gesto semplice eppure così significativo, che gli rimane dentro fino a far scoccare la scintilla. Macinava i chicchi a mano lentamente e con pazienza, mentre il papà – già nel settore – gli parlava di caffè. Ci è cresciuto, Francesco, in questo mondo, e non c'è da stupirsi se oggi continua a farlo conoscere con tutti i mezzi possibili.

The Coffee Hunter, il programma sul caffè su Gambero Rosso Channel

Ora è la volta della TV con The Coffee Hunter, un documentario di due puntate girato in Uganda, 'una terra a cui mi sento particolarmente legato e in cui spesso il concetto di sostenibilità ambientale viene meno, ma che ha molto da raccontare', in onda il 25 e il 26 dicembre (ore 13.00, 19.30 e 24.30, con replica il 1 e 2 gennaio) su Gambero Rosso Channel. Sui canali 133 e 415 di SKY si potrà andare quindi a spasso con Sanapo per le piantagioni di caffè, cercando di capire 'perché un caffè buono deve essere anche etico'. Un progetto portato avanti insieme al regista Stefano Conca Bonizzoni e prodotto da SCBLab e Ditta Artigianale, con il sostegno di Sanremo Coffee Machines e Vol Caffè e il supporto di Manfrotto. Si va in Uganda, alla scoperta del primo anello della filiera del caffè, una filiera che deve essere sempre più trasparente, tracciabile e sostenibile. Ma cosa significa, esattamente, caffè sostenibile? Sostenibile economicamente, dal punto di vista ambientale ed etico, remunerativo per tutte le parti, a cominciare dai coltivatori, è importante andare all'origine, conoscere le persone che lavorano in piantagione, prendersene cura. La qualità del caffè passa anche e soprattutto attraverso questo.

I Paesi d'origine

Due episodi per conoscere meglio il prodotto, la materia prima, 'volevo concentrarmi su questo, chiaramente poi non mancherà qualche estrazione fatta direttamente sul territorio, ma per comprendere meglio la bevanda bisogna capirne le radici'. E per scoprire il territorio e la cultura dell'Uganda, come specifica il regista Conca Bonizzoni, 'lo slum di Katanga, che appare nel primo episodio, è in parte il risultato di politiche agricole sbagliate, o comunque di una serie di crisi subite in ambito agricolo nell'Uganda rurale, che ha portato i contadini a migrare in città'. Nella seconda parte del documentario, si possono avvistare invece i gorilla, nella zona dove si produce una delle migliori qualità di chicchi dell'Uganda, 'e l'ambiente in cui crescono è quello della riserva naturale preservata appunto per loro. Se non ci fossero questi animali maestosi, non esisterebbe la forma di protezione che permette un'agricoltura sostenibile in simbiosi con l'ambiente'.

Un caffè sostenibile

Contadini e coltivatori sono dunque i veri protagonisti di The Coffee Hunter, 'una serie di attori sociali che hanno meno spazio e opportunità di raccontarsi', le figure a cui 'si dà meno risalto e che traggono meno profitto. Portare la telecamera su di loro significa restituirgli la dignità che meritano'. Ma per ristabilire il valore di questo prezioso lavoro, è necessario anche un cambio di mentalità circa il prezzo della tazzina, che in Italia è tra i più bassi in Europa. Vendendo un espresso a 1 Euro, alle volte anche meno, diventa impossibile alzare i prezzi all'origine e di conseguenza le paghe dei coltivatori e raccoglitori. Una battaglia che Sanapo porta avanti da molti anni, quella del prezzo del caffè, e che sottolinea ancora una volta in questo programma, 'siamo abituati a spendere cifre molto contenute ma non pensiamo che in questo modo anche l'introito di chi lavora nella filiera è esiguo. Il caffè di uso comune viene spesso acquistato a prezzi bassissimi, conosco infinite storie di agricoltori costretti a vendere al costo di produzione, se non addirittura inferiore. Ed è così che si genera povertà'. Un problema che può essere, come sempre, affrontato solo tramite tanta buona comunicazione. Che questa volta passa attraverso lo schermo.

a cura di Michela Becchi

The Coffee Hunter. Alla scoperta delle origini del caffè con Francesco Sanapo su Gambero Rosso Channel

The Coffee Hunter va in onda il 25 e 26 dicembre (ore 13.00, 19.30 e 24.30, con replica il 1 e 2 gennaio) solo su Gambero Rosso Channel, Sky 133 e 415

Da Gambero Rosso Video



The Coffee Hunter. Alla scoperta delle origini del caffè con Francesco Sanapo su Gambero Rosso Channel



The Coffee Hunter. Alla scoperta delle origini del caffè con Francesco Sanapo su Gambero Rosso Channel



Viaggio nell'Uganda del caffè con Francesco Sanapo su Sky

Viaggio nell'Uganda del caffè con Francesco Sanapo su Sky

Di

Si dipana in due puntate l'avventura di The Coffee Hunter sulle tracce dei chicchi più pregiati e di chi li produce. Il tour in terra ugandese in programma il 25 e 26 dicembre con replica l'1 e il 2 gennaio

1 di 4

Cosa c'è dietro una tazzina di caffè? Tanto passione e tanto lavoro che prende il via nelle terre d'origine, purtroppo troppo lontane per potere essere visitate come spesso si fa per le vigne. Con il documentario in due puntate The Coffee Hunter, il coffee lover Francesco Sanapo offre il racconto di un viaggio in Uganda per scoprire da dove viene il caffè, la natura in cui è immerso, la realtà di chi lo lavora e la vita di ogni giorno nei paesi e nelle città attraversati.

L'itinerario al gusto di caffè è in programma sabato 25 e domenica 26 dicembre alle ore 13.00, 19.30, 24.30 (in replica 1 e 2 gennaio) su Gambero Rosso Channel, ai canali 133 e 415 di Sky.

Sanapo visita da tempo le terre d'origine e ha dato il via al nuovo progetto con l'obiettivo di diffondere la cultura del caffè di qualità e migliorare lo stile di vita dei produttori grazie a una maggiore consapevolezza del valore del chicco e del lavoro che c'è alle sue spalle da parte dei contadini e dei consumatori, passando per quell'anello fondamentale per la creazione di una cultura del caffè che è il barista.

Si coglieranno i tratti principali di un viaggio di centinaia di chilometri percorsi in motocicletta sulle strade ugandesi, dalle colorate vie di Kampala ai vicoli affollati degli slum, alle piste di terra rossa immerse in paesaggi incontaminati, mentre saranno affrontati a piedi i sentieri ritagliati nella giungla a colpi di machete. Un'esperienza a tutto tondo, che spazierà dalle caffetterie della capitale Kampala per proseguire con foreste abitate dai gorilla dove il caffè cresce spontaneamente, progetti di inclusione sociale possibili grazie ai proventi dell'esportazione dei chicchi e piccole fattorie in cui si coltivano con grande cura e attenzione gli specialty coffee.

«? stato il palato a portarmi in Uganda per compiere questo viaggio - afferma Francesco Sanapo: ho assaggiato moltissimi caffè di questo Paese che spesso vengono venduti senza rispettare la sostenibilità economica. Così ho deciso di dare il mio piccolo contributo in qualità di esperto con l'obiettivo di valorizzare queste varietà straordinarie». L'operazione si è resa ancora più impegnativa constatando che gli stessi produttori non bevono, soprattutto non conoscono il caffè, dunque non possono dare a ciò che producono il giusto valore: acquisire questa consapevolezza permetterà loro di non cadere nelle reti di speculatori senza scrupoli».

A questo proposito sarà importante porre nella mente dei telespettatori una piccola pulce: «non faccio parte anch'io, che mi ostino a non volere pagare un espresso più di un euro, un euro e venti, di quegli speculatori?». Per lo più inconsapevoli, certo, ma chi comprenderà non potrà che essere disposto a spendere qualcosa di più, per rendere il caffè che degusta buono anche a livello etico.

The Coffee Hunter vuole anche raccontare la natura dell'Uganda, come sottolinea Stefano Conca Bonizzoni, regista: «ad esempio lo slum di Katanga, che appare nel primo episodio, è in parte il risultato di politiche agricole sbagliate, o comunque di una serie di crisi subite in ambito agricolo nell'Uganda rurale, che ha portato i contadini a migrare in città. Oppure: cosa c'entrano i gorilla, che avvistiamo nella seconda parte del documentario, col caffè? Nella zona dove siamo andati a osservarli si produce una delle migliori qualità di chicchi del Paese, e l'ambiente in cui crescono è quello della riserva naturale preservata appunto per i gorilla. Se non ci fossero questi animali non esisterebbe la forma di protezione ambientale che permette un'agricoltura sostenibile e in simbiosi con l'ambiente. Questo progetto, inoltre, è un naturale proseguo del lavoro che porto avanti per dare visibilità a una serie di attori sociali che hanno meno spazio e opportunità di raccontarsi, quindi in questo caso i contadini e i coltivatori che all'interno della filiera del caffè sono le figure a cui si dà meno risalto e che traggono meno profitto. Portare la telecamera su di loro significa restituire la dignità che meritano».

Il documentario è stato prodotto da ScbLab e Ditta Artigianale con il sostegno di Sanremo Coffee Machines e Vol Caffè e il supporto tecnico di Manfrotto.

Viaggio nell'Uganda del caffè con Francesco Sanapo su Sky



COFFEE HUNTER
REGIA DI STEFANO CONCA BONIZZONI

interpretato da:
Francesco Sanapo

GAMBERO ROSSO

25/26 DIC 1-2ep.
ore 15:00 - 19:30 - 00:30

|
su canali: 135 e 415 sky

01/02 GEN repl.
ore 15:00 - 19:30 - 00:30

Artigianale
VOLCAFE



Viaggio nell'Uganda del caffè con Francesco Sanapo su Sky

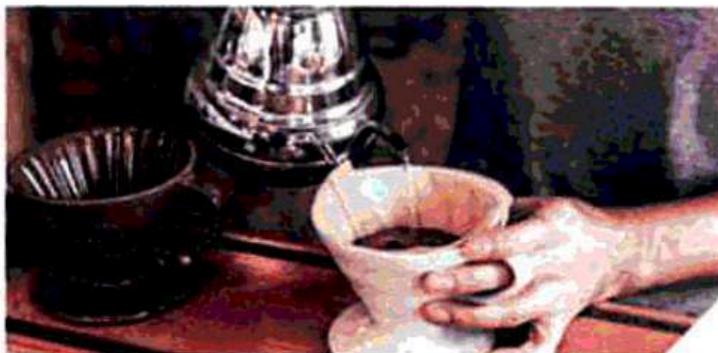


Viaggio nell'Uganda del caffè con Francesco Sanapo su Sky



Viaggio nell'Uganda del caffè con Francesco Sanapo su Sky





THE COFFEE HUNTER

Accompagnamo **Francesco Sanapo** nel suo viaggio in Uganda, dove esplora diverse zone per svelare le origini del caffè e la sua cultura. Oltre a svelare diversi modi di degustarlo.

❖ in esclusiva su Sky 133 e 415
in onda il sabato e la domenica alle ore 19.30

G

5 APPUNTAMENTI PER SCOPRIRE SAPORI NUOVI

FUOCO
Con il fuoco la vita dell'uomo cambia, a partire dal suo modo di mangiare. Scopri il primo chef d'America da qui. Ma scopri anche come si è evoluta la cucina e scopri i sapori inaspettati.
❖ in esclusiva su Sky 133 e 415
in onda il giovedì alle ore 21.00

THE COFFEE HUNTER
Accompagnate Francesco Sanapo nel suo viaggio in Uganda, dove esplora diverse zone per svelare le origini del caffè e la sua cultura. Oltre a svelare diversi modi di degustarlo.
❖ in esclusiva su Sky 133 e 415
in onda il sabato e la domenica alle ore 19.30

SALUMI DA BE
All'Antico Caste Pallavicino anche quest'anno si tiene Salone da Be. Massimo Spingoni spiega i migliori salumi italiani che portano in degustazione i loro prodotti. E Peppe Guida li usa in cucina.
❖ in esclusiva su Sky 133 e 415
in onda il martedì alle ore 20.30

ITALIA VICINA
Un viaggio alla ricerca delle specialità gastronomiche italiane in compagnia di Andrea Ruffo, giornalista e conduttore e rappresentante di un'organizzazione che si porta a conoscere le perle nascoste delle nostre regioni.
❖ in esclusiva su Sky 133 e 415
in onda il lunedì alle ore 21

MOLLICCA
Silvia e Martina, oggi nella vita e nel lavoro, si deliziano con la specialità nazionale del loro engagement: offrono loro piatti migliori a una clientela di affascinati intenditori che tutti i giorni le viene a trovare.
❖ in esclusiva su Sky 133 e 415
in onda dal lunedì al venerdì alle ore 20

GAMBERO ROSSO
1951
1952
1953
1954
1955
1956
1957
1958
1959
1960
1961
1962
1963
1964
1965
1966
1967
1968
1969
1970
1971
1972
1973
1974
1975
1976
1977
1978
1979
1980
1981
1982
1983
1984
1985
1986
1987
1988
1989
1990
1991
1992
1993
1994
1995
1996
1997
1998
1999
2000
2001
2002
2003
2004
2005
2006
2007
2008
2009
2010
2011
2012
2013
2014
2015
2016
2017
2018
2019
2020
2021
2022
2023
2024

GAMBERO ROSSO 8 DICEMBRE 2023

Firenze

Il brand

Ditta Artigianale aprirà 7 negozi tra Firenze e Toronto

A Firenze la prossima apertura di altri due locali, accanto ai tre già esistenti, e l'avvio in città di un piccolo stabilimento di torrefazione e produzione, che assorbirà le attività attualmente svolte nel presidio di Caffè Corsini a Badia al Pino in provincia di Arezzo. Punta a svilupparsi sull'asse Firenze-Toronto il business di Ditta Artigianale, prima linea di caffetterie specialty, nata come costola di Corsini ma destinata a mantenere indipendenza anche societaria rispetto all'operazione che ha trasferito al tedesco di Melitta il controllo della storica azienda aretina del Caffè.

«In Canada, a Toronto, abbiamo trovato un partner di grande affidabilità con il quale apriremo entro il prossimo anno un negozio di Ditta Artigianale, ai quali ne seguiranno altri quattro in un arco complessivo di cinque anni», spiega Patrick Hoffer, azionista di Ditta Artigianale oltre che di Caffè Corsini. Le aperture a Toronto si svolgono dunque in parallelo con quelle a Firenze di altri due negozi e una torrefazione.

Nata per dare risalto alla qualità dell'artigianalità italiana applicata al mondo del caffè, attualmente con tre locali a Firenze e la micro torrefazione diretta da Francesco Sanapo, Ditta Artigianale promette di svilupparsi senza dunque mutare l'attuale assetto societario che vede in un partner finanziario statunitense, Qvidtvm Inc, il primo socio di maggioranza relativa (con quasi il 25% delle azioni), seguito da Hoffer (22,5%), Sanapo (16,6%) e altri sette investitori che possiedono quote minori.

Ditta Artigianale, che prima della pandemia era arrivata ad avvicinarsi ai due milioni di fatturato e ai 40 dipendenti, a parte la crescita sull'asse Firenze-Toronto, ha per il resto un orizzonte di sviluppo a portata di occhio nudo. «Puntiamo ad altre aperture nelle città toscane», dice Hoffer, che nel 2017, insieme ad altri amici, si è lanciato in un'altra avventura nel settore beverage.

«Vicino a Firenze – spiega l'imprenditore – abbiamo rilevato una vecchia distilleria artigianale e il podere Castellare che la ospita, sede di un agriturismo di qualità, e dopo i lavori di ammodernamento abbiamo avviato la produzione di gin che si trova in commercio con il brand Peter in Firenze – spiega Hoffer – È un prodotto artigianale, realizzato utilizzando le botaniche locali del podere. Sta riscuotendo un ottimo risultato, segnato dal raddoppio da un anno all'altro delle vendite che ora sono arrivate a quota 20mila bottiglie, ed è favorito da una nuova stagione di popolarità del gin che finisce per favorire i rari prodotti artigianali come è il nostro», **ma.bo.**



Patrick Hoffer
Guida Caffè Corsini e Ditta Artigianale

Firenze **Economia**

Ditta Artigianale aprirà 7 negozi tra Firenze e Toronto

A Firenze la prossima apertura di altri due negozi, accanto ai tre già esistenti, e l'avvio in città di un piccolo stabilimento di torrefazione e produzione, che assorbirà le attività attualmente svolte nel presidio di Caffè Corsini a Badia al Pino in provincia di Arezzo. Punta a svilupparsi sull'asse Firenze-Toronto il business di Ditta Artigianale, prima linea di caffetterie specialty, nata come costola di Corsini ma destinata a mantenere indipendenza anche societaria rispetto all'operazione che ha trasferito al tedesco di Melitta il controllo della storica azienda aretina del Caffè.

Caffè Corsini ad una multinazionale tedesca "Strada obbligata, raddoppieremo il fatturato"

L'ARTE È UN GIOCO DI ENERGIE

14,5 mln

44

Firenze

https://firenze.repubblica.it/cronaca/2021/11/22/news/firenze_locale_ditta_artigianale_aperture_patrick_hoffer-327279237/

Ditta Artigianale aprirà 7 negozi a Firenze e Toronto

di Maurizio Bogni
22 NOVEMBRE 2021



Il brand di caffetterie che conta già tre locali in città è in piena espansione

A Firenze la prossima apertura di altre due locali, accanto ai tre già esistenti, e l'avvio in città di un piccolo stabilimento di torrefazione e produzione, che assorbirà le attività attualmente svolte nel presidio di Caffè Corsini a Badia al Pino in provincia di Arezzo. Punta a svilupparsi sull'asse Firenze-Toronto il business di Ditta Artigianale, prima linea di caffetterie specialty, nata come costola di Corsini ma destinata a mantenere indipendenza anche societaria rispetto all'operazione che ha trasferito ai tedeschi di Melitta il controllo della storica azienda aretina del Caffè.

"In Canada, a Toronto, abbiamo trovato un partner di grande affidabilità con il quale apriremo entro il prossimo anno un negozio di Ditta Artigianale, ai quali

ne seguiranno altri quattro in un arco complessivo di cinque anni", spiega Patrick Hoffer, azionista di Ditta Artginale oltre che di Caffè Corsini. Le aperture a Toronto si svolgono dunque in parallelo con quelle a Firenze di altri due negozi e una torrefazione.

Nata per dare risalto alla qualità dell'artigianalità italiana applicata al mondo del caffè, attualmente con tre locali a Firenze e la micro torrefazione diretta da Francesco Sanapo, Ditta Artginale promette di svilupparsi senza dunque mutare l'attuale assetto societario che vede in un partner finanziario statunitense, Qvidtvm Inc, il primo socio di maggioranza relativa (con quasi il 25% delle azioni), seguito da Hoffer (22,51%), Sanapo (16,66%) e altri sette investitori che possiedono quote minori.

Ditta Artginale, che prima della pandemia era arrivata ad avvicinarsi ai due milioni di fatturato e ai 40 dipendenti, a parte la crescita sull'asse Firenze-Torono, ha per il resto un orizzonte di sviluppo a portato di occhio nudo. "Puntiamo ad altre aperture nelle città toscane", dice Hoffer, che nel 2017, insieme ad altri amici, si è lanciato in un'altra avventura nel settore beverage.

"Vicino a Firenze - spiega l'imprenditore - abbiamo rilevato una vecchia distilleria artigianale e il podere Castellare che la ospita, sede di un agriturismo di qualità, e dopo i lavori di ammodernamento abbiamo avviato la produzione di gin che si trova in commercio con il brand Peter in Florence - spiega Hoffer - È un prodotto artigianale, realizzato utilizzando le botaniche locali del podere. Sta riscuotendo un ottimo risultato, segnato dal raddoppio da un anno all'altro delle vendite che ora sono arrivate a quota 20mila bottiglie, ed è favorito da una nuova stagione di popolarità del gin che finisce per favorire i rari prodotti artigianali come è il nostro".



DITTA ARTIGIANALE NELLE RETE GLOBALE DEL CAFFÈ ETICO

È la prima torrefazione italiana ad aderire alla piattaforma online Typica che permette di acquistare, tracciando tutto il percorso, direttamente dai piccoli produttori
A marzo il primo negozio dell'azienda fiorentina in Canada

Il fondatore Sanapo: attraverso Typica sappiamo esattamente quanto il produttore si mette in tasca di quel che noi paghiamo

A marzo apriremo il nostro primo punto vendita a Toronto, ne seguirà un secondo entro la fine del 2022. Poi una torrefazione

Ditta Artigianale sbarca, prima torrefazione in Italia, su Typica, la piattaforma online che connette direttamente torrefattori e produttori di caffè fondata dai giapponesi Ayane Yamada e Masashi Goto, e si prepara per un ambizioso piano di crescita che nei prossimi tre anni la porterà ad aprire cinque caffetterie e una torrefazione a Toronto, in Canada. Il primo appuntamento è per questo pomeriggio, quando alla Ditta Artigianale di Sant'Ambrogio verrà ufficializzato l'ingresso sulla piattaforma Typica che, a solo un anno dal lancio, è cresciuta fino a diventare una rete che comprende oltre duemila produttori e torrefattori provenienti da 12 Paesi. In Giappone, dove è stata lanciata già nell'aprile scorso, ha raggiunto più di 800 torrefattori che si sono registrati e che utilizzano regolarmente la piattaforma. Attraverso Typica i produttori possono consegnare caffè di stagione direttamente dai produttori ai torrefattori, anche in piccole quantità. L'obiettivo è arrivare a cinquemila produttori in 70 Paesi in tutto il mondo entro il 2025. Oggi, insieme a Ditta Artigianale, si aggungeranno alla piattaforma anche partner in Regno Unito, Paesi Bassi,

Francia, Germania, Italia, Spagna, Danimarca, Norvegia, Corea del Sud e Taiwan. Typica permette ai piccoli produttori di caffè, soprattutto alle imprese a conduzione familiare, di prendere parte al commercio diretto, decidendo i prezzi senza essere influenzati dalle fluttuazioni del commercio internazionale che spesso spingono i contadini ad abbandonare le coltivazioni. I torrefattori, d'altra parte, possono beneficiare di un commercio diretto al

E Quarantenne, salentino di nascita ma fiorentino da oltre vent'anni, **Francesco Sanapo** è stato per tre volte «campione italiano» dei baristi, arrivando poi sesto nel 2013 ai «mondiali» di Melbourne. Nel 2014 apre a Firenze il suo primo caffè, in via dei Neri, poi un altro in via dello Sprone, infine il caffè-scuola, l'ultima creatura, in piazza Sant'Ambrogio. Ora il mondo alla ricerca del chicco migliore (da oggi i punti di vista) e ora prepara lo sbarco oltre oceano.

100% e superare — grazie al digitale — i problemi che sono esplosi con la pandemia di Covid-19, dall'impossibilità di visitare fisicamente le coltivazioni, fino alle difficoltà logistiche e all'aumento dei prezzi.

«Quello di Typica è un modello che garantisce la tracciabilità totale su tutta la filiera: sappiamo esattamente quanto il produttore si mette in tasca di quello che noi paghiamo per il caffè — spiega il fondatore di Ditta Artigianale, Francesco Sanapo — Da dieci anni viaggiamo nei Paesi di origine per trovare piccoli lotti direttamente dai produttori: è un sistema che costa energia e soldi, ma dà tanta soddisfazione in più. Typica è un grande aiuto per i torrefattori come me che oltre alla qualità vogliono rispondere a determinati requisiti etici. Saremo i primi in Italia a comprare caffè da Typica e spero che presto molti colleghi torrefattori ci seguiranno».

Intanto, aggiunge Sanapo, «a marzo apriremo il primo nostro negozio a Toronto, ne seguirà un secondo entro la fine del 2022, poi arriveremo a cinque nei prossimi tre anni. Apriremo lì anche una nostra torrefazione, così da essere più competitivi sul mercato nordamericano: ottimizziamo le spedizioni e tagliamo le emissioni». Un modello dove tutto tiene: qualità, trasparenza, tutela dell'ambiente, rispetto e giusto compenso per i produttori. Senza dimenticare il motivo principale per cui Sanapo, nato torrefattore, ha deciso di aprire anche i punti vendita di Ditta Artigianale a Firenze, dove si trova anche la scuola del caffè: «A me interessa elevare l'ospitalità del caffè: avevamo difficoltà a far capire solo a parole il nostro caffè, per questo abbiamo aperto le caffetterie a marchio, per farlo provare. In questo modo, con le tazzine, abbiamo chiuso la filiera a valle. L'acquisto diretto di caffè verde dai produttori era l'anello a monte che adesso consolidiamo grazie all'ingresso in Typica». Dalle piante alla tazzina.

S.O.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Firenze



Sant'Ambrogio **È nata la prima scuola del caffè**

Nasce a Firenze nel cuore del popolare di Sant'Ambrogio la prima Scuola del Caffè in Europa. Inaugurata ieri dal sindaco Dario Nardella in una caffetteria aperta al pubblico, Ditta Artigianale&Hario Caffè, nell'antico monastero di Sant'Ambrogio recuperato con un restauro, in via Carducci 2/r - 4/r: «Un bellissimo segnale perché con una nuova attività c'è più socialità, più sicurezza e attenzione agli spazi pubblici» ha detto Nardella. L'accademia, diretta da Simone Amenini, è dedicata alla diffusione della cultura di eccellenza del caffè, oltre che essere centro di formazione permanente per i professionisti e luogo di incontro per ogni amante del caffè. Tutti possono, iscrivendosi, seguire i corsi.

<https://www.lanazione.it/firenze/cronaca/una-scuola-del-caffe-nellex-monastero-il-riscatto-del-rione-1.6868785>

Publicato il **2 ottobre 2021**

Una scuola del caffè nell'ex monastero "Il riscatto del rione"

Un centro di formazione accanto alla chiesa di Sant'Ambrogio. Il sindaco Nardella: "Occasione di lavoro e rilancio della zona"



Due giovani gustano un caffè in pieno centro, alla nuova scuola sorta nel popolare. rione Sant'Ambrogio

Azienda, eccellenza italiana e fiorentina e storia, tutto questo si è unito nella presentazione della Scuola del Caffè di Firenze. Nasce quindi il primo centro d'eccellenza in Europa dedicato alla tazzina più amata e alla sua filiera, ospitato all'interno di una caffetteria aperta al pubblico, Ditta Artigianale Carducci.

Il taglio del nastro si è tenuto in occasione dell'International Coffee Day, la giornata che celebra il caffè in tutto il mondo.

Alla presentazione anche il sindaco di Firenze Dario Nardella: "Un bellissimo segnale per almeno 3 motivi: il primo è che ogni qualvolta apre una nuova attività c'è più socialità, più sicurezza e attenzione agli spazi pubblici. Questo nuovo locale servirà anche a migliorare il decoro intorno a questa zona, può rappresentare un punto di incontro per tanti giovani. Il secondo messaggio è rivolto al mondo del lavoro: questo non è solo un locale, è un centro di formazione sul caffè. È giusto dare competenze ai giovani, sul mercato del lavoro possono trovare più opportunità. Il terzo punto è che siamo di fronte ad una azienda giovane che dà un messaggio di fiducia in un momento di ripartenza della città dopo il periodo del Covid".

L'accademia, diretta da Simone Amenini, è dedicata alla diffusione della cultura di eccellenza del caffè e nasce nel cuore della città, nell'ex monastero di Sant'Ambrogio, dove, dopo 35 anni di disuso e un restauro articolato durato quattro anni, ha aperto lo scorso luglio.

"Un progetto formativo esclusivo, in collaborazione con la Scuola del Caffè di Ditta Artigianale – ha detto Aldo Cursano, presidente Confcommercio Toscana -. Proporremo una serie di corsi e seminari per aggiornare le competenze di chi già lavora nel settore, ma anche per formare le nuove leve, giovani che in questo mestiere – impegnativo ma bellissimo – potranno trovare grandi soddisfazioni lavorative e personali. Perché la nostra missione è far star bene gli altri".

"Per la nostra città anche questo è un segno del forte desiderio di ripresa economica e sociale- ha commentato Luigi Paccosi, presidente di Asp Montedomi -. Montedomini è orgogliosa di essere partecipe di tutto questo e di condividere con la cittadinanza un patrimonio che è dei fiorentini ed è giusto che ritorni, conservato e adeguatamente contestualizzato, ai fiorentini stessi".

Iacopo Nathan

Una scuola del caffè nell'ex monastero «Il riscatto del rione»

Un centro di formazione accanto alla chiesa di Sant' Ambrogio
Il sindaco Nardella: «Occasione di lavoro e rilancio della zona»

FIRENZE

Azienda, eccellenza italiana e fiorentina e storia, tutto questo si è unito nella presentazione della Scuola del Caffè di Firenze. Nasce quindi il primo centro d'eccellenza in Europa dedicato alla tazzina più amata e alla sua filiera, ospitato all'interno di una caffetteria aperta al pubblico, Ditta Artigianale Carducci. Il taglio del nastro si è tenuto in occasione dell'International Coffee Day, la giornata che celebra il caffè in tutto il mondo.

Alla presentazione anche il sindaco di Firenze Dario Nardella: «Un bellissimo segnale per almeno 3 motivi: il primo è che ogni qualvolta apre una nuova attività c'è più socialità, più sicurezza e attenzione agli spazi pubblici. Questo nuovo locale servirà anche a migliorare il decoro intorno a questa zona, può rappresentare un punto di incontro per tanti giovani. Il se-



condo messaggio è rivolto al mondo del lavoro: questo non è solo un locale, è un centro di formazione sul caffè. È giusto dare competenze ai giovani, sul mercato del lavoro possono trovare più opportunità. Il terzo punto è che siamo di fronte ad una

Due giovani gustano un caffè in pieno centro, alla nuova scuola sorta nel popolare rione Sant' Ambrogio

azienda giovane che dà un messaggio di fiducia in un momento di ripartenza della città dopo il periodo del Covid».

L'accademia, diretta da Simone Amenini, è dedicata alla diffusione della cultura di eccellenza del caffè e nasce nel cuore della città, nell'ex monastero di Sant' Ambrogio, dove, dopo 35 anni di disuso e un restauro articolato durato quattro anni, ha aperto lo scorso luglio.

«Un progetto formativo esclusivo, in collaborazione con la Scuola del Caffè di Ditta Artigianale - ha detto Aldo Cursano, presidente Confcommercio Toscana -. Proporremo una serie di corsi e seminari per aggiornare le competenze di chi già lavora nel settore, ma anche per formare le nuove leve, giovani che in questo mestiere - impegnativo ma bellissimo - potranno trovare grandi soddisfazioni lavorative e personali. Perché la nostra missione è far star bene gli altri».

«Per la nostra città anche questo è un segno del forte desiderio di ripresa economica e sociale - ha commentato Luigi Paccosi, presidente di Asp Montedomini -. Montedomini è orgogliosa di essere partecipe di tutto questo e di condividere con la cittadinanza un patrimonio che è dei fiorentini ed è giusto che ritorni, conservato e adeguatamente contestualizzato, ai fiorentini stessi».

Iacopo Nathan

© RIPRODUZIONE RISERVATA



A FIRENZE

CAFFÈ

In un ex-monastero fiorentino nasce la prima Scuola del Caffè in Europa

L

'accademia, inaugurata nella Giornata Mondiale del caffè (1 ottobre) sarà diretta da Simone Amenini. Previsti corsi di formazione e aggiornamento per professionisti. A supporto, gli spazi dello store Ditta Artigianale.

01 ottobre 2021 | 17:50

Nella **Giornata Mondiale del caffè**, 1 ottobre, a Firenze il sindaco Dario Nardella ha inaugurato la **Scuola del Caffè: primo centro d'eccellenza in Europa dedicato alla tazzina più amata e alla sua filiera**, ospitato all'interno di una caffetteria aperta al pubblico, Ditta Artigianale Carducci. L'accademia, **diretta da Simone Amenini**, è dedicata alla diffusione della cultura di eccellenza del caffè, oltre che essere centro di formazione permanente per i professionisti e luogo di incontro per ogni coffee lover.



Dal recupero dell'ex-monastero di Sant'Ambrogio alla Scuola del Caffè

La scuola è situata nel cuore della città, nell'ex monastero di Sant'Ambrogio, dove, dopo 35 anni di disuso e un restauro articolato durato quattro anni, ha aperto lo scorso luglio Ditta Artigianale & Hario Cafe. All'evento sono intervenuti, oltre al Sindaco della Città di Firenze Dario Nardella, Luigi Paccosi e Emanuele Pellicanò, rispettivamente presidente e direttore di ASP Montedomini, proprietaria dell'immobile; Aldo Cursano presidente Confcommercio Toscana; Franco Marinoni, direttore Confcommercio Toscana; rappresentanti di Hario, azienda mondiale di attrezzature brewing, Simonelli Group, produttrice di macchine per il caffè, di Caffè Corsini, portavoce nel mondo del buon caffè made in Tuscany. Presenti anche Marco e Luca Baldini dello studio di architettura Q-Bic, che ha curato l'intervento di recupero dei 300 metri quadri, e Francesca Lascialfari, dirigente dell'Istituto professionale Aurelio Saffi di Firenze, i cui allievi saranno preparati dai docenti della Scuola

del Caffè a una maggiore consapevolezza sulla professione del barista.

«Questa **inaugurazione è un bellissimo segnale per almeno tre motivi**: il primo è che ogni qualvolta **apre una nuova attività** c'è più socialità, più sicurezza e attenzione agli spazi pubblici. Il secondo messaggio è rivolto al **mondo del lavoro**: questo non è solo un locale, è un centro di formazione sul caffè che serve a dare ai giovani maggiori competenze in un settore, quello della ristorazione e del turismo, dove c'è sempre più richiesta di lavoro con competenze. Il terzo punto è che siamo di fronte a una **azienda giovane** che dà un messaggio di fiducia in un momento di ripartenza della città dopo il periodo del Covid», ha affermato il sindaco Nardella.

Ditta Artigianale, un brand in forte sviluppo ospiterà l'accademia

La Scuola del Caffè coniugherà il sapere di esperti del mondo del caffè con lo sviluppo delle tecniche più all'avanguardia in un un concept unico, dinamico e innovativo. I **co-fondatori di Ditta Artigianale, Francesco Sanapo e Patrick Hoffer**, hanno anche annunciato il **piano di espansione del progetto**, con l'acquisizione di nuovi partner e investitori, e il programma di apertura di altre caffetterie, tra cui spicca quella del primo punto vendita oltreoceano, in programma per la primavera 2022 nei locali del prestigioso edificio The Harlowe a Toronto, Canada, nel Garment District a Richmond Street West e Bathurst Street West, che ha visto un enorme sviluppo negli ultimi anni. La società prevede di aprire nuove sedi - oltre che in Italia - in Canada e negli Stati Uniti. **Il nuovo Ditta Artigianale sarà aperto per caffè, pasticceria, brunch e cocktail d'autore la sera**, confermando la formula italiana. «Siamo felici di rendere sempre più esportabile la nostra idea di hospitality, dallo spirito internazionale con un raffinato tocco italiano. Questa è una grande opportunità non solo per noi ma soprattutto per l'Italia, per dimostrare e

condividere l'alta qualità dello specialty coffee tricolore» ha detto Sanapo, amministratore delegato dell'azienda.



Aldo Cursano (Confcommercio): «Aggiornamento e formazione i cardini del progetto»

«Intorno alla tazzina di caffè ruota un mondo fatto di materie prime d'eccellenza, sapienza artigianale, professionalità e qualità dell'accoglienza - ha sottolineato il presidente di Confcommercio Toscana, Aldo Cursano - A questo mondo dedichiamo ora un progetto formativo esclusivo, in collaborazione con la Scuola del Caffè di Ditta Artigianale. Proporremo una serie di **corsi e seminari per aggiornare le competenze** di chi già lavora nel settore, ma anche **per formare le nuove leve**, giovani che in questo mestiere, impegnativo ma bellissimo, potranno trovare grandi soddisfazioni lavorative e personali. Perché la nostra missione è far star bene gli altri».

© Riproduzione riservata

ENOGASTRONOMIA /

Ditta Artigianale lancia la Scuola del Caffè e si prepara a conquistare il Canada

Il nuovo centro di formazione per i futuri baristi è nell'ex monastero di Sant'Ambrogio a Firenze: il complesso recuperato dopo oltre 30 anni d'oblio e un lungo restauro

/ Raffaella Galamini

1 OTTOBRE 2021

Battesimo della tazzina per la nuova **Scuola del Caffè** nell'ex monastero di **Sant'Ambrogio**. Così Firenze ha festeggiato **l'International Coffee Day**, la giornata che celebra il caffè in tutto il mondo. Il nuovo **centro di formazione** dedicato all'espresso e dintorni, il primo al mondo all'interno di una caffetteria aperta al pubblico, si trova in via Carducci nel complesso religioso appartenente a **Montedomini** e tornato a nuova vita **dopo 35 anni di oblio** e un restauro di quattro anni. A promuovere la realizzazione di una scuola **Ditta Artigianale**

Carducci che nel nuovo spazio aperto a Sant'Ambrogio ha destinato un'intera sala ai corsi di formazione. L'accademia, diretta da **Simone Amenini**, intende diffondere la cultura di eccellenza del caffè con corsi rivolti ai professionisti e iniziative destinate ai coffee lovers. Un **concept unico nel suo genere**, dal cuore antico (la struttura risale al XIII secolo) e dall'**interior design** moderno e accattivante grazie al lavoro di Luca e Marco Baldini dello **studio di architettura Q-Bic**, capace di coniugare la sapienza dei maggiori esperti di caffè al mondo con le più moderne tecniche e i macchinari più all'avanguardia.



L'inaugurazione della Scuola del caffè a Firenze
La **torrefazione** e prima linea di **caffetterie specialty**, da sempre sostenitrice di un **consumo consapevole** di caffè, scende quindi concretamente in campo per promuovere sempre di più la **cultura del caffè**. Il brand fiorentino, guidato dal **pluripremiato campione**

baristi e esperto del caffè **Francesco Sanapo**, grazie alla collaborazione con **Confcommercio Firenze** intende formare i professionisti del futuro e avvicinare anche i neofiti al mondo del caffè. Oggi, come sottolineato dal sindaco **Dario Nardella**, Ditta Artigianale è un'azienda che conta tre sedi, l'ultima aperta in via Carducci, e 50 dipendenti. Per Nardella l'inaugurazione della Scuola del Caffè “è un bellissimo segnale. Ogni volta che apre una nuova attività c'è più socialità, più sicurezza e maggiore attenzione agli spazi pubblici. Servirà a migliorare il decoro intorno a questa zona, a vivere piazza Sant'Ambrogio in modo più attento e rispettoso. Tra l'altro il progetto di restyling della piazza di Sant'Ambrogio con piante e panchine[mark], messo a punto da Ditta Artigianale andrà nelle prossime settimane all'esame della giunta” ha sottolineato il primo cittadino. A proposito del **centro di formazione** sul caffè ha aggiunto: “credo che sia la prima scuola del caffè in Toscana, un centro che serve a [mark]dare ai giovani maggiori competenze in un settore, quello della ristorazione e del turismo, dove c'è sempre più richiesta di lavoro e professionalità. Dare competenze ai giovani sul mercato del lavoro è fondamentale per dare loro più opportunità”.

Un progetto formativo esclusivo

“Intorno alla tazzina di caffè ruota un mondo fatto di materie prime d'eccellenza, sapienza artigianale, professionalità e qualità dell'accoglienza – ha

sottolineato il presidente di Confcommercio Toscana **Aldo Cursano** – *A questo mondo dedichiamo ora un progetto formativo esclusivo, in collaborazione con la Scuola del Caffè di Ditta Artigianale. Proporranno una serie di corsi e seminari per aggiornare le competenze di chi già lavora nel settore, ma anche per formare le nuove leve, giovani che in questo mestiere potranno trovare grandi soddisfazioni lavorative e personali. Perché la nostra missione è far star bene gli altri*".

Fondamentale, come sottolineato da **Sanapo**, la collaborazione con il mondo della scuola rappresentato da **Francesca Lasciari**, dirigente dell'Istituto professionale **Aurelio Saffi** di Firenze: gli allievi dell'Alberghiero, saranno preparati dai docenti della Scuola del Caffè a una maggiore consapevolezza sulla professione del barista.



Patrick Hoffer e Francesco Sanapo (Ditta Artigianale)

Alla conquista del Canada

L'apertura di via Carducci a Firenze è solo una **nuova tappa dell'avventura** cominciata il 25 aprile 2014 dai co-fondatori di Ditta Artigianale, **Sanapo e Patrick Hoffer** di Caffè Corsini. Il brand fiorentino è al lavoro per l'apertura di **nuove caffetterie** secondo il format: **caffè, pasticceria, brunch e cocktail d'autore**.

“Oltre a consolidare la presenza sul territorio grazie a nuovi partner e investitori Ditta Artigianale vola in Canada – ha spiegato Hoffer – dove aprirà una caffetteria nella primavera 2022 nei locali del prestigioso edificio The Harlowe a Toronto, Canada, nel Garment District a Richmond Street West e Bathurst Street West”. Oltre al Canada, inutile nascondere, **Ditta Artigianale punta anche agli Stati Uniti**. *“Siamo felici di rendere sempre più esportabile la nostra idea di hospitality, dallo spirito internazionale con un raffinato tocco italiano. Questa è una grande opportunità non solo per noi ma soprattutto per l'Italia, per dimostrare e condividere l'alta qualità dello specialty coffee tricolore”*, ha concluso Sanapo.

Firenze e il Rinascimento del caffè, tra accademie, riconoscimenti e locali dedicati

Firenze e il Rinascimento del caffè, tra accademie, riconoscimenti e locali dedicati

di Raffaella Galamini

Tante le torrefazioni e i luoghi dove viene portata avanti un'appassionata evangelizzazione nel nome della cultura dell'espresso (e non solo)

01 Ottobre 2021

3 minuti di lettura

Il caffè è sempre più a casa sua in Toscana. Nell'ultimo decennio si è assistito a una sorta di Rinascimento, soprattutto a Firenze con la nascita di torrefazioni e caffetterie di qualità e un forte impulso al rinnovamento da parte delle realtà già esistenti sul territorio. Un fenomeno ben fotografato da Andrej Godina, caffesperto e trainer di fama internazionale che sull'argomento è già autore di un libro. Ad aprire gli orizzonti in Toscana a una delle bevande più amate al mondo di sicuro hanno contribuito iniziative come "Io bevo caffè di qualità" e la manifestazione "Pausa Caffè Festival", ideati dallo stesso Godina insieme a Francesco Sanapo che è ritenuto tra i massimi esperti di specialty coffee e patron di Ditta Artigianale a Firenze.

E' merito anche suo se il caffè ha guadagnato punti tra i consumatori, mai come oggi attenti a cosa c'è nella tazzina. Grazie a lui oggi si chiude un cerchio con l'apertura in città della Scuola del Caffè, la prima in Europa ad essere ospitata all'interno di un locale aperto al pubblico. Il nuovo centro di formazione ha trovato casa nel locale in Sant' Ambrogio aperto alcuni mesi fa da Ditta Artigianale. Un contesto prestigioso visto che ci troviamo in un ex monastero. La Scuola del Caffè viene inaugurata proprio in occasione dell'International Coffee Day, la giornata che celebra il caffè in tutto il mondo e ad appena poche settimane dal lancio di un master di primo livello UniVerso caffè, proposto dall'Università di Firenze in collaborazione con l'Accademia del caffè espresso, centro di formazione de La Marzocco, azienda leader nel settore delle macchine da caffè con sede nel Mugello.

Amatissimo caffè, ma quanto ne consumiamo veramente?

di Noemi Penna

Da una parte quindi l'attenzione alla formazione, dall'altra la conquista di nuovi mercati: viaggia su questi binari il Rinascimento fiorentino del caffè. Ancora una volta è Ditta Artigianale a indicare la strada da seguire. Il brand fiorentino, nato nel 2013 dai co-fondatori Francesco Sanapo e Patrick Hoffer, ha trovato partner e investitori e ha già in agenda l'apertura di nuove caffetterie: il primo punto vendita oltreoceano debutterà a primavera 2022 a Toronto in Canada ma altre caffetterie sono in programma negli Stati Uniti e in Italia. Firenze esporta così il format di Ditta Artigianale che ruota attorno al caffè per promuovere "un'idea di hospitality, dallo spirito internazionale con un raffinato tocco italiano. Questa è una grande opportunità non solo per noi ma soprattutto per l'Italia, per dimostrare e condividere l'alta qualità dello specialty coffee tricolore", sottolinea Sanapo, amministratore delegato dell'azienda.

Sanapo e Hoffer

In verità già molte storiche torrefazioni toscane sono da tempo presenti con successo sui mercati esteri. Illuminante è la storia di Caffè Mokarico, azienda fiorentina fondata agli inizi del '900 dal commendator Barbieri e rilevata nel 1936 dai fratelli Igino e Corrado Paladini. Oggi torrefazione e marchio sono saldamente nelle mani del nipote Marco Paladini. Mokarico ha sede a Borgo San Lorenzo e dopo l'acquisizione del Caffè Mingo, altro storico marchio fiorentino, si è aperta ai mercati esteri: dall'Europa alla Russia, dal Medio Oriente all'Arabia Saudita e alla Cina con tanto di red carpet a Hollywood in occasione della Notte degli Oscar del 2005.

Amatissimo caffè, ma quanto ne consumiamo veramente?

di Noemi Penna

Ha portato il Made in Tuscany nel mondo anche Caffè Corsini, azienda fondata ad Arezzo nel 1950 da Corsino Corsini e diventata sotto la guida del presidente Patrick Hoffer una delle aziende leader nel settore del food & beverage: oggi si beve Caffè Corsini in oltre 65 paesi nel mondo e a dispetto di una dimensione globale conserva una caratterizzazione artigiana, in stretta sinergia con le persone e con il territorio. Anche il Caffè New York, a dispetto del nome, tiene alta la bandiera del Granducato all'estero: la storia di questo marchio parte negli anni Trenta a Montecatini nel bar di Corso Roma fondato dal "Sor" Ugo Incerpi: oggi dalla provincia pistoiese le miscele sono esportate in mezza Europa, in Canada e in Giappone. Quando si dice la potenza dell'espresso toscano.

Eleonora e Bianca Bernini

Storia, formazione e soprattutto rinnovamento generazionale: per molte torrefazioni in Toscana il Rinascimento del chicco passa

Firenze e il Rinascimento del caffè, tra accademie, riconoscimenti e locali dedicati

da qui come dimostra la storia di Mokaflor. Un'avventura comincia 70 anni fa con Vasco Bernini a due passi da piazza della Signoria prima di trasferire l'attività in periferia. La nascita di un nuovo concept di caffetteria, il ChiaroScurò ha riportato il marchio fiorentino in centro, in via del Corso. L'ingresso in azienda delle nuove leve: le cugine Eleonora e Bianca Bernini ha coinciso con il lancio dell'e-commerce Caffèlab, l'avvio dell'Espresso Academy e soprattutto una maggiore propensione all'internazionalizzazione. Non solo caffetterie all'estero (Malta, Bacau, Il Cairo, Santiago del Chile) ma l'ingresso delle due giovani imprenditrici fiorentine nella IWCA (International Women's Coffee Alliance), organizzazione internazionale no-profit che crea un contatto diretto tra tutte le donne presenti nella filiera del caffè e cerca di promuovere i caffè coltivati da donne nei paesi produttori. Il segno che Firenze e la Toscana sono diventati anche la culla del chicco di caffè.



Firenze e il Rinascimento del caffè, tra accademie, riconoscimenti e locali dedicati



Firenze e il Rinascimento del caffè, tra accademie, riconoscimenti e locali dedicati



Firenze e il Rinascimento del caffè, tra accademie, riconoscimenti e locali dedicati



CORRIERE DELLA SERA

CORRIERE FIORENTINO

https://corrierefiorentino.corriere.it/firenze/notizie/cronaca/21_ottobre_01/a-firenze-nasce-scuola-caffe-primo-centro-d-eccellenza-europa-e97fa1a0-22d5-11ec-950a-524c4b4a77c2.shtml

INAUGURAZIONE

A Firenze nasce la Scuola del Caffè: il primo centro d'eccellenza in Europa

Aperta da Ditta Artigianale, l'accademia è dedicata alla diffusione della cultura di eccellenza del caffè, è un centro di formazione permanente per i professionisti
di **Ivana Zuliani**



Panchine nuove, in legno e corten, “chiodi” fiorentini al posto degli attuali, meno robusti e fioriere nello spiazzo appena sotto il sagrato. E' il nuovo arredo urbano che ha progettato il Comune per piazza

Sant'Ambrogio: il progetto dovrebbe essere discusso in giunta tra due settimane e fa parte, spiega Palazzo vecchio, di un progetto più ampio di riqualificazione. Proprio nel quartiere ha inaugurato il 1 ottobre (non caso l'International Coffee Day) la Scuola del Caffè, primo centro d'eccellenza in Europa dedicato a questa bevanda e alla sua filiera ospitato all'interno di una caffetteria aperta al pubblico: Ditta Artigianale in via Carducci. L'accademia è dedicata alla diffusione della cultura di eccellenza del caffè, è un centro di formazione permanente per i professionisti e luogo di incontro per ogni coffee lover. I primi a frequentarla sono una ventina di "studenti", ragazzi appena usciti dalle superiori (a ottobre inizierà una collaborazione con l'alberghiero Saffi), altri che lavorano già nel mondo della ristorazione ma vogliono specializzarsi. Ma sono in programma anche incontri per consumatori appassionati del caffè, che vogliono essere più consapevoli di cosa sta dentro e dietro una tazzina.

Ditta Artigianale, guidata dal pluripremiato campione baristi e esperto del caffè Francesco Sanapo e da Patrick Hoffer, ha aperto il locale in via Carducci a luglio, nei locali dell'ex monastero di Sant'Ambrogio, recuperati dopo 35 anni di disuso e restauro durato quattro anni. «Oggi questa inaugurazione è un bellissimo segnale per almeno tre motivi» ha detto il sindaco Dario Nardella al taglio del nastro della scuola. «Il primo è che ogni qualvolta apre una nuova attività c'è più socialità, più sicurezza e attenzione agli spazi pubblici. Questo nuovo locale che è incentrato sulla cultura del caffè servirà anche a migliorare il decoro intorno a questa zona, a vivere piazza Sant'Ambrogio in modo più attento e rispettoso degli spazi pubblici. E può rappresentare un punto di incontro per tanti giovani: qui ci sono la facoltà di architettura, tante scuole straniere. Il secondo messaggio è rivolto al mondo del lavoro: questo non è solo un locale, è un centro di formazione sul caffè. Credo che sia la prima scuola del caffè in Toscana, un centro che serve a dare ai giovani maggiori competenze in un settore, quello della ristorazione e del turismo, dove c'è sempre più richiesta di lavoro con competenze. È giusto dare competenze ai giovani, sul mercato del lavoro possono trovare più opportunità. Il terzo punto è che siamo

di fronte ad una azienda giovane che dà un messaggio di fiducia in un momento di ripartenza della città dopo il periodo del Covid». Ditta Artigianale ha annunciato anche l'apertura di altre caffetterie, tra quella del primo punto vendita oltreoceano, in programma per la primavera 2022 nei locali del prestigioso edificio The Harlowe a Toronto, Canada. La società prevede di aprire nuove sedi - oltre che in Italia - in Canada e negli Stati Uniti. «Siamo felici di rendere sempre più esportabile la nostra idea di hospitality, dallo spirito internazionale con un raffinato tocco italiano. Questa è una grande opportunità non solo per noi ma soprattutto per l'Italia, per dimostrare e condividere l'alta qualità dello specialty coffee tricolore», ha detto Sanapo, amministratore delegato dell'azienda.

1 ottobre 2021 | 18:44

© RIPRODUZIONE RISERVATA

<https://www.firenzetoday.it/social/scuola-caffe-inaugurazione-2021.html>

La scuola del caffè di Firenze: per l'inaugurazione degustazioni e laboratori

Ditta Artigianale punta all'oltreoceano: a Toronto, nei locali del prestigioso edificio The Harlowe, verrà inaugurato il primo locale di Ditta Artigianale in Canada. Nella tabella di marcia anche sedi negli Stati Uniti



Foto di Sofie Delauw

Redazione

30 settembre 2021 16:10

In occasione della Giornata internazionale del caffè, Ditta Artigianale inaugura la sua Scuola del Caffè, il primo centro d'eccellenza in Europa dedicato alla tazzina più amata e alla sua filiera, ospitato all'interno di una caffetteria aperta al

pubblico. Gli incontri, fissati per il 1 ottobre, saranno l'occasione per festeggiare i successi di Francesco Sanapo e del suo caffè, in particolare l'imminente apertura del primo coffee shop in Canada a Toronto, nell'edificio The Harlowe. Alle ore 10, alla presenza di istituzioni, partner e sponsor, ci sarà il taglio del nastro per l'Accademia, dedicata alla diffusione della cultura di eccellenza del caffè, oltre che centro di formazione permanente per i professionisti e luogo di incontro per ogni coffee lover. La scuola è situata nel cuore della città, nell'ex monastero di Sant'Ambrogio, dove, dopo 35 anni di disuso e un restauro articolato durato quattro anni, ha aperto lo scorso luglio Ditta Artigianale & Hario Cafe in via Carducci (Via Carducci 2/r - 4/r). Interverranno, oltre al Sindaco della Città di Firenze Dario Nardella, rappresentanti di ASP Montedomini, proprietaria dell'immobile, Hario, azienda mondiale di attrezzature brewing, Simonelli Group, produttrice di macchine per il caffè, Caffè Corsini, portavoce nel mondo del buon caffè made in Tuscany, con il sostegno di Confcommercio Firenze. Presenti anche Marco e Luca Baldini dello studio di architettura Q-Bic, che ha curato l'intervento di recupero dei 300 metri quadri.

La nuova Ditta Artigianale con la scuola del caffè



La scuola coniugherà il sapere di esperti del mondo del caffè con lo sviluppo delle tecniche più all'avanguardia in un concept unico, dinamico e innovativo. Sarà anche annunciato il piano di espansione del progetto, nato nel 2013 dai co-fondatori Francesco Sanapo e Patrick Hoffer, con l'acquisizione di nuovi partner e investitori, e il

programma di apertura di altre caffetterie, tra cui spicca quella del primo punto vendita oltreoceano, in programma per la primavera 2022 nei locali del prestigioso edificio The Harlowe a Toronto, Canada, nel Garment District a Richmond Street West e Bathurst Street West, che ha visto un enorme sviluppo negli ultimi anni. La società prevede di aprire nuove sedi - oltre che in Italia - in Canada e negli Stati Uniti. Il nuovo Ditta Artigianale sarà aperto per caffè, pasticceria, brunch e cocktail d'autore la sera, confermando la formula italiana. "Siamo felici di rendere sempre più esportabile la nostra idea di hospitality, dallo spirito internazionale con un raffinato tocco italiano. Questa è una grande opportunità non solo per noi ma soprattutto per l'Italia, per dimostrare e condividere l'alta qualità dello specialty coffee tricolore", ha detto Sanapo, amministratore delegato dell'azienda.

Per festeggiare il traguardo, Ditta Artigianale organizza una giornata di eventi nei tre store del marchio, quelli in via Carducci, in via de Neri e in via dello Sprone, ogni posto con un'anima affine ma una personalità propria, che supera il concetto di catena. Dalle ore 9.30 alle ore 18.30, si terranno incontri, laboratori, workshop e degustazioni aperte a tutti per esplorare le ultime tendenze internazionali insieme ai campioni del caffè. Nel programma, dialogheranno coffee lover e produttori; si terranno sessioni di cupping con assaggi di monorigine e miscele esclusive; prove di latte art per appassionati e esperti.

Il programma della giornata in dettaglio

Si parte alle **9.30 in parallelo nei tre punti vendita con degustazioni di caffè** selezionati per l'occasione, introdotte e accompagnate da baristi esperti. Le varietà proposte saranno due, entrambe acquistate direttamente dai

produttori: l'Ethiopia Tadese Yonka, proveniente dalle regioni meridionali del paese e coltivato in una piantagione di appena 3 ettari da un unico contadino che gli ha dato il nome – Tadese Yonka, appunto –, primo caffè etiope in assoluto che arriva dall'agricoltore senza intermediari; e El Salvador Kombucha, varietà impreziosita dalla fermentazione col kombucha, una bevanda ottenuta dal tè zuccherato che permette di esaltare la complessa acidità del prodotto. Gli assaggi saranno condotti da Francesco Masciullo, manager e head barista della Ditta Artigianale Sant'Ambrogio, e faranno parte di Coffee Boom: l'iniziativa nazionale che punta a diffondere la passione per il buon caffè promossa da Specialty Coffee Association (ingresso libero).

La Scuola del Caffè aprirà ufficialmente le porte alle **14:00**, **con un open day** durante il quale il direttore della scuola Simone Amenini e i gli altri coach, massimi esperti del campo e assaggiatori qualificati tra cui gli stessi Sanapo e Masciullo, accoglieranno tutti gli interessati alle attività per dare un'anteprima dei corsi in partenza (ingresso libero). Inoltre, dalle 15.30 alle 17.00 sarà possibile prendere parte alla Specialty Coffee Experience insieme a blogger e influencer invitati appositamente, per avvicinarsi a tutto ciò che si nasconde dietro la bevanda più amata: dalla provenienza delle piante alla lavorazione fino alla questione della sostenibilità, per continuare con approfondimenti su strumentazioni e tecniche e terminare con focus mirati sulle diverse preparazioni, coronati dai relativi assaggi.

Spazio ai workshop: nel pomeriggio alla caffetteria di via dello Sprone le campionesse di caffè Jessica Sartiani, brand ambassador DM Italia, e Serena Falcitano, head barista in

Ditta Artigianale via dei Neri, Barista dell'anno 2020, coinvolgeranno chi vorrà in laboratori per fare a casa propria un caffè professionale. Alle 15.30 e alle 16.15 riflettori puntati sulla moka e su suggerimenti e consigli per la sua preparazione. Si tratterà anche di metodi filtro: alle 16.30 e alle 17.15, si parla di aeropress e dei suoi segreti, mentre alle 17.30 e alle 18.15 sarà il momento del V60 (ingresso libero).



<https://www.cookist.it/in-un-ex-convento-di-firenze-apre-la-scuola-del-caffe-prima-caffetteria-ora-accademia/>

In un ex convento di Firenze apre la Scuola del caffè: prima caffetteria, ora accademia

Per realizzare il progetto è stato recuperato il complesso medievale del monastero di Sant'Ambrogio a Firenze, struttura abbandonata da oltre tre decenni. È la nuova sede della Scuola del caffè, accademia internazionale che si propone di formare personale professionale nel mondo dell'oro nero di qualità. È il primo istituto di questo genere in Europa all'interno di una caffetteria.

NEWS

28 LUGLIO 2021 15:00

di **Alessandro Creta**



All'interno di un **ex luogo di devozione** religiosa si dà spazio a una **nuova forma di culto, laico, incentrato sul caffè**. La tradizione, e la storia, dell'oro nero di qualità occupano gli spazi di un **vecchio monastero abbandonato** e ora riqualificato a **Firenze**, trasformato in caffetteria e (a breve) **istituto accademico**. L'apertura, stando ai piani originali, doveva avvenire nell'estate dello scorso anno ma la pandemia ne ha ritardato l'inaugurazione di circa 12 mesi. Nonostante le tempistiche dilatate, e tutte le difficoltà del caso, nel capoluogo toscano **nasce la Scuola del Caffè**, istituto ricavato all'interno dell'**ex convento di Sant'Ambrogio**, risalente al **V secolo d.C.** e in stato d'abbandono da oltre 35 anni.



in foto: per gentile concessione di Ditta Artigianale. Ph: Sofie Delauw

Lo scopo della scuola sarà prima di tutto quello di **formare figure professionali esperte di caffè:** degustatori pienamente consapevoli della provenienza del chicco, delle sfumature di sapore, delle molteplici tecniche di estrazione. Il progetto è stato **promosso da Ditta Artigianale**, brand di caffetterie specialty che in collaborazione con il comune di Firenze ha realizzato presso l'ex monastero questa accademia da record. Si tratta della prima in Europa **ospitata all'interno di una caffetteria** recentemente aperta al pubblico, la terza a Firenze del marchio. Un'iniziativa che nasce da una necessità, quella di poter **formare figure professionali** che soprattutto nell'alta ristorazione

siano in grado di destreggiarsi, e guidare il cliente, nel vasto e complesso mondo del caffè di qualità.

Con un'unica iniziativa si riesce non solo a **riqualificare un convento** ormai abbandonato, situato nel cuore della città toscana, ma anche a aprire **un'accademia di caffetteria** che promuove l'oro nero di qualità e la sua cultura. "Il mio sogno? Che **Firenze diventi la Capitale del buon caffè**, per un vero Rinascimento dell'oro nero italiano" disse, nel febbraio del 2020, il vicesindaco di Firenze Cristina Giachi, in fase di presentazione dei lavori di ristrutturazione del convento.

Cosa si imparerà nella Scuola del Caffè di Firenze

La Scuola ha anche una **finalità divulgativa**: oltre alla formazione di personale qualificato, il progetto si propone di **informare, educare** e, perché no, **iniziare il pubblico alla cultura del caffè**, per mostrare il mondo che si cela dietro una solo apparentemente semplice tazzina. Un'accademia che **non vuole solamente formare baristi**, ma anche tostatori e assaggiatori. Dal lavoro all'interno delle piantagioni, alla selezione dei migliori chicchi, fino alla torrefazione arrivando al bancone dei bar: una filiera produttiva dalla quale si cercherà di togliere il velo, aprendo il mondo del caffè al pubblico.



in foto: per gentile concessione di Ditta Artigianale. Ph: Sofie Delauw

A partire dal prossimo autunno (i primi calendari delle lezioni saranno pubblicati a settembre) verranno anche avviati **master** di alcuni mesi su come **realizzare start up di specialty coffee**, aprire una **microtorrefazione** o una **caffetteria**. Le sale del complesso di Sant'Ambrogio si popoleranno inoltre anche di laboratori aperti a appassionati o semplici curiosi che vogliono approfondire questo mondo. Non solo accademia, all'interno del monastero ci sarà la possibilità di seguire anche lezioni individuali. L'edificio ora dispone anche di bar e cucina, e il locale sarà aperto tutti i giorni dalle 7 fino a mezzanotte, offrendo un servizio completo dalla colazione fino alla cena, passando per brunch e pranzo.



RETAIL INSIDER
Canada's Most-Read Online Retail Industry Publication.

<https://retail-insider.com/retail-insider/2021/09/italian-artisanal-coffee-cafe-concept-from-florence-to-expand-into-canada-with-1st-location-opening-in-october-and-more-planned-exclusive/>

Italian Artisanal Coffee Café Concept from Florence to Expand into Canada with 1st Location Opening Spring 2022 and More Planned [Exclusive]

By

Mario Toneguzzi

September 22, 2021

Retail industry news delivered directly to you. [Subscribe](#) to Retail-Insider.

[Ditta Artigianale](#), Italy's preeminent artisanal coffee roaster, is expanding its footprint from three stores in Florence to add its first North American location in Toronto.

The Toronto flagship location will be opening in the Garment District at Richmond Street West and Bathurst Street West – which has seen huge development in the past five years with more to come.



Francesco Sanapo

The brand was founded in 2013 by [Francesco Sanapo](#), a world-renowned barista and roaster, and Patrick Hoffer.

“Opening Ditta in Toronto is a dream come true for me. When I created the Ditta Artigianale concept, I always thought it would become an international company featuring a fine Italian touch and showing the world a new wave of Italian coffee. This is a big opportunity for me, for Ditta, for Italy, showing and sharing the high quality of Italian specialty coffee. I cannot wait to serve Ditta’s coffee to the people of Toronto,” said Sanapo, who is the company’s CEO.

“You can’t imagine how excited I am to spread my coffee in Canada, in Toronto.”

The new cafe will be located on the ground floor of [The Harlowe](#) condominium apartment building and will be open for coffee, pastry, brunch and signature cocktails in the evening.



Image: Ditta Artigianale

And the company plans to open new locations in Canada and the United States in the future.

You could say coffee is in Sanapo’s blood. He is the personification of coffee, winning Italy’s best roaster in 2019 and twice being a finalist in the World Barista Championship. His love has spread to the current staff who have won four Italian barista championships.

Staff from Toronto will have the opportunity to train in Florence to ensure the same rules and protocols are followed across the pond making for an experience equal in quality.

The new cafe will open its doors in the spring of 2022 and aside from being open during the day for coffee and brunch fare it will also radiate at night as a slick cocktail bar featuring [Peter in Florence](#), Italy’s first Tuscan-made artisanal gin founded by Ditta’s co-founder Hoffer.

[Alexander Zelenuich](#), the company’s Chief Operating Officer, said the company has built a really strong base in Florence and pre-COVID Florence was hopping with tourists and students – a big part of the customer base – with many of them from North America.

“In Canada and the USA, it’s common to go to a coffee shop and work and socialize, hang out. That didn’t exist in Florence and was very rare in Italy. And so that’s why we had so much success here,” he said.

“What we realized is that there would probably be demand for this kind of model outside of Italy, especially if we hit the Italian notes just right. So we keep it within specialty coffee but with an Italian touch.

“One of the major points that makes us unique compared to some of the other peers out there in the field is we also have a sister company if you will that’s a separate company but it’s a gin company, and it’s an artisanal gin company called Peter in Florence and it’s produced 30 minutes outside of Florence. We grow 10 out of the 14 botanicals that we use to distil the gin.

“And what makes Ditta really special is that given we’re paying rent 24 hours a day most coffee shops close at 5 or 6 and that’s it. They just do coffee, maybe some light bites. We said well we have this gin company, why don’t we turn it into an aperitivo bar. We don’t need to stay open all night. We don’t need to do dinner service. But let’s keep the same quality we have for coffee and apply it to cocktails. When I joined I thought something like this would drive in North America. It’s logical to move there because there’s demand for specialty coffee, there’s demand for craft cocktails and it’s all with a very Italian soul and Francesco is the heartbeat behind that soul.”

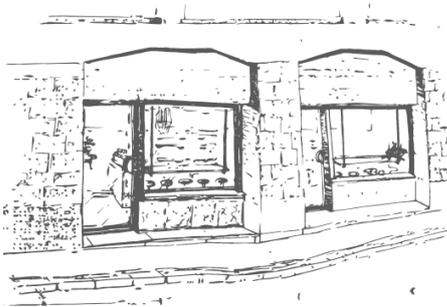
Zelenuich said the company’s expansion plans are quite ambitious to scale in the next few years. There is still room for growth in Florence. Then from there it’s focused on Toronto to open a few more there and in Canada.

Ayana Miller, operating partner of Ditta Artigianale Canada, said the company is looking at about five locations in the GTA first, mirroring the same strategy as what it has done in Italy with Florence as the base.

“Really building momentum in a certain area and creating the foundation that’s very strong and then expanding outwardly in Canada as well. There is also plans of opening a location in Los Gatos, California too, right in the Silicon Valley, which is also known for its love of coffee,” said Miller.



Ditta Artigianale – Via Carducci



Ditta Artigianale – Via dello Sprone



Ditta Artigianale- Via de Neri

“What brings that unique twist to Ditta is that it has that Italian soul even if you look at the design of everything, the intention behind everything. This special vibe, this dolce vita, that Ditta Artigianale holds has spoken to so many that we have an association with the luxury brands such as Dolce & Gabbana and Brunello Cucinelli in terms of the Peter in Florence gin.”

Ditta brings high quality coffees to Italy and the world with a focus on total transparency and sustainability throughout the supply chain. The brand’s philosophy is based on researching the most exclusive micro-lots, establishing direct relationships with producers and engaging in special roasting techniques to give consumers a unique, quality-orientated experience, said the company.

The company said the concept was inspired by the third wave roaster movement, displaying coffee as another example of exquisite Italian craftsmanship.

“I want to protect my company to grow up in a really good way, in a healthy way. That’s the reason why we haven’t opened up yet in Milano or in Rome,” said Sanapo. “Just because I’m protecting the growth of my company.

“As a coffee lover, more than expert, more than everything, what I want to keep always on my way to spread out coffee is every coffee I serve I want to make richness. This can appear in very simple things, but that doesn’t happen very often. I spend part of my life travelling to find the best coffee.”

Jackson Turner of CBRE negotiated the Ditta Artigianale lease deal on behalf of the brand.

<https://www.repubblica.it/il-gusto/2021/09/19/news/florence-cocktail-week-itinerario-covktail-bar-317653060/?fbclid=IwAR3PNxmGrZHpGLJSgekqfUEg7Tk3EbdrxstMdYBFR8tGI4WoQDRTNryM8nl>

Drink by Drink, la Firenze dei cocktail bar

di Giuseppe Calabrese



In occasione della Florence Cocktail Week 2021, un itinerario speciale del capoluogo toscano in punta di Martini

19 SETTEMBRE 2021

Il terzo "puntino", [Ditta Artigianale Sant'Ambrogio](#), è una delle novità di quest'anno. Un locale tutto nuovo, nato dall'esperienza degli altri due Ditta Artigianale, in una delle zone più frequentate della città. La passione per il gin ha portato alla creazione di Peter Bunny, realizzato appunto con [Peter in Florence London dry gin](#) e, tra gli altri ingredienti, una parte vegetale con estratto di carota e radicchio e un po' di albume pastorizzato.

EDIZIONE ITALIANA - SETTEMBRE 2021

3,90

marie claire

Maison

ARREDO

*Il made in Italy
in pole position*

ARTE

*Anna Weyant
e il suo mondo
enigmatico*

SEGNO POETICO



IL TEMPIO DEL CAFFÈ

Nella suggestiva cornice dell'ex monastero fiorentino di Sant'Ambrogio sorge ora la nuovissima sede di Ditta Artigianale, eden dedicato alla cultura del caffè.

A firmare gli interni lo studio Q-bic. dittaartigianale.it

Living



INDIRIZZI

UN CAFFÈ AL MONASTERO

Si sente il profumo del tempo e naturalmente quello del caffè nel nuovo indirizzo di Ditta Artigianale, una delle più famose caffetterie di qualità di Firenze.

La storia è quella dell'ex monastero di Sant'Ambrogio, complesso medievale accanto all'omonima piazza, ristrutturato dopo 35 anni. Due spazi in particolare, il refettorio e il chiostro, ospitano rispettivamente la Scuola del Caffè (accademia internazionale e centro di formazione), e la caffetteria vera e propria. Il risultato merita una visita, anche per vedere come Studio Q-bic è riuscito a dare una svolta contemporanea all'architettura del 1300, dove sono stati inseriti arredi su misura, boiserie in legno e elementi di colore verde che si riconnettono al giardino interno. Aperto dalle 7,30 a mezzanotte, per coffee lover e non solo.

Ditta Artigianale, via Carducci 2/4R, Firenze, tel. 0559367419

➤ DITTAARTIGIANALE.IT

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ANTERIMA



VIDEO: BOTTIGLETTE

Acid-Catapult è la nuova avventura di un gruppo di giovani artisti. Il duo Paolo Vanni e Luca Costantini, insieme a Paolo De Luca, hanno creato un brand di bottiglie di vetro, in cui si unisce il design e l'arte. Le bottiglie sono in vetro e hanno una forma unica, che si unisce al design e all'arte. Ogni bottiglia è un'opera d'arte a sé stante, che si unisce al design e all'arte. Ogni bottiglia è un'opera d'arte a sé stante, che si unisce al design e all'arte.



BIGLIE DI CRISTALLO

Le biglie di cristallo sono un'opera d'arte a sé stante, che si unisce al design e all'arte. Ogni biglia è un'opera d'arte a sé stante, che si unisce al design e all'arte.



UN CAFFÈ AL MONASTERO

Un caffè al monastero è un'esperienza unica, che si unisce al design e all'arte. Ogni caffè è un'opera d'arte a sé stante, che si unisce al design e all'arte.

Käfer

DIE ZEITUNG

Genuss



Kloster-Café

Im ehemaligen Kloster Sant' Ambrogio im Herzen von Florenz eröffnet in diesen Tagen ein neuer Hotspot für Kaffeeliebhaber. In den komplett restaurierten Räumlichkeiten sind dann die internationale Scuola del Caffè und die Cafeteria Ditta Artigianale zu finden. Erstere ist eine Akademie, die es sich zum Ziel gesetzt hat, das vielfältige Wissen rund um die verschiedensten Kaffeespezialitäten zu lehren und Branchenprofis wie Baristas auszubilden, aber auch über das Thema Nachhaltigkeit in puncto Kaffee zu informieren. Zweitere ist der Ort, an dem die köstlichen Variationen sogleich probiert werden können. Denn im Ditta Artigianale gibt es alles – vom erstklassigen Espresso aus edlen Arabica-Bohnen bis hin zu verrückten Kreationen wie dem Coffeemisù mit zerbröckelten Keksen und einer Milchmischung mit Mascarpone. Dazu Frühstücksklassiker wie Gebäck, frisches Obst und selbstgebackener Kuchen oder amerikanische Brunch-Favoriten wie Pfannkuchen, Rührei und Bagels. Auch Panini, Salate und kleinere Snacks sind mit von der Partie. So wird dem mittelalterlichen Klostergebäude und dessen historischen Räumen samt Klostergarten gekonnt – und kombiniert mit modernem Interieur – neues Leben eingehaucht.

Ditta Artigianale, Via Giosuè Carducci, 2/4R, I-50121 Florenz.
Tel. 0039/055/9367419, www.dittaartigianale.it

Numero 288 settembre 2021 euro 3,00

LA GUIDA PIÙ AGGIORNATA ALLE VACANZE

in Viaggio

Toscana 2021

Firenze
**Michelangelo
alla corte
dei Medici**

Volterra 2022
**Incubatrice
di cultura**

Terre di Pisa
Arte in Valdera

Appennino Pistoiese
**L'Orsigna di
Tiziano Terzani**

Lunigiana
**Castelli sulle
rive del Magra**

Valdichiana Senese
**Sorprendenti
memorie
etrusche**

Ultimo mare
**Isola d'Elba,
Golfo di Baratti
e Argentario**

C'è ancora tanto da scoprire nella terra del Rinascimento

ISSN 1125 7334

10288



771125

733005

EDITORIALE GIORGIO MONDADORI

Una torrefazione... monastica

Nell'ex monastero trecentesco di

Sant'Ambrogio, la **Ditta artigianale Carducci**

(Via Carducci 2 ☎ 055 9367419;

dittaartigianale.it) è il nuovo tempio (e scuola)

per i *coffee lovers*. Oltre a colazioni, brunch e

cocktail, una selezione di specialty coffee da

gustare nel refettorio o all'ombra del chiostro

con vista sul giardino monastico, recuperato.

DOVE MANGIARE
Sei o sei a 100 metri dalla casa.

Bucina Baci - **Cortona**
Il locale di via del sale, in un palazzo del cinquecento, offre un'esperienza di gusto unica. La cucina, in stile rustico, è gestita da un chef che ha lavorato in alcuni dei migliori ristoranti del mondo. **Prezzo medio:** €18 (Lun-Ven, 17-22).

La Loggia dei Fieschi - **Arezzo**
Un ambiente storico, affacciato sulla città, in un palazzo del quattrocento. La cucina è gestita da un chef che ha lavorato in alcuni dei migliori ristoranti del mondo. **Prezzo medio:** €18 (Lun-Ven, 17-22).

Bucina Vini - **Firenze**
Un locale di via della Vigna, in un palazzo del quattrocento. La cucina è gestita da un chef che ha lavorato in alcuni dei migliori ristoranti del mondo. **Prezzo medio:** €18 (Lun-Ven, 17-22).

La Cantina Perugini - **Cortona**
Un locale di via della Vigna, in un palazzo del quattrocento. La cucina è gestita da un chef che ha lavorato in alcuni dei migliori ristoranti del mondo. **Prezzo medio:** €18 (Lun-Ven, 17-22).

Cantina Toscana - **Arezzo**
Un locale di via della Vigna, in un palazzo del quattrocento. La cucina è gestita da un chef che ha lavorato in alcuni dei migliori ristoranti del mondo. **Prezzo medio:** €18 (Lun-Ven, 17-22).

COFFEE FARE - **Arezzo**
Un locale di via della Vigna, in un palazzo del quattrocento. La cucina è gestita da un chef che ha lavorato in alcuni dei migliori ristoranti del mondo. **Prezzo medio:** €18 (Lun-Ven, 17-22).

Museo di Arte - **Arezzo**
Un locale di via della Vigna, in un palazzo del quattrocento. La cucina è gestita da un chef che ha lavorato in alcuni dei migliori ristoranti del mondo. **Prezzo medio:** €18 (Lun-Ven, 17-22).

Spazio di Arte - **Arezzo**
Un locale di via della Vigna, in un palazzo del quattrocento. La cucina è gestita da un chef che ha lavorato in alcuni dei migliori ristoranti del mondo. **Prezzo medio:** €18 (Lun-Ven, 17-22).



ANNO 43° NUMERO 08

bargiornale

POSTE ITALIANE spa - New Business Media srl - 20157 Milano, via Eritrea, 21 ISSN 0392-2707 - MENSILE - ANNO 43

10008 >
9 770392 127008



CAPITANI CORAGGIOSI



Gran Café paulista



LAVAZZA
TORINO (ITALIA) 1931



DITTA ARTIGIANALE & HARIO CAFÉ ◆ via Carducci, 2-4 - Firenze ◆ www.dittaartigianale.it ◆ Formula caffetteria, cocktail bar e ristorazione ◆ Addetti 15
 ◆ Superficie oltre 300 mq ◆ Posti a sedere 100 circa tra area esterna, bar, sala adiacente monastero, sala corsi e chiostro ◆ Prezzi (euro) espresso miscela 1,50; single origini 2,5; cappuccino 2; flat white 3; caffè filtro in batch, V60 e areopress 4; cold brew 3,5 ◆ Scontrino medio a colazione 3,5-4 euro

NELL'EX CONVENTO LA CAFFETTERIA SECONDO SANAPO

Francesco Sanapo

41 ANNI, È STATO CAMPIONE ITALIANO BARISTI NEL 2010, 2011 E 2013; SESTO CLASSIFICATO AL WBC 2013.

NEL 2013 DÀ IL VIA A DITTA ARTIGIANALE CON L'OBIETTIVO DI DARE VALORE ALLA QUALITÀ DELL'ARTIGIANALITÀ ITALIANA APPLICATA AL CAFFÈ. CON L'APERTURA DEL LOCALE IN VIA CARDUCCI, DITTA ARTIGIANALE CONTA COMPLESSIVAMENTE TRE CAFFETTERIE, TUTTE A FIRENZE



L'ULTIMA CREAZIONE DELL'IMPRENDITORE CAMPIONE È IN UN LUOGO STORICO DI FIRENZE. NON SOLO CAFFETTERIA SPECIALTY, ANCHE SCUOLA DEL CAFFÈ

di Nadia Rossi - foto di Mike Tamasco

Nessun rodaggio per Ditta Artigianale & Hario Café, in via Carducci 2-4, il terzo locale fiorentino del gruppo guidato da Francesco Sanapo e Patrick Hoffer situato nell'ex Monastero di S. Ambrogio nel cuore del capoluogo. Pochi giorni dopo l'apertura, a metà mattina è già brulicante di clienti che per lo più si siedono per gustare un espresso o un cappuccino e uno spuntino dolce o salato. Entrando colpisce la grande scritta luminosa che con "Amore, Amour, Amor" riassume lo spirito che guida l'azienda, il locale e il rapporto con il suo protagonista, il caffè.

La cura artigianale emerge da ogni particolare, a cominciare dal lungo banco di legno fatto a mano, sul quale troneggia una Black Eagle Blu di Victoria Arduino personalizzata con i colori del brand. A realizzare espressi e cappuccini incontriamo il patron Francesco Sanapo, che ci dà il benvenuto con una miscela Jump, servita su una piccola postazione antistante la macchina espresso e dedicata ai coffee lover. Sanapo ci guida così alla scoperta di questo luogo antico, ricco di storia e di fascino, riaperto dopo una lunga chiusura e opere di ristrutturazione durate 4 anni, con mille traversie. «A cominciare dalla scoperta che stavano crollando i solai - esordisce Sanapo -. Quando, poi, sembrava che ce l'avessimo fatta è arrivato il Covid a imporre un altro stop. Oggi - lasciatemi peccare di presunzione - credo che questa sia una delle caffetterie più belle al mondo, ma

non mi prendo tutti i meriti, perché qui si è cominciato a lavorare nel 1300. A darle un fascino unico è questo carico di storia che abbiamo messo in nuova luce, unito alla modernità».

Toscana e tradizione degli spazi si uniscono ad interni contemporanei dal carattere internazionale realizzati dallo Studio Q-bic, con linee pulite, colori neutri percorsi dal verde, legno, ferro, ottone, travi a vista. Sulle pareti, ripulite dalle più recenti tinteggiature, qua e là si incontrano disegni recenti ma di sapore antico sul tema del caffè realizzati dal designer Leonardo Santetti. Tornando verso l'ingresso e imboccando il corridoio a sinistra sul quale si affaccia (come pure sul locale) la cucina a vista, si entra nella magia di un ambiente che ha ospitato diverse realtà: fu una cappella di preghiera, poi un refettorio per i poveri, un luogo di recupero di "prostitute in via di redenzione" e molto altro. Oggi la sua struttura alta e lineare, che ricorda un altare, ospita la Scuola del Caffè: qui si trovano un grande bancone centrale nuovamente con una Black Eagle a 3 gruppi e 8 postazioni per chi seguirà le lezioni; verso l'ingresso ci sono alcuni posti a sedere per gli ospiti.

L'ultimo ambiente è il chiostro, che ha mantenuto le connotazioni tipiche di un giardino monastico con piante ornamentali che ricevono acqua da un pozzo riportato in funzione; sotto i portici alcuni tavolini. Torniamo alla scuola per scoprire la vera rivoluzione che questa nuova apertura porta con sé: l'impresa di Sanapo, nata sette anni fa con un nome e un cuore artigianali, oggi è un'impresa con una



Tessa Chung

ARTE AL CAFFÈ

Visitando il nuovo locale di via Carducci si incontrano alcuni dipinti murali realizzati dal designer e coffee expert Leonardo Santetti che spiega: «Quelli nella prima sala della caffetteria li ho realizzati con del caffè: a seconda dell'effetto desiderato - più o meno intenso - ho utilizzato un ristretto, un espresso o un filtro». Il principale rappresenta una piantagione di caffè (nella foto), che si apre sul locale con i lunghi filari alberati. Per dare l'effetto di un dipinto preesistente sono stati utilizzati alle pareti cromie leggere e in parte il colore è stato rimosso con della carta vetrata. Accanto al grande dipinto murale dedicato alla piantagione di caffè, è stata disegnata una moka con le ricette per la sua preparazione, negli altri ambienti, altri soggetti, sempre a tema caffè, realizzati con l'utilizzo di colori acrilici.



UN CLASSICO IN FORMA LIQUIDA

Il tiramisù è uno dei dessert simbolo dell'Italia, protagonista di infinite versioni e rivisitazioni. Tra i Ditta's Signature Coffee Drinks, il menu include il Coffeemisù, una versione liquida del tiramisù che ha subito incontrato curiosità e gradimento. «È un premix- spiega l'head bartender Francesco Masciullo - che realizziamo unendo, in parti uguali, latte intero e mascarpone in un blender, fino a ottenere una bevanda densa e omogenea che conserviamo in bottiglia». La preparazione è semplicissima: sul fondo di un tumbler alto si sbriciolano dei biscotti Oro Saiwa, su di essi si pongono alcuni cubetti di ghiaccio, quindi si versa il premix fino quasi all'orlo e, infine, uno shot di espresso. Si rifinisce il tutto con una spolverata di cacao. Fresco e gustoso, piace a ogni ora e fa dimenticare la dieta.



preciso organigramma. Il direttore operativo è Alexander Zeleniuch. «Ho contribuito a realizzare una struttura organizzata e funzionale, ma al contempo complessa guardando al presente, ma soprattutto proiettandola in un futuro con nuovi punti vendita in Italia e all'estero - racconta Zeleniuch -. Al mio arrivo ho osservato per un mese l'organizzazione, poi ho parlato con ogni persona, chiedendo di raccontare la sua esperienza, la sua vita, i suoi obiettivi. Questo mi ha permesso di realizzare una squadra di successo, che opera in stretto contatto con la tecnologia. Sono contento dei primi risultati ottenuti». Lo coadiuvano Agne Bžozovskaja, direttore strategico e Katarzyna Szatańska, direttore marketing. La prima è la "signora dei numeri" cui spetta il compito di creare una base



In alto, la sala corsi. Sul lungo banco alcuni posti a sedere e una macchina Black Eagle di Victoria Arduino. A fianco, il chiostro. Sopra, il bancone di servizio del dolce e del salato



Francesco Masciullo

29 ANNI, SI TRASFERISCE A FIRENZE NEL 2011 E LAVORANDO COME BARISTA INCONTRA LA REALTÀ DEGLI SPECIALTY, CHE HA VISSUTO A FONDO A LONDRA. VINCITORE DAL CAMPIONATO ITALIANO BARISTI NEL 2017, È STATO RESPONSABILE DELLE CAFFETTERIE DI DITTA ARTIGIANALE DI VIA DE' NERI E DI VIA DELLO SPRONE. OGGI È MANAGER, HEAD BARISTA E FORMATORE NEL NUOVO LOCALE DI VIA CARDUCCI.



solida su cui sviluppare i progetti (e anche i sogni), basandosi su dati e analisi che dicono se e come procedere. A Katarzyna spetta, invece, il compito di raccontare Ditta Artigianale e i suoi protagonisti, a cominciare da Francesco Sanapo e dai suoi viaggi internazionali tra i coltivatori. Tra le figure chiave anche Simone Amenini, responsabile della formazione e della Scuola del Caffè, indirizzata al professionista, che vuole migliorare le sue competenze, a chi si vuole avvicinare al mestiere di Barista (non a caso con la "B" maiuscola), nonché ai clienti finali, sempre più curiosi e attenti al caffè. «Punto soprattutto su questi ultimi e sui neofiti del mestiere - afferma - che rappresentano la strada prioritaria per fare un passo avanti e rivoluzionare il mondo del caffè. Realizzeremo anche corsi Sca».

L'invito a farsi avanti e a iscriversi ai corsi è aperto anche a chi vuole lavorare al banco bar da vero professionista: un'opportunità da sfruttare per chi vuole fare il suo ingresso nel vivace team di Ditta Artigianale anche con uno sguardo a lungo termine, considerati i numerosi progetti in cantiere. È un invito che Vito Bellizzi, responsabile F&B e risorse umane rivolge non solo ai baristi, ma anche a barman e chef. «È un periodo in cui si fa molta fatica a trovare personale qualificato - spiega il responsabile - e stiamo cercando di scoprire nuovi talenti e di farli crescere: di certo non manchiamo di

Simone Amenini

35 ANNI, MENTRE STUDIA GIURISPRUDENZA FA IL SUO INGRESSO NELLA RISTORAZIONE E NE RIMANE AFFASCINATO. È A ROMA PER DARE IL VIA A UN PROGETTO SUL CAFFÈ, QUANDO VIENE CHIAMATO DA SANAPO. LAVORA PRIMA NELLA CAFFETTERIA DI DITTA ARTIGIANALE IN VIA DE' NERI, QUINDI IN QUELLA DI VIA DELLO SPRONE. OGGI È DIRETTORE DELLA SCUOLA DEL CAFFÈ DI DITTA ARTIGIANALE CARDUCCI.



dalla collaborazione con Agne. L'ultima battuta spetta a Francesco Masciullo, head barista. «Da subito abbiamo ottenuto un grande consenso da parte di una clientela che è per lo più di vicinato e di ogni età - racconta il professionista - . Soprattutto alla mattina, il flusso di clientela è così sostenuto che al posto di un EK43, per il decaffeinato si è dovuto utilizzare un macinino dedicato». Come già in via de' Neri (aperto nel 2014) e in via dello Sprone (2016), anche nel nuovo locale ogni caffè è accompagnato dalla spiegazione semplice di ciò che si andrà a gustare (in questo aiutano anche appositi cartoncini). Il cliente apprezza e accetta di buon grado il prezzo che molte caffetterie vorrebbero applicare ai propri caffè di qualità: un euro e mezzo alla tazzina. *

RETROGUSTO

MANGIARE - BERE - SAPERE

pagina a cura di **Andrea Cuomo**

l'intervista » Francesco Sanapo

di **Anna Maria**

Chi aspetta un futuro senza caffè? I cambiamenti climatici ci stanno portando via la tazzuola quotidiana? Per lanciare l'allarme e far capire che la bevanda nazionale che diamo per scontata into scostata non è, Francesco Sanapo, barista pluripremiato, torrefattore e imprenditore con tre locali a Firenze (Ditta Artigianale), ha percorso 750 chilometri in bicicletta da Firenze alla natia Specchia, Puglia, per parlare di come questa bevanda così legata allo stile di vita italiano sia minacciata ma anche sfruttata, sottopagata, incopersa. In ogni tappa l'incontro con protagonisti, imprenditori, istituzioni «ma anche semplici baristi» cui offriva - e raccontava - un caffè. «Lo considero un successo - ci dice al telefono - è stato un modo per raccontare il caffè e in questo momento ne abbiamo tanto bisogno. Penso già di bisitare l'anno prossimo, magari partendo da Trieste».

Una bella sfida che ha unito due tue passioni.

«L'idea è nata un po' per gioco, sono appassionato di bici, vado spesso in giro per la campagna toscana. Quando l'idea ha preso corpo e la raccontavo, la prima domanda era: come farai con le valigie?».

E come hai fatto?

«Ho portato l'essenziale: alcuni predosati di caffè e la mia French Press da viaggio».

Prima di tutto il caffè.

«Certo, non è che mi servisse tanto altro: due mutande, una maglietta un paio di ciabatte, le maglie le lavavo sul posto. Intanto molti mi chiedevano delle gelate che in Brasile, il maggior produttore mondiale, hanno distrutto il raccolto, e ho pensato di raccontare il valore

«Il mio giro d'Italia in bici per salvare il nostro caffè»

L'impresa di uno dei più noti baristi e torrefattori «Ovunque spiegavo perché la tazzina sta morendo»

- e le minacce - della tazza di caffè che servivo in ogni piazza dove mi fermavo».

Chi hai incontrato nel tuo «viaggio in Italia»?

«Ad Arezzo mi sono fermato in un caffè storico, ad Anghiari, un borgo di una bellezza straordinaria, ho incontrato il sindaco

e una barista che conosceva benissimo il caffè. Piacevolmente sorpreso mi sono spostato a Città di Castello dove mi aspettava il sindaco».

Come hanno reagito i primi cittadini?

«Erano sorpresi da questa mia pazzia e ancora più sorpre-

si - come sarebbe il 90 per cento degli italiani - quando raccontavo cosa c'era dietro il caffè, che ad esempio c'è una donna che produce un Gesha che costa 300 euro al chilo».

Proseguiamo.

«Dopo una salita durissima sono arrivato a Pietralunga, in



COLAZIONE

Ormai non è sostenibile a 2,30 euro. Così si usano solo prodotti scadenti

PLURIPREMIATO

A sinistra, Francesco Sanapo durante il suo Italian Coffee tour. In alto, Francesco alle prese con un test della materia prima

Umbria, dove mi sono trovato solo con me stesso. Poi Ancona dove ho incontrato Cosimo Libardo di SCA e ho fatto una chiacchierata su caffè italiano e specialty, due realtà che non dovrebbero farsi la guerra. A San Benedetto del Tronto ho incontrato un team di Nuova Simonelli, con cui ho parlato dell'importanza della tecnologia italiana delle macchine da caffè e di formazione».

Con qualcuno hai condiviso la strada.

«Con un piccolo torrefattore locale che fa consegne in bicicletta, Francalini, sono arrivato a Pescara. Lì ho preso il treno fino a Bari per arrivare in tempo al mio anniversario di matrimonio. A Polignano a Mare, bellissima, ho incontrato la mia famiglia e un team di ciclisti che mi ha accompagnato a Ostuni. Infine sono arrivato a casa da mamma che mi ha fatto da mangiare: ho subito ripreso i chili che avevo perso».

I cambiamenti climatici stanno mettendo a rischio le coltivazioni di caffè: quando te ne sei accorto?

«Ne parlo da anni. L'ho visto con i miei occhi in piantagione nei Paesi d'origine. Errori agricoli, impoverimento del terreno e cambiamenti climatici sono problemi connessi tra loro».

Pessime notizie per la caffetteria italiana.

«Che sta morendo, oggi è un sistema per perdere soldi. Se consideriamo il lavoro del barista, spesso sottopagato, e il lavoro che c'è dietro un buon caffè o un buon croissant, la colazione italiana a 2,30 euro non è più sostenibile. Per questo si ricorre a cattivi caffè e a prodotti surgelati».

Quanto siamo disposti a fare, o a pagare, per salvare la nostra bevanda preferita?

The Good Life

BUSINESS | CULTURA | DESIGN | ARCHITETTURA | MODA | VIAGGI | LIFESTYLE | N°34 LUGLIO-AGOSTO 2021 | BIMESTRALE | 7 €

La prima rivista ibrida business & lifestyle

SPECIALE ESTATE

The Good Spot

VACANZE SUGLI ALBERI,
SOTT'ACQUA, NELLA ROCCIA:
LE METE PIÙ HOT DEL GLOBO

The Good Boost

A LEZIONE DI FINTECH:
LA FINANZA (NON)
È PER TUTTI!

The Good Architecture

TUTTI AL MARE:
I BAGNI (DI DESIGN)
PIÙ BELLI DEL MONDO

The Good Pictures

WALTER BONATTI:
AI CONFINI DELL'UMANO

The Good Watches

LA SFIDA GIAPPONESE
ALL'OROLOGERIA

Travel
is
Beautiful

Think
Positive

Extremely addictive

10034



9 772499 130001

Gente (che) tosta



La nuova via del caffè passa per Firenze

La sfida delle torrefazioni evolute che puntano sullo *specialty coffee*, tra alta qualità e racconto sensoriale, per andare oltre il solito espresso.

di Arturo Di Casola

Deve provare una grande soddisfazione nel diventare punto di riferimento a Firenze – ma non sarebbe sbagliato dire in Italia – del caffè di qualità, dello *specialty coffee*, chi in passato non aveva neanche il permesso di toccare la macchina per fare il caffè perché, diceva il padre, non era barista. E questa soddisfazione Francesco Sanapo, leccese ma da una ventina di anni nella città sull'Arno, l'ha provata.

Invece Simone Guidi, fiorentino ma con l'Australia dentro, è riuscito nell'intento di aprire una torrefazione artigianale sì nella sua città, per la precisione a una manciata di chilometri dal centro, ma con l'aspetto che ricorda un po', per colori e open space, un locale australiano.

Tommaso Bongini, fiorentino anche lui, ha ritagliato un piccolo spazio nel capannone dell'azienda di famiglia a Borgo San Lorenzo (la Mocarico, nata nel 1936), dove già veniva prodotto il caffè, di cui era divenuto responsabile del controllo qualità, per farne una torrefazione e un caffè tutti suoi. Mentre per Lucian Trapanese, che a un certo punto si è sentito costretto ad andare a Londra per migliorare la conoscenza dello *specialty coffee*, l'intenzione era quella di seguire una nuova via del caffè proprio nella sua Firenze.

Quattro storie che raccontano, ciascuna a modo suo, il fenomeno del caffè *specialty*: cioè quello di sola specie arabica che abbia ricevuto, secondo un sistema di valutazione sensoriale internazionale, un punteggio che va da 80 a 100 e che sia privo di difetti. Un fenomeno partito in ritardo in Italia rispetto a molti altri Paesi, ma in ascesa anche qui. Non solo a Milano e a Roma, ma anche nella pic-



1



2



3

cola cosmopolita Firenze, che gode di un bacino di clientela straniera, per definizione più attenta a caffè che vadano oltre il classico espresso. E poi da Firenze è

Solo arabica, privo di difetti, e con un punteggio tra 80 e 100.

partita la scalata all'olimpico del settore di Francesco Sanapo, da molti considerato apripista in Italia del fenomeno *specialty*. Sanapo è stato tre volte campione ita-

liano e si è classificato, nel 2013, sesto al World Barista Championship. E proprio il 2013 è l'anno della svolta, quando fonda a Firenze Ditta Artigianale. Marchio del caffè torrefatto in proprio, delle sue due caffetterie fiorentine – quella storica di Via de' Neri cui si è aggiunta quella dell'Oltrarno, in attesa della terza in zona Sant'Ambrogio –, punto di riferimento per il caffè di qualità e fucina di nuovi talenti nel mondo della *roastery*. Sanapo si è reso conto che in Italia, la nazione dell'espresso, c'era molta estetica, ma poca sostanza. Mancava cioè la

1. 2. E 3. LUCIAN TRAPANESE E ALCUNI DETTAGLI DELLA SUA TORREFAZIONE D612, NEL CUORE DI FIRENZE.
4. 5. E 6. TOMMASO BONGINI CON IL CAFFÈ PRODOTTO NELLA SUA TORREFAZIONE GEARBOX, A BORGO SAN LORENZO, I CHICCHI CHE SCEGLIE SONO RARI, POCO CONOSCIUTI, SPERIMENTALI.

conoscenza, la cultura, che porta anche all'innovazione. Che non deve avvenire solo nel gusto, ma anche nell'approccio. Ecco perché è importante la figura del barista, trait d'union tra prodotto e consumatore finale. Ovviamente non sempre è stato facile: quando, sette anni fa, decise di vendere un espresso *specialty* a 1,50 €, gliene dissero di tutti i colori: che era pazzo, che era un ladro e che avrebbe chiuso. Mentre ora il caffè Ditta Artigianale ha guadagnato anche gli scaffali di Esselunga.

Un Paese che ricorre spesso parlando di *specialty coffee*, sconosciuto invece ai comuni mortali che si limitano a ingurgitare un espresso appoggiati al bancone del bar, è l'Australia. Qui si è preparato Sanapo in vista della partecipazione al World Barista Championship: e qui si è

Abbiamo portato il caffè in Australia, ora importiamo il loro modello di business.

formato Simone Guidi: a Melbourne, precisamente, capitale mondiale del caffè. Sono stati gli italiani a portarvi la bevanda, solo che poi si sono seduti, sicuri di avere un rapporto preferenziale e inattaccabile; gli australiani, invece, hanno studiato, lavorato sodo, si sono evoluti. E grazie anche a un potere di acquisto forte, possono permettersi di comprare materie prime, cioè caffè, di alto livello. È proprio il modello australiano che Guidi ha cercato di portare a Firenze nel suo spazio. La torrefazione, che si chiama La Sosta, è infatti una delle pochissime che apre al pubblico, il sabato dalle 10 alle 16. Per ricrearvi un clima speciale, quello di un posto dove non solo si lavora il caffè, ma in cui ci si incontra, si parla. Si racconta, come ama fare Guidi, dei Paesi di origine dei caffè, delle peculiarità che hanno per esempio quelli boliviani, tutti di qualità medio alta e che crescono in altura. Il racconto di un caffè così come si fa con il vino e il suo terroir. Quello dell'educazione dell'utente finale



è un altro segmento importante del progetto di Simone Guidi: far sì che chi beve il caffè sappia riconoscerne la qualità e non pensi, come accade spesso, che il chicco scuro sia sinonimo di normalità, se non addirittura di eccellenza. Nel logo de La Sosta, che richiama il concetto della pausa, del godersi il momento, il chicco di caffè, anzi di arabica, percorso dal solco sinuoso tipico di questa specie, diventa il carapace di una tartaruga marina. Creatura che sott'acqua affascina con il suo moto lento. E che, nel logo de La Sosta, diventa "tartachicco".

Parla di un cambio di marcia, di un'evoluzione del caffè, proiettato sempre più verso la qualità, anche Tommaso Bongini che, non a caso, ha chiamato la sua torrefazione di Borgo San Lorenzo Gearbox, cioè scatola del cambio in inglese. Nome motivato anche dall'altra sua grande passione: quella per le auto, in particolare Lancia d'epoca e Porsche. Come per le auto, Bongini cerca caffè di grande personalità: rari o scoperti da poco, sperimentali, che altrimenti non arriverebbero mai in Europa, attraverso i quali Gearbox possa ben differenziarsi

► sul mercato. La sua attenzione verso la filiera è maniacale nel caso dei caffè provenienti da Centro e Sud America. Nel senso di non acquistarne di già importati in Europa, ma trattarli direttamente con il produttore, assaggiandoli e, se soddisfatto, comprarli.

Chi preferisce invece tenere i piedi più per terra, andare avanti con disincanto prediligendo quelle varietà di caffè richieste dal suo mercato – alcune caffetterie fiorentine, in attesa di aprire anche un punto vendita diretto – è il giovane, anch'egli fiorentino, Lucian Trapanese. La sua storia comincia come tante: con i lavori estivi, quelli da barista, in Italia e fuori, la passione che cresce. Firenze diventa il centro della sua torrefazione, a cominciare dal nome, D612, cioè il co-

La tostatura degli *specialty* crea uno spettro aromatico più ampio e minor amarezza.

dice catastale del capoluogo toscano. Trapanese voleva infatti che la sua torrefazione, nata nel 2016 nei pressi della stazione ferroviaria di Santa Maria Novella, avesse una connotazione locale, calandosi nel contesto.

Anche per la tostatura non vuole prendersi troppi meriti: se la materia prima è buona, la tostatura – quella degli *specialty* è di tipo medio, che conferisce uno spettro aromatico più ampio e minor amarezza – non può che esaltarla.

Ecco quindi che la sua ricerca, che segue la stagionalità dei raccolti, cerca microlotti, quantità inferiori a 50 sacchi di caffè già importate in Europa e che vengono tostate solo su ordinazione. La semplicità del progetto D612 si rivela anche dalla scelta del tipo preferito da Trapanese: un *single origin* brasiliano, bilanciato, con note di cioccolato, frutta e noci, piuttosto "vendibile", cioè comprensibile dall'utente italiano abituato al classico espresso.

Perché poi la sfida per lo *specialty*, a Firenze come altrove in Italia, è quella di riuscire a spuntarla sull'espresso tradi-



1. E 2. FRANCESCO SANAPPO, CON LA SUA DITTA ARTIGIANALE (MARCHIO DI CAFFÈ CON DUE CAFFETTERIE A FIRENZE E UNA TERZA IN ARRIVO), È L'APRIPISTA DELLE MISCELE SPECIALI IN ITALIA.
3. 4. E 5. LA SOSTA, DI SIMONE GUIDI, È UNA DELLE POCOSSIME TORRFAZIONI APERTE AL PUBBLICO.

zionale. Non è solo un problema di costo, visto che una tazzina di *specialty* è più cara, ma anche di abitudine. A Firenze ci provano, e a giudicare dai numeri in crescita ci riescono, in sei o sette.

Il Coffee Mantra, un bar piccolo, ma molto frequentato da habitués in zona S. Ambrogio, serve il caffè Gearbox di Tommaso Bongini, al quale certamente non dispiace essere l'unico titolare di un locale in città ad avere un proprio caffè; anzi, è convinto che quando in Italia un prodotto diventa di largo consumo abbia inizio la sua fine. Diverso è il discorso per D612, il cui caffè è servito alla de-

liziata quanto nascosta Libreria Brac, al raffinato Floret Bar sulla terrazza di LuisaViaRoma e al Simbiosi Organic Cafè. Mentre alla Caffetteria Emmeti, nei pressi della stazione ferroviaria di Campo di Marte, i due soci Tommaso e Mattia, indossando dietro al banco la maglia con la scritta La Sosta Coffee, ben chiariscono quale caffè servono. I due hanno deciso, proprio nel periodo più difficile delle chiusure dovute alla pandemia, di ampliare l'offerta, proponendo espresso e cappuccino anche in versione *specialty*. Scelta coraggiosa sì, ma anche rivolta al futuro.

il Giornale

DAL 1974 CONTRO IL CORO

DITTA ARTIGIANALE-FIRENZE

La nuova caffetteria nell'ex convento che risale al 1300



■ «Sono convinto che Firenze stia guidando il rinascimento del caffè italiano» dice Francesco Sanapo, pioniere della new wave, dal terzo locale di Ditta Artigianale (gli altri sono in via dei Neri 32r e in via dello Sprone 5r), una scuola del caffè con caffetteria ricavate nell'ex monastero di Sant'Ambrogio, complesso del '300 in un quartiere Ottocentesco. Un tempio del caffè specialty, forse una delle caffetterie più belle d'Europa, che a Firenze trasuda una storia che dialoga col contemporaneo grazie alla ristrutturazione fatta di travi a vista, colori neutri col verde che richiama al giardino interno e al chiostro. Il bancone basso ha un'area per sostare davanti alla consolle del barista e osservarne i movimenti, magari per poi replicarli a casa. Per un'introduzione al mondo del caffè ci sono le classi da 1 a 3 ore con degustazione per scoprire origini e profili aromatici.

Una giornata in città Perdersi con un buon libro e un caffè filtro da asporto nel verde del Giardino delle rose, con vista sulla città e in stagione sprigiona colori e profumi. Per provare la cucina tipica ci sono diversi posti storici come Cammillo e Cibrè, o al mercato di Sant'Ambrogio dove si mangia il miglior hamburger della città, quello di Luca Menoni. Un ottimo espresso si beve al caffè Mantra, da Melaleuca, da Shake o al Simbiosi. Pensate di conoscere tutto in città? Prendete una bici con pedalata assistita o una Vespa e partite alla volta della colline, direzione Greve in Chianti e allungatevi fino da Dario Cecchini a Panzano, per un'esperienza unica mangiando dal macellaio più famoso del mondo.

*Ditta Artigianale Carducci
Via Giosuè Carducci, 2/4r, Firenze
<https://www.dittaartigianale.it/>*



LA NAZIONE FIRENZE

<https://www.lanazione.it/firenze/cronaca/il-giro-del-caffe-un-tour-in-sella-alla-scoperta-dei-produttori-1.6659651>

Publicato il **4 agosto 2021**

DA FIRENZE ALLA PUGLIA IN BICICLETTA

Il giro del caffè, un tour in sella alla scoperta dei produttori



"Il caffè rischia di scomparire. Voglio raccontare la storia di micro produttori e sensibilizzare l'opinione pubblica su tematiche ambientali". Per questa buona causa Francesco Sanapo (a destra nella foto con Aldo Cursano), patron di 'Ditta Artigianale' con tre caffetterie in città, salirà in sella alla sua bici per dare il via all'"Italian Coffee Tour", una traversata di mille chilometri lungo tutto lo Stivale "in nome del caffè", raccontando la storia di micro produttori e dei loro territori. Alle 6 di stamattina Sanapo partirà per

un lungo giro promozionale che lo porterà dalla Toscana alla Puglia attraversando Umbria, Marche e Abruzzo. L'obiettivo: sensibilizzare l'opinione pubblica alle tematiche ambientali, anche per salvare il caffè. Per farlo, Sanapo incontrerà in ogni tappa vari personaggi del mondo delle istituzioni e delle imprese, a cui preparerà un caffè specialty (di particolare pregio gustativo), uno diverso per tappa, provenienti da piccole piantagioni, con la sua personale 'french press'.

Un viaggio per valorizzare la materia prima, raccontando la storia di piccoli produttori attraverso i caffè che Sanapo farà degustare nelle diverse piazze italiane. "Rischiamo di perdere il piacere dell'espresso, una delle abitudini più tradizionali e consolidate della nostra Italia – spiega Sanapo –. Purtroppo surriscaldamento globale, buco nell'ozono, distruzione delle foreste e moria delle api, entro il 2050 le terre dove vengono coltivati i preziosi chicchi potrebbero non dare più frutto. Ognuno deve fare la sua parte" prosegue. A dare lo start al tour Aldo Cursano, presidente Confcommercio Firenze (associazioni che sostengono l'iniziativa insieme a Pissei, Rolling Dreamers e Hario). "Come Fipe – dice Cursano – sosteniamo questo tour che difende la storia e la cultura del caffè. Pensiamo che ognuno di noi possa fare la propria parte".
Rossella Conte

© Riproduzione riservata

https://www.corriere.it/cook/news/21_agosto_03/giro-italia-salvare-caffe-firenze-parte-l-italian-coffee-tour-a74054de-f129-11eb-9a1b-3cb32826c186.shtml

L'INIZIATIVA

Un giro Italia per salvare il caffè, da Firenze parte l'«Italian coffee tour»

DI MARCO VASSALLO

Francesco Sanapo, patron di «Ditta Artigianale», marchio fiorentino con tre locali nel capoluogo toscano, salirà in sella alla sua bici per una traversata ciclistica promozionale attraverso 5 regioni italiane. A ogni tappa, preparerà un caffè speciale, da piccole piantagioni. Per una buona causa



«Il caffè rischia di scomparire. Voglio raccontare la storia di micro produttori e sensibilizzare l'opinione pubblica su tematiche ambientali». Per questa buona causa Francesco Sanapo, patron di «Ditta Artigianale», marchio fiorentino con tre caffetterie nel capoluogo toscano, salirà in sella alla sua bici «Pinarello» per l'«Italian Coffee Tour», una traversata ciclistica lungo 5 regioni italiane. E mille chilometri per tutto lo Stivale. Un giro d'Italia in piena regola «in nome del caffè», raccontando la storia di micro produttori con gustose preparazioni. La partenza? Alle 6 di mattina di domani 4 agosto, da Firenze.

Obiettivo salvare il caffè

Per lavoro e diletto, Sanapo gira il mondo al fine di scovare pregiati chicchi. Stavolta, però, niente voli in Sud America, ma una pedalata tutta italiana. Oltre ad asciugami e borracce, lui che è barista, assaggiatore di caffè e anche appassionato di ciclismo, si porterà dietro la sua fidata «French press», una piccola moka e una V-60 della «Hario». A ogni sosta incontrerà figure istituzionali e personaggi del luogo. Si appoggerà ai bar del posto per preparar loro dei caffè speciali della sua selezione, provenienti da piccole piantagioni da preservare. «C'è il Finca El Puente di Marisabel Caballero, che viene dall'Honduras. Il boliviano e costosissimo Finca Alasitas, prodotto da Daniela Rodriguez e ricavato da una varietà botanica rarissima, Geisha — spiega Sanapo — e poi El Diamante di Esteban Villalobos, costaricense, ottenuto con un processo di fermentazione anaerobica. Dietro ogni chicco c'è la storia di uomini e donne che lottano per produzioni genuine». Quello di Sanapo è un tour promozionale con l'obiettivo parallelo di sensibilizzare l'opinione pubblica alle tematiche ambientali e alla tutela di un bene che rischia di scomparire. «In futuro potremmo perdere il piacere di una tazzina di caffè, una delle abitudini più tradizionali e consolidate della nostra Italia», racconta, «purtroppo, a causa di surriscaldamento globale, buco nell'Ozono, distruzione delle foreste e moria delle api, le terre dove vengono coltivati i preziosi chicchi potrebbero non dare più frutto entro il 2050».

Scuola di caffè

Si parte da Firenze, all'alba di domani, 4 agosto. Direzione Puglia. Passando per Umbria, Marche e Abruzzo. Prima di iniziare a pedalare, a piazza Sant'Ambrogio ci sarà l'incontro con Aldo Cursano, presidente di Fipe Toscana e Confcommercio Firenze (associazioni che sostengono l'iniziativa insieme a Pissei, Rolling Dreamers e Hario). Qui, nella nuova caffetteria di «Ditta Artigianale», verranno affrontati vari temi legati al mondo dei chicchi. Soprattutto si parlerà della «Scuola di Caffè», progetto internazionale per la formazione di addetti ai lavori e semplici appassionati, che verrà inaugurata a settembre proprio nell'ex monastero di Via Carducci.

Il tour

La prima sosta sarà ad Arezzo, allo storico «Caffè dei Costanti» di piazza San Francesco. Alle 10,30 pausa caffè con Franco Marinoni, direttore di Confcommercio Toscana. Poi, di nuovo in sella per raggiungere Anghiari e attraversare la Valtiberina passando il confine con l'Umbria nel tardo pomeriggio. Sanapo pernoverà a Città di Castello, dove è previsto l'incontro con il sindaco Luciano Bacchetta. Il giorno dopo, l'imprenditore ed esperto di caffè, ripartirà per le Marche. Ad Ancona lo aspetta Cosimo Libardo, membro italiano del board della «Specialty Coffee association», poi tappa a Civitanova e San Benedetto del Tronto. Infine, una lunga volata per la costa adriatica. Dopo le soste abruzzesi di Giulianova e Pescara, il tour si concluderà in Puglia: Bari, Ostuni e Lecce. Il traguardo verrà tagliato nel borgo leccese di Specchia, città natale di Sanapo.

3 agosto 2021 (modifica il 3 agosto 2021 | 13:10)

(©) RIPRODUZIONE RISERVATA



PUNTARELLA ROSSA

<https://www.puntarellarossa.it/2021/07/28/nuove-aperture-a-firenze-estate-2021-da-harrys-bar-the-garden-al-temporary-jardin-la-menagere/>

28 Luglio 2021

Ditta Artigianale Carducci a Sant'Ambrogio



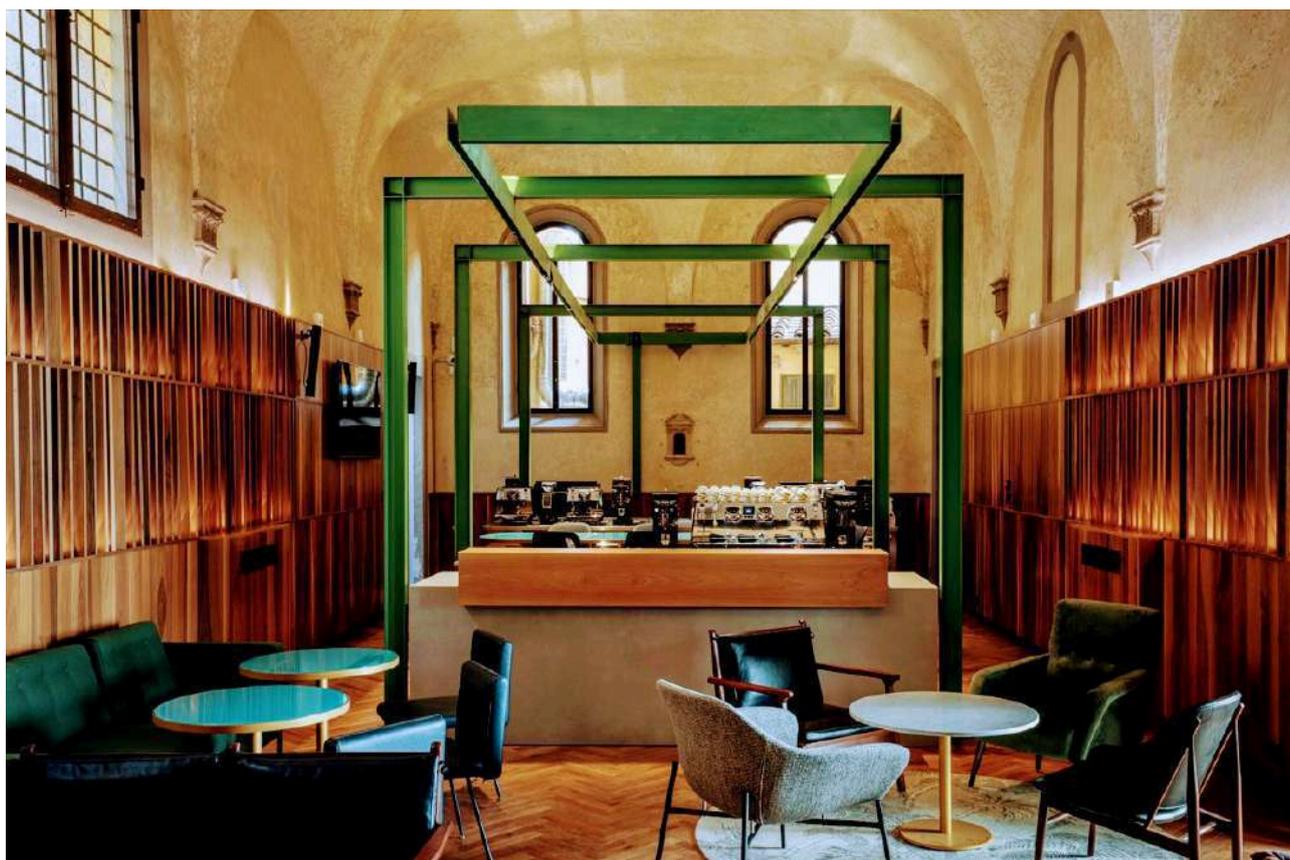
Nell'ex monastero di Sant'Ambrogio in via Carducci, il team di "Ditta Artigianale" ha aperto **una nuova caffetteria e la Scuola del Caffè**, che da settembre diventerà un'accademia internazionale dedicata alla diffusione della cultura di eccellenza del caffè. Un lungo recupero

guidato dai soci Francesco Sanapo e Patrick Hoffer, che ha fatto tornare la vita nel complesso religioso di origine medievale. La caffetteria è aperta dalle 7.30 a mezzanotte e serve **colazione, brunch, pranzo, aperitivo e cena**. Da provare l'avocado toast (7,50 euro), la quinoa bowl (10 euro) e gli american pancakes (7 euro), poi la carta dei **caffè specialty**, tostati in casa e di altissima qualità, e i cocktail del **Gin Bar**, che vanta oltre 150 etichette da tutto il mondo.

Ditta Artigianale Carducci. Via Carducci 2, Firenze. [Sito](#). [Pagina Facebook](#)

Arga Toscana

<https://www.argatoscana.it/il-recuperato-monastero-di-santambrogio-a-firenze-diventa-la-scuola-del-caffe/>



Il recuperato Monastero di Sant' Ambrogio a Firenze diventa la scuola del caffè

27 Luglio 2021 [Redazione News](#)

È stata inaugurata e dunque aperta a Firenze la nuova caffetteria di Ditta Artigianale & Hario Cafè nell'ex monastero di Sant' Ambrogio, la prima in Europa ad ospitare in un luogo aperto al pubblico la Scuola del Caffè. È una accademia internazionale dedicata alla diffusione della cultura di eccellenza del caffè, oltre che ad un centro di formazione permanente per i professionisti e luogo di incontro per ogni coffee lover. Dopo un trentennio di disuso e poi un restauro durato anni, l'ex monastero di Sant' Ambrogio, nel cuore della città gigliata, torna a rivivere.

Il progetto di recupero del complesso di origine medioevale situato in via Carducci (2-4) è stato alla base di un progetto e successivamente realizzato con Comune di Firenze e con il sostegno di ASP Montedomini, proprietaria dell'immobile. "Ditta Artigianale Carducci" del gruppo guidato da Francesco Sanapo e Patrick Hoffer, prima linea di caffetterie specialty in Italia e microroastery dedicata al consumo consapevole.

Toscana e tradizione degli spazi si sposano con interni contemporanei dal carattere internazionale: è questo il focus dell'intervento di recupero dei 300 metri quadri, incluso refettorio e chiostro, a cura di Studio Q-bic, fondato dall'architetto Luca Baldini e dal designer Marco Baldini. In particolare, l'ex refettorio del convento, che si affaccia sul chiostro, è la sede della Scuola del Caffè, mentre i locali che si affacciano su via Carducci sono il cuore della caffetteria. Linee pulite e percorsi dal verde che si riconnettono al giardino interno, con in più legno, ferro, ottone travi a vista che sono le coordinate della ristrutturazione, mentre le pareti "ripulite" dalle più recenti tinteggiature ritrovano l'identità originale.

La scuola, che parte dalla necessità di creare un luogo di dialogo internazionale nel settore, vuole essere un punto di riferimento per baristi, tostatori, assaggiatori e appassionati "coffee lover"; si impegnerà nel portare una crescita in termini di sostenibilità, innovazione e conoscenza, coniugando il sapere di esperti del mondo del caffè con lo sviluppo delle tecniche più all'avanguardia.

Un concetto unico, dinamico e innovativo, capace di raccontare e fare conoscere l'eccellenza del mondo del caffè in maniera attuale e a più livelli di approfondimento.

I referenti sono Francesco Masciullo, Manager & Head Barista, e Simone Amenini, direttore della Scuola.

I locali ospiteranno corsi di tostatura, un laboratorio certificato CQI- Coffee Quality Institute e SCA – Specialty Coffee Association, spazio per eventi e un barista shop dove acquistare attrezzature specializzate.

A disposizione degli studenti stage formativi con importanti aziende del settore, oltre a borse di studio per corsi certificati

il Quotidiano del Sud

Edizione **SALERNO**



Lunedì 26 luglio 2021
info@quotidianodelsud.it

13

REDAZIONE: Piazza S. Agostino, 29
84100 Salerno (SA)
Tel. e Fax 089.2967981

CULTURA & SOCIETÀ

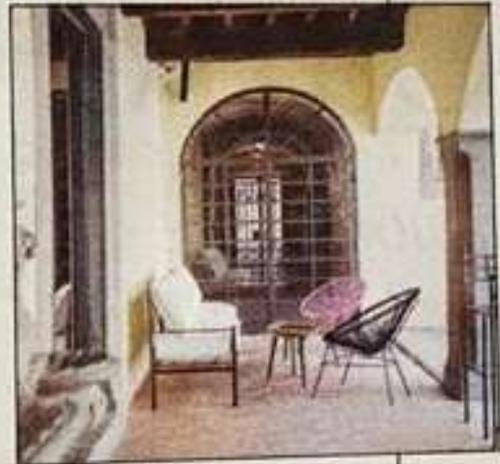
redazione.sa@quotidianosalerno.it

Il caffè mistico di Firenze

di Teobaldo Fortunato

Un indirizzo da appuntare nel nostro carnet de voyage fiorentino: la nuova caffetteria di Ditta Artigianale & Hario Cafè in un luogo sublime: l'ex monastero di Sant'Ambrogio. Una mattina afosa di metà luglio, sollecitato da Sara Chiarello, la mia dinamica amica fiorentina per un coffee break di metà giornata, ho scoperto un luogo da non perdere durante il soggiorno toscano. (...)

A PAGINA 14



La Scuola del Caffè

» LA VISITA L'iniziativa nella città in cui intorno alla famosa bevanda si crearono circoli culturali

In un ex convento la Scuola del Caffè

Un'esperienza mistica a Firenze: un vecchio monastero rifunzionalizzato da una coppia di coraggiosi imprenditori

di Teobaldo Fortunato

Un indirizzo da appuntare in un carnet de voyage fiorentino: la nuova caffetteria di Ditta Artigianale & Hario Caffè in un luogo sublime: l'ex monastero di Sant'Ambragio. Una mattina afosa di metà luglio, sollecitato da Sara Chiarelli, la mia dinamica amica fiorentina per un coffee break di metà giornata, ho scoperto un luogo da non perdere durante il soggiorno toscano: un'autentica rivelazione progettuale in cui la rinovata destinazione d'uso non ha per nulla obliterato la primigenia vocazione mistica degli ambienti.

Seduti in un angolo dove un tempo era il refettorio monastico, chiacchierato volutamente chiacchierato con Francesco Sanapo, pluripremiato assaggiatore - tra i massimi esperti del settore insieme a Francesco Masciullo, Simone Amerini e altri - che ci ha parlato del progetto ormai in fase finale dell'apertura della Scuola del Caffè, la prima in Europa ad essere ospitata in un luogo aperto al pubblico. Si tratta d'una accademia internazionale dedicata alla diffusione della cultura di eccellenza del caffè.

Il progetto di recupero del complesso di origine medioevale situato in via Carducci è stato realizzato in collaborazione con il Comune di Firenze e con il sostegno di ASP Montedomini, proprietaria dell'immobile. "Ditta Artigianale Carducci" è il terzo locale in città - dopo via de' Neri nel 2014 e via dello Sprone nel 2016 - del gruppo guidato da Francesco Sanapo e Patrick Hoffer, prima linea di caffetterie specialty in Italia. Partner tecnici della Scuola del Caffè, che prenderà il via il prossimo settembre, saranno Hario, azienda mondiale di attrezzature brewing, Smezzetti Group, esperti a livello internazionale nella produzione di macchine per il caffè, Caffè Corsini, portavoce nel mondo del buon caffè made in Tuscany, con il sostegno di Concommercio Firenze. Ambienti medievali, grazie all'architetto Luca Baldini e al designer Marco Baldini, hanno ritrovato un'ispirat in cui "l'oscurità e tradizione degli spazi si sposano con interni contemporanei dal carattere internazionale".

È questo il focus dell'in-

tervento di recupero dei 300 metri quadri, incluso refettorio e chiostro, a cura di Studio Q&W. Linee pulite, colori neutri percorsi dal verde che si ricompongono simbolicamente al giardino interno, legno, ferro, ottone travi a vista sono le coordinate della ristrutturazione, mentre le pareti "ripulite" dalle più recenti tinteggiature ritrovano l'identità originale. Francesco Masciullo Manager & Head Barista ci ha consigliato un infuso di caffè anserobio "Brazil São Silveira" con sentori di fave di cacao ed acidità malica di melo rossa assolutamente da degustare! Inoltre, ha affermato che la scuola, che parte dalla necessità di creare un luogo di dialogo internazionale nel settore, vuole essere un punto di riferimento per baristi, tostatori, assaggiatori e appassionati "coffee lover". I referenti saranno Francesco Masciullo, Manager & Head Barista, e Simone Amerini, direttore della Scuola.

La storia del complesso dell'ex-monastero, detto "complesso della Pia Casa di Rifugio di Sant'Ambragio", ha origini tardo antiche, tra il V ed il VI sec. d.C. Alla fine del Settecento, il monastero divenne un'istituzione laica per educare giovani donne. Nel 1835 la Pia Casa fu trasformata in ente morale, che continuò ad occuparsi del recupero delle ragazze indigenti. L'alluvione del 1966 arrecò gravi danni all'immobile. Nel 2010 il complesso è confluito nell'Azienda di Servizi alla Persona Firenze Montedomini. Francesco Sanapo ex campione Barista, che ad agosto inizierà un tour in bici da Firenze fino in Puglia, ha dichiarato: "Credo che questa sia una nuova pagina per la storia del caffè in Italia. Ho fortemente voluto una Scuola del Caffè, uno spazio di formazione ma anche nel training di nuove figure".

Ditta Artigianale offre un servizio di ristorazione completo, dalla colazione, al pranzo alla cena, al brunch. Aperta tutti i giorni, in Ditta Artigianale è centrale il servizio di caffetteria, grazie alla carta dei caffè specialty, di particolare pregio gustativo, scelti presso piccoli produttori in giro per il mondo, tostati in casa. Il caffè viene servito fresco e con vari metodi: dall'espresso, ai metodi del Brew bar, per ottenere infusi secondo

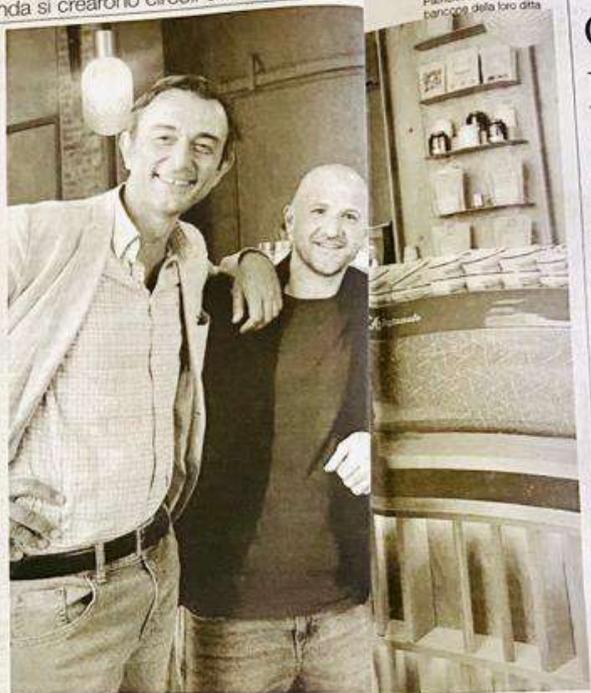
ALTRI CAFFÈ

Conoscere Firenze, attraverso i suoi palazzi, i suoi monumenti e i suoi musei è certamente un modo efficace per scoprire il fascino della città medicea, rimasto intatto nel corso dei secoli. Visitare i suoi caffè storici, però, equivale a rubare parte della sua anima e della sua storia. Si scoprirà così che la fortuna di alcune delle vie e delle piazze più famose di Firenze è legata proprio a questi importanti luoghi d'incontro. È questo il caso di Piazza della Repubblica, la cui fama non viene dall'architettura e dal suo famoso arco, ma dai caffè letterari che lo fanno da cornice: il caffè La Giubbe Flosse, il caffè Gill e il Caffè Paszkowski. Tutti e tre in misura diversa coinvolti in uno dei maggiori fenomeni culturali del XX secolo, il Futurismo, movimento artistico e letterario all'insegna del rifiuto della modernità.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

una filosofia di vita "slow", come il V60, il Siphon, l'Acropolis, Cold brew, fino allo Steampunk. Per quanto riguarda il menu food, l'offerta presenterà i classici della cucina di Ditta (dalla bescosky home made ai classici del brunch americano, quali pancake, uova strapazzate, croque monsieur e croque madame, bagel, Firenze Cadillac Club Sandwich), con nuove incursioni stagionali. Sapori toscani sono accostati ai classici internazionali. Il Cocktail Bar è curato da bartender che interpretano drink classici in chiave moderna seguendo la filosofia della mixology. Parte importante si conferma il Gin Bar, con una selezione di oltre 150 etichette diverse di gin. Tra tutti, si segnalano quelli a base del gin "Peter in Florence", il primo gin italiano a essere prodotto in una distilleria apposita per il gin, sulle colline di Pelsago a Podere Castellare. Tra i cocktail in lista, creazioni quali il Peter Martini e il Martinez. Il menu includerà Ditta's Signature Coffee Drinks, come il Coffemistà - bevanda a base di espresso con biscotto sbriciolato, pre-mix di latte e mascarpone e polvere di cacao), e il Cold brew affogato (Cold brew infuso con cannella, gelato fior di latte e spolverata di cannella).

La mia amica Sara, ment-



Francesco Sanapo e Patrick Hoffer ritratti al bancone della loro ditta

LA CURIOSITÀ Il Cocktail Bar interpreta drink classici in chiave moderna

tre fuori, il caldo si è tramutato in una provvida pioggia torrenziale ed estiva, con somma gioia dei turisti, mi spiega che questo in Via Carducci non è l'unico Tempio del caffè di ditta Artigianale. Il primo, nato nel 2014 è in via dei Neri

32r, un ambiente dallo stile moderno e vagamente industriale, tipico delle caffetterie di New York. Il secondo locale, in via dello Sprone 5r, sorge sulla caratteristica rive gauche di Firenze, a pochi metri da Ponte Vecchio, in un palazzo progettato negli anni '50 dall'architetto Giovanni Michelucci. È l'ora della seconda colazione; ci raggiunge Francesca Puliti, inappuntabile partner d'ufficio di Sara per un brioso Coffemistà. Chiamiamo un taxi da condurre per mete diverse nel cuore di Firenze. Impavide

delle grotte freschissime ed insolenti, Sara e Francesca, al pari di Carrie e Charlotte in "Sex and the City", raggiungono in un bagno l'auto; la tempesta di mezza estate bagna i vestiti leggeri e la mia barba bianca e rasata. La curiosità di recarmi in via dei Neri al 32r è tanta, ma a breve un treno ad alta velocità mi attende per riportarmi a casa. Ci sarà la prossima occasione o un weekend complice assoluto per coniugare il trionfo dell'arte nel Museo Diffuso qual è Firenze.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

MINORI

Salotti letterari sotto le stelle I libri non lasciano la Costiera

In largo Solaio i 60 di Bojano e le ceneri di Venosi

Tornano i Salotti letterari in Largo Solaio dei Pastai nell'ambito degli "Appuntamenti d'Estate" 2021 promossi dal Comune di Minori. Lunedì 26 luglio, ore 21.00, protagonisti Gabriele Bojano con "I favolosi 60" (Lina) ed Elvira Venosi con "Ceneri ardenti" (Il Quaderno). In collaborazione con la Pro Loco di Minori.

Un libro anomalo. Uno e trino. "I favolosi 60" di Gabriele Bojano rimanda, tanto per cominciare, al periodo aureo della nostra infanzia, gli anni del secolo scorso dominati da Mina e osannati da Mink, in cui il boom economico fece tutti più ricchi, leggeri e spensierati, ma anche bestialmente inconsapevoli di quello che sarebbe venuto dopo. Ma "I favolosi 60" può esse-



Un reading letterario a Largo Solaio dei Pastai

GLI APPUNTAMENTI
Doppio reading
per autori
a diretto contatto
col territorio

re letto anche come stagione di una vita, quella appunto crepuscolare, è noi necessitanti, i cosiddetti bab boomers, troppo giovani per tirare i rimpianti in barca ma troppo vecchi per tirare la barca a remi. E, infine, "I favolosi 60" intesi come i sessanta coetanei ci hanno festeggiato nel 2020. Un'antologia non esautiva di persone e personaggi che vantano molteplici metati, a volte ignoti anche a loro stesse per essere ricompresi in queste pagine. Insomma, un'antologia o, se preferite, un bestiario, tra noi, meno forti e perfetti sconosciuti, face, pensieri, parole, opere e omissioni dei 160 giorni della nostra vita, introdotta dalla prefazione di Antonio Polvi, vicedirettore del Corriere della Sera "Ceneri ardenti" di Elvira Venosi.

IL SAGGIO

Cè Icor Molti f

di Stefano Lan

Poiché bibliofili, minati autore, si traverse ricorrodologie non convenzionalmente inecdo, nel caso tutto "mim Maledetto (la parola a nand anche se la voce presente è misti o imit. Questi a scio-nostal rebero d rinserarr po avverti i grafiche e etichette. Se nonché ro i defini suati che nato per antite semi collabora (quantur bla ma i prove per fanno il crestone Wagner chio an' l'invasi Polonia sia la.) In talei mancò qualche d'un al simati e bolizza/ zione d don, vchi ne ditori luoc è po ek scritte "neri", volere più r l'atter muni



<https://www.gamberorossointernational.com/news/specialty-coffee-in-florence-the-best-coffee-bars-in-town/>

Specialty coffee in Florence: the best coffee bars in town

20 Jul. 2021, 10:48 | a cura di Michela Becchi



FILTER AND ESPRESSO COFFEE, ENJOYED WITH CAKES, CLUB SANDWICHES, CROQUE-

MONSIEURS, CUPCAKES AND VEGAN PROPOSALS: IN FLORENCE, QUALITY COFFEE SHOPS ARE INCREASINGLY IN TUNE WITH INTERNATIONAL CUISINE. BUT THERE ARE ALSO PLACES THAT OFFER TRADITIONAL TUSCAN DISHES. HERE ARE OUR FAVOURITES.

.
. .
.

At the beginning, in the '80s it was Piansa that opened a new path in the world of coffee just outside Florence, in the town of Bagno a Ripoli, a family business long held by Alessandro Staderini, proud heir of a company that has specialized increasingly over the years. But it was the Salento native Francesco Sanapo, who in 2014 rattled the local coffee scene. With him, specialty coffee started getting serious, and today Florence can count on several quality points dedicated to black gold. As always, it's impossible to draw a definitive list of valid places, considering the many new others that are coming soon: for this, the list is constantly updated and subject to constant changes.



Ditta Artigianale: two addresses, one soul

After the success of the via De Neri local, in 2016 Sanapo doubled in Oltrarno, with another bar, bigger and even more dynamic, with a proposal suitable for every moment of the day, but always focused on coffee, the true protagonist of the coffee shop.

Regardless of the location, Ditta Artigianale knows how to offer high level service in both locations, with a wide and constantly evolving coffee proposal, from the house blend to the many single origins, all roasted on the spot. The espresso is always good, but it's worth sitting down and tasting an excellent filter coffee, prepared with precision and care by the professional and welcoming staff. V60, chemex, cold brew, aeropress: whatever the chosen extraction system,

the drink will not disappoint the most demanding palates. In addition to coffee, high attention to ingredients is revealed in every corner of the menu, from international breakfast to lunch dishes, from American desserts (try the carrot cake combined with a fine filter coffee), plus aperitifs, with well-mixed signature cocktails based on quality distillates.

Ditta Artigianale – Florence – via dei Neri, 30/32 r – facebook.com/dittaartigianale/

Ditta Artigianale Oltrarno – Florence – via dello Sprone, 5 r – facebook.com/dittaartigianale/

DAILY COFFEE NEWS

BY ROAST MAGAZINE

<https://dailycoffeenews.com/2021/07/20/italys-ditta-artigianale-opens-coffee-school-in-former-florence-monastery/>

Italy's Ditta Artigianale Opens Coffee School in Former Florence Monastery

Nick Brown | July 20, 2021



The main bar at the Ditta Artigianale cafe and coffee school at the former Sant'Ambrogio monastery on via Carducci in central Florence. Courtesy photo by Sofie Delauw.

A municipal restoration project of a centuries-old monastery of the Sant'Ambrogio church in Florence, Italy, has resulted in a literal new school for coffee.

Florence's Ditta Artigianale, whose quality-forward cafe on via Di Neri was the first of its kind in the historic city in 2014, has opened its third café at the Roman Catholic church complex, which is believed to have been built within the 5th or 6th centuries.



Courtesy photo by Sofie Delauw.

The progressive coffee purveyor has also teamed up with popular Japanese coffee equipment brand Hario and Italian espresso machinery brand Simonelli Group to launch an on-site coffee school, the Scuola del Caffè.

The coffee complex opened earlier this month following four years of renovations to Sant'Ambrogio, funded by the city of Florence and the building's owners. Additional partners in the coffee school project include Italian coffee company Caffè Corsini and the Florence commerce agency Confcommercio Firenze.



The Coffee School area. Courtesy photo by Sofie Delauw.

The approximately 3,200-square-foot cafe was designed by local firm Studio Q-bic, with collaboration from landscape architect Nicolò Mori and Maura Masini, who restored an ancient well on the premises. The coffee school, which occupies the former Sant’Ambrogio monastery refectory space that overlooks the main cafe, is scheduled to begin classes in September. The school, which is pursuing Specialty Coffee Association (SCA) and Coffee Quality Institute (CQI) certification as an education facility, is being directed by Ditta Artigianale’s Simone Amenini with education also coming from Italian Barista Champion Francesco Masciullo.

“I believe that this is a new page for the history of coffee in Italy,” Francesco Sanapo, the three-time Italian barista champion who co-owns Ditta Artigianale along with Patrick Hoffer, said in an announcement of the opening. “Here at Ditta, we believe it’s fundamental to create a new and more professional background for those who stand behind the counter and that it is necessary to move beyond the figure of the barista who works with no real technical knowledge of the product in favor of a new role model, capable of guiding the customer into a gustative experience and who is not limited simply to preparing a fast-consumed espresso.”



Courtesy photo by Sofie Delauw.

The cafe itself operates daily until midnight, with a broad range of single-origin coffee offerings through various espresso, pourover and other filter coffee applications, plus a full cocktail bar and freshly prepared pastries, breakfast and lunch items.



Courtesy photo by Sofie Delauw.

Ditta Artigianale Carducci and the Scuola del Caffè are now open at 2-4 via Carducci on the eastern edge of central Florence. Tell us about your new coffee shop or roastery here.<https://dailycoffeenews.com/2021/07/20/italys-ditta-artigianale-opens-coffee-school-in-former-florence-monastery/>

<http://pasticceriainternazionale.com/ditta-artigianale-opens-in-the-santambrogio-monastery-in-florence/>

Ditta Artigianale opens in the Sant' Ambrogio monastery in Florence

The restored medieval complex in via Carducci houses the Coffee School

Ditta Artigianale by **Francesco Sanapo** and **Patrick Hoffer** includes the first specialty coffee shops and microroastery in Italy dedicated to conscious consumption. Besides the premises in via de' Neri and via dello Sprone, opened respectively in 2014 and in 2016, they are going to inaugurate their third store in the city, located in the Sant' Ambrogio monastery. And it will be the first in Europe to host a school devoted to coffee culture.

The 300 m² medieval complex renovation by Studio Q-bic, including the refectory and cloister, was carried out in collaboration with the Municipality of Florence and with the support of ASP Montedomini, owner of the property. The technical partners are Hario, Simonelli Group, Caffè Corsini, and Confcommercio Firenze.

While the premises overlooking via Carducci are the heart of the cafeteria, the former refectory of the convent, which overlooks the cloister, is the seat of the Coffee School. It was strongly wanted by Sanapo to spread the passion and professional skills that his company reveals not only in service, but also in the training of new professional people. He has always supported and promoted a new breed of professional baristas who have to be able to offer true

taste experiences and to guide their clients in a complex world beyond espresso.



Francesco Sanapo comments

“We collaborate only with producers who work according to the principles of sustainable development and care for the planet, and who preserve the highest quality of beans. We respect their efforts and this is why we roast coffee with great care – Francesco explains -. We study each type of bean and adjust the roasting profile in order to best enhance flavors and aromas. We train our baristas not only from the point of view of technical know-how, but also passing down a real passion for a product as precious as our coffee. We want this love to be felt by every guest who enters our stores”.

In Ditta Artigianale, coffee is served fresh with various methods. From espresso to brew bar methods – to obtain infusions according to a slow life philosophy, such as V60, syphon, aeropress, cold brew – up to steampunk, which uses a scenographic technique.



The Coffee School

Coffee School is meant to train experts to be aware of coffee origins and flavor nuances and to learn extraction techniques, in order to raise awareness and professionalism in the world of hospitality.

Their commitment is to increase sustainability, innovation and professional awareness, combining knowledge and technique. The School organizes roasting classes and hosts a Coffee Quality Institute and Specialty Coffee Association certified laboratory, stages, a space for events and a shop for specialized equipment.

The contact persons will be **Francesco Masciullo**, Manager & Head Barista, and **Simone Amenini**, director.

The program includes masters and professionalizing courses for baristas, roasters, tasters; masters dedicated to specialty coffee

start-ups, about how to open a micro-tower or a coffee shop, as well as workshops for enthusiasts.



The restructuring of Ditta Artigianale Carducci

The fixed furnishings are all custom designed, such as in the Sala del Cenacolo, where the wood paneling is both an aesthetic and acoustic element. The same motive returns to the low bar counter, which overcomes the concept of clear separation between operator and customer. There are various ways to experience the place, with high stools, armchairs, sofas; the windows can be opened, the kitchen is open, and a large window separates from the Cafeteria School.

The protagonist in the Cafeteria is the counter with a special area for those who want to observe the work of the barista. The School is located in the old refectory, with a large central counter, as well as seats and tables. The cloister has kept the original plan and the typical connotations of the monastic garden, with ornamental plants. The restorer **Maura Masini** took care of the fountain that overlooks the cloister, the well, the wall paintings and all the “pietra serena” elements as a whole, while the landscape architect **Nicolò Mori** has given new life to the green area of the cloister.

www.dittaartigianale.it



15 Luglio 2021

Dopo un lungo restauro

Ha aperto nell'ex monastero accanto alla chiesa il terzo locale di Ditta Artigianale, sarà punto di riferimento per baristi e appassionati. Recuperato anche il chiostro Francesco Sanapo: non siamo un posto da movida, siamo la Firenze contemporanea

IL CAFFÈ FA SCUOLA NEL CUORE DI SANT'AMBROGIO

C'è chi pranza sui tavolini all'esterno, all'ombra della chiesa di Sant' Ambrogio, chi prende un caffè al banco, chi si concede una lunga colazione al fresco nel chiostro con alberi di agrumi in grandi vasi rossi. Ci sono turisti curiosi, che ritrovano qui un ambiente internazionale e cosmopolita, e molti fiorentini, persone che nel quartiere vivono e lavorano e vedono questo luogo della città a lungo abbandonato riqualificarsi e rianimarsi.

La nuova caffetteria Ditta Artigianale & Hario Café in via Carducci, la terza dopo quelle in via de' Neri e via dello Sprone, ha aperto da due giorni, e fa già parte del rione. Nei locali di origine medioevale dell'ex monastero femminile benedettino di Sant' Ambrogio, verrà ospitata anche la Scuola del Caffè (la prima in Europa in una caffetteria aperta al pubblico) un'accademia internazionale dedicata alla diffusione della cultura del caffè di eccellenza e della sua filiera. Il progetto è firmato Ditta Artigianale in collaborazione con il Comune di Firenze e con il sostegno di Asp Montedomini, proprietaria dell'immobile. I cantieri di restauro sono durati quattro anni, rallentati dalla pandemia e da alcuni imprevisti. «È stata una ristrutturazione complicata, ma questo luogo ci piaceva molto e si trova in un quartiere storico di Firenze: a Ditta Artigianale si parlano tutte le lingue, ma siamo orgogliosamente fiorentini,

Da sapere
Il complesso ha una lunga storia alle spalle: fu monastero, comunità di recupero per prostitute fino ad essere laboratorio di restauro del libro. Sono stati recuperati 300 metri quadri, incluso refettorio e chiostro, a cura di Studio Q-bic, fondato dall'architetto Luca Baldini e dal designer Marco Baldini. L'ex refettorio del convento, che si affaccia sul chiostro sarà Scuola del Caffè mentre i locali su via Carducci sono il cuore della caffetteria (foto: Clementina Di Robilant/Sestini)



rappresentiamo una Firenze contemporanea» afferma Francesco Sanapo, pluripremiato campione barista e assaggiatore, e fondatore insieme a Patrick Hoffer di Ditta Artigianale. Il progetto è ambizioso: «Abbiamo intenzione di scrivere una nuova pagina della storia del caffè in Italia» afferma Sanapo, rassicu-

rando anche i residenti del rione: «Non siamo un locale da movida, non facciamo spritz a 3 euro».

Nei 300 metri quadri (il cui recupero è stato curato dallo Studio Q-bic) assieme al profumo di caffè appena tostato si respira la storia. Lo stile di questo nuovo locale ha linee contemporanee, ferro verni-

ciato in verde, boiserie a doghe di legno, ottone, travi a vista, pareti «ripulite» dalle più recenti tinteggiature, tappeti vintage, divani e poltrone dal design anni Settanta. Ma tra tavolini, tazzine impilate, confezioni di miscele di caffè da tutto il mondo si scoprono particolari che rimandano indietro di secoli: antichi capi-

telli, un vecchio fregio, le nicchie, le cantine dove i monaci tenevano le derrate alimentari, una fontana trecentesca che dopo essere stata restaurata sarà presto rimessa in funzione. Il chiostro è stato completamente risistemato, con nuove aiuole, il pozzo, le piante di agrumi. Nell'ex refettorio del convento avrà se-



de la Scuola del Caffè, che vuole essere un punto di riferimento per professionisti, baristi, tostatori, assaggiatori e appassionati: la scuola vuole informare pubblico, appassionati e addetti su quanto si nasconde dietro a una tazzina, dal lavoro nelle piantagioni, alla torrefazione fino al bancone, e formare professionisti per le varie figure del caffè. Ci sarà anche una connessione con l'Istituto Alberghiero Saffi di Firenze. La calendarizzazione dei corsi verrà avviata da settembre, nel frattempo è comunque possibile prenotare sessioni individuali.

Ivana Zuliani
in DIPENDENZA DALLA DESSERTATA

Gallery

Dall'alto: Francesco Sanapo e Patrick Hoffer, l'ex refettorio dove aprirà la scuola e i baristi di Ditta Artigianale

VIVIRENZE E LA TOSCANA

IL CAFFÈ FA SCUOLA
NEL CUORE DI SANT'AMBROGIO

Il progetto di un'istituzione a tutto tondo della Ditta Artigianale, con punti di riferimento per baristi, tostatori, assaggiatori e appassionati. Francesco Sanapo e Patrick Hoffer, l'ex refettorio dove aprirà la scuola e i baristi di Ditta Artigianale

VIVIRENZE E LA TOSCANA

Martone Maestro del Cinema
«Un onore tornare qui e ricordare l'amico Carabba»

Il regista documentarista di Aviano, Francesco Martone, torna a Firenze per la serata di cinema a Sant'Ambrògio

CORRIERE DELLA SERA

CORRIERE FIORENTINO / CRONACA

https://corrierefiorentino.corriere.it/firenze/notizie/cronaca/21_luglio_03/caffè-fa-scuola-cuore-sant-ambrogio-a0880534-dbe3-11eb-9b11-7d104ffed508.shtml

IL LOCALE

Il caffè fa scuola... nel cuore di sant' Ambrogio

Ha aperto nell'ex monastero accanto alla chiesa il terzo locale di Ditta Artigianale, sarà punto di riferimento per baristi e appassionati. «Non siamo un posto da movida, siamo la Firenze contemporanea»

di **Ivana Zuliani**



C'è chi pranza sui tavolini all'esterno, all'ombra della chiesa di Sant' Ambrogio, chi prende un caffè al banco, chi si concede una lunga colazione al fresco nel chiostro con alberi di agrumi in grandi vasi rossi. Ci sono turisti curiosi, che ritrovano qui un ambiente internazionale e cosmopolita, e molti fiorentini, persone che nel quartiere vivono e lavorano e vedono questo luogo della città a lungo abbandonato riqualificarsi e rianimarsi.

La nuova caffetteria Ditta Artigianale & Hario Cafè in via Carducci, la terza dopo quelle in via de' Neri e via dello Sprone, ha aperto da due giorni, e fa già parte del rione. Nei locali di origine medioevale dell'ex monastero femminile benedettino di Sant'Ambrogio, verrà ospitata anche la Scuola del Caffè (la prima in Europa in una caffetteria aperta al pubblico) un'accademia internazionale dedicata alla diffusione della cultura del caffè di eccellenza e della sua filiera. Il progetto è firmato Ditta Artigianale in collaborazione con il Comune di Firenze e con il sostegno di Asp Montedomini, proprietaria dell'immobile. I cantieri di restauro sono durati quattro anni, rallentati dalla pandemia e da alcuni imprevisti. «È stata una ristrutturazione complicata, ma questo luogo ci piaceva molto e si trova in un quartiere storico di Firenze: a Ditta Artigianale si parlano tutte le lingue, ma siamo orgogliosamente fiorentini, rappresentiamo una Firenze contemporanea» afferma Francesco Sanapo, pluripremiato campione barista e assaggiatore, e fondatore insieme a Patrick Hoffer di Ditta Artigianale. Il progetto è ambizioso: «Abbiamo intenzione di scrivere una nuova pagina della storia del caffè in Italia» afferma Sanapo, rassicurando anche i residenti del rione: «Non siamo un locale da movida, non facciamo spritz a 3 euro».

Nei 300 metri quadri (il cui recupero è stato curato dallo Studio Q-bic) assieme al profumo di caffè appena tostato si respira la storia. Lo stile di questo nuovo locale ha linee contemporanee, ferro verniciato in verde, boiserie a doghe di legno, ottone, travi a vista, pareti «ripulite» dalle più recenti tinteggiature, tappeti vintage, divani e poltrone dal design anni Settanta. Ma tra tavolini, tazzine impilate, confezioni di miscele di caffè da tutto il mondo si scoprono particolari che rimandano indietro di secoli: antichi capitelli, un vecchio fregio, le nicchie, le cantine dove i monaci tenevano le derrate alimentari, una fontana trecentesca che dopo essere stata restaurata sarà presto rimessa in funzione. Il chiostro è stato completamente risistemato, con nuove aiuole, il pozzo, le piante di agrumi. Nell'ex refettorio del convento avrà sede la Scuola del Caffè, che vuole essere un punto di riferimento per professionisti, baristi, tostatori, assaggiatori e appassionati: la scuola vuole informare pubblico, appassionati e addetti su quanto si nasconda

dietro a una tazzina, dal lavoro nelle piantagioni, alla torrefazione fino al bancone, e formare professionisti per le varie figure del caffè. Ci sarà anche una connessione con l'Istituto Alberghiero Saffi di Firenze. La calendarizzazione dei corsi verrà avviata da settembre, nel frattempo è comunque possibile prenotare sessioni individuali.

3 luglio 2021 | 11:52

© RIPRODUZIONE RISERVATA



<https://www.dissapore.com/notizie/firenze-ditta-artigianale-apre-una-caffetteria-nellex-monastero-di-santambrogio/>

Firenze: Ditta Artigianale apre una caffetteria nell'ex monastero di Sant'Ambrogio

Ditta Artigianale, uno dei player del caffè di qualità più noti d'Italia, apre a Firenze una nuova caffetteria in un complesso storico, l'ex monastero di Sant'Ambrogio.



di Valentina Dirindin

3 Luglio 2021

Ditta Artigianale a Firenze, uno dei punti di riferimento nazionali per gli amanti del caffè, apre una nuova **caffetteria** nell'**ex monastero di Sant' Ambrogio**, e al suo interno ospiterà anche La Scuola del caffè.

Il complesso di origine medievale, uno dei tani gioielli nel cuore di una delle città più belle d'Italia, ha quindi – dopo trentacinque anni di disuso – una nuova vita, grazie a un intervento di restauro guidato quattro anni e realizzato da Ditta Artigianale in collaborazione con il Comune di Firenze e con il sostegno dei proprietari dell'immobile ASP Firenze Montedomini.

“Ditta Artigianale Carducci” è il terzo locale in città – dopo via de' Neri nel 2014 e via dello Sprone nel 2016 – del gruppo guidato da Francesco Sanapo e Patrick Hoffer.

Al suo interno, oltre alla caffetteria, sorgerà anche la scuola del caffè. Si tratterà infatti di un'accademia internazionale dedicata alla diffusione della cultura del caffè di eccellenza e della sua filiera e sarà il primo centro di formazione permanente in Europa ospitato da una caffetteria aperta al pubblico.

L'idea è quella di proseguire nella diffusione della cultura degli specialty coffee, per la cui diffusione in Italia Ditta Artigianale è stato uno degli attori fondamentali.

<https://www.artribune.com/progettazione/architettura/2021/07/ditta-artigianale-firenze-caffe/>

Ditta Artigianale. La nuova caffetteria di Firenze che ha recuperato un antico convento

By **Redazione** -
2 luglio 2021

APRE A FIRENZE IL TERZO PUNTO VENDITA DI DITTA ARTIGIANALE, UNA DELLE MIGLIORI CAFFETTERIE DI QUALITÀ IN ITALIA. DOPO ANNI DI LAVORI IL BAR HA APERTO NEGLI SPAZI DELL'ANTICO CONVENTO DI SANT'AMBROGIO RECUPERANDONE LE ARCHITETTURE



Ditta Artigianale nel Convento di Sant'Ambrogio

Dopo l'assegnazione via bando, dopo i lunghi lavori (ad un certo punto ci si è accorti che il palazzo aveva problemi statici serissimi...), dopo gli intensi confronti con la Soprintendenza, dopo l'allestimento e il concept, la creatura inventata nel 2013 da **Francesco Sanapo** e **Patrick Hoffer** è pronta ad aprire negli storici spazi del Convento il suo terzo punto vendita in città. Ma ben diverso dagli altri.

COS'È DITTA ARTIGIANALE

Ditta Artigianale è uno dei **pochissimi** progetti in Italia che sta contribuendo a far evolvere la cultura del caffè. Nonostante il credo diffuso, in Italia beviamo il peggior caffè al mondo con un atteggiamento a dir poco superficiale che non presta alcuna attenzione alle origini del chicco, alla filiera agricola, al rispetto del lavoro nelle piantagioni, alla sostenibilità e alla fase di estrazione al bancone del bar. Al mattino si chiede semplicemente “un caffè”. Ma sarebbe immaginabile sedersi al ristorante e chiedere “un vino”? Ecco, per rispondere a questa domanda sono nati tanti progetti indipendenti che puntano forte verso la qualità: uno dei primi in questo senso è stato **Ditta Artigianale** che ormai da otto anni insegna a centinaia di persone al mese e a chiunque transiti da Firenze la differenza che passa tra un caffè convenzionale e una tazzina di qualità.

DITTA ARTIGIANALE A SANT'AMBROGIO

L'ultima news dal gruppo Ditta Artigianale proviene da dentro all'ex Convento di Sant'Ambrogio, a fianco all'omonima chiesa in pieno centro a Firenze. Lo spazio era chiuso e in abbandono da una vita, poi finalmente un bando per assegnarlo. Ditta Artigianale lo vince, a febbraio 2020 presenta in pompa magna il progetto (caffetteria più spazio dedicato alla formazione dei baristi, mestiere quanto mai trascurato e banalizzato) e dopo pochi giorni divampa l'emergenza globale. Complice anche qualche rallentamento sui cantieri l'apertura è avvenuta allo scoccare del luglio 2021, con un anno esatto di ritardo. Però il risultato merita una visita: Ditta Artigianale si trova negli spazi di un convento del 1200 poi molte volte rimaneggiato e infine in disuso da

oltre un trentennio. Con la scrupolosa supervisione della Soprintendenza tutto è stato recuperato ma allo stesso tempo si è riusciti a dare un mood contemporaneo grazie al lavoro dello studio **Q-bic** come si può vedere nell'ambiente d'ingresso e in particolare nell'antico refettorio oggi trasformato in area didattica per trasmettere la cultura del caffè ad appassionati e professionisti. Andando ancora più avanti c'è il chiostro dove grazie all'intervento si sono recuperati giardino, pozzo e una fontana in pietra serena attorno alla quale ci sono un po' di tavolini all'aperto. Atmosfere da storica caffetteria e stimoli contemporanei tutto nello stesso progetto. "Ora però deve compiersi il definitivo rinascimento del caffè italiano" dice Sanapo.

VANITY FAIR

<https://www.vanityfair.it/amp/283664/vanityfood/mangiar-bene/2021/04/21/caffè-ecco-le-migliori-piccole-torrefazioni-italia?fbclid=IwAR0P1skH76nMf18vYrU-b19qFfHlsnUAXmDWCrdtM4acdeoewrae40b-dMU>

MANGIAR BENE

Caffè: ecco le migliori piccole torrefazioni in Italia



Entrare in un bar e chiedere un caffè oggi non basta più. Da tempo ormai si è formato un vero e proprio

movimento che inneggia al caffè di qualità: è quello dei «coffee gourmet» che ricercano le migliori roastery dove rintracciare il miglior caffè in circolazione

21 aprile 2021 di GIOVANNI ANGELUCCI

In Italia la cultura diffusa sul caffè è ormai affermata e consolidata. Non facciamo riferimento ai migliori espresso preparati lungo lo stivale ma agli artigiani che nelle proprie (spesso micro) **torrefazioni** esaltano le varietà con miscele del tutto personali, rendendo onore ai frutti delle piante di caffè sparse negli angoli del mondo (soprattutto America Latina e Africa). La mania per l'**oro nero** in tazzina ha contagiato molti estimatori e sono sempre più i «**coffee gourmet**» da soddisfare: c'è curiosità, richiesta e fermento attorno al mondo del caffè, torrefazioni, selezionatori e laboratori dimostrano di avere successo sul mercato italiano e ad oggi c'è una possibilità di scelta decisamente ampia e soprattutto di qualità. Un esempio tricolore di quanto appena detto, che unisce ricerca e interesse sul caffè, è **Caffè Agust a Brescia**. Da quando nel 1956 Augusto e Mariarosa Corsini cominciarono con un piccolo negozio di lavorazione artigianale del caffè, ne sono stati macinati di chicchi, il loro motto era “la più piccola torrefazione, il miglior caffè”. La crescita è stata esponenziale così come il successo e la passione: oggi sono i nipoti dei fondatori, **Giovanni e Daniele**, a guidare l'azienda insieme al padre Marco, una famiglia quella Corsini da tutta una vita dedita al lavoro artigianale del buon caffè. L'attuale e terza generazione composta da due fratelli di 30 e 24 anni non poteva che stare al passo coi tempi e dare il proprio apporto energetico e dinamico ad Agust: proprio ad inizio 2021, infatti, hanno deciso che fosse il momento opportuno per completare un lungo percorso iniziato anni addietro, dando alla luce il **progetto EVO**.

Trattasi di una linea dedicata agli *specialty coffee* e ai monorigine dai profili di tostatura precisi e costanti: il risultato sono 2 miscele e 8 caffè monorigine spiccatamente identitari, molto peculiari ma sempre equilibrati, in cui la loro idea di evoluzione del caffè si desta: la **Riserva 87** in cui l'Arabica incontra un 13% di Robusta, e un'altra

realizzata con sola Arabica, la **Riserva 100** (per entrambe selezione in piantagione e post tostatura).

Ci sono poi le 8 singole origini provenienti dalle principali zone del mondo dedite al caffè, come il **San Cayetano**, una straordinaria miscela ottenuta da doppia fermentazione, tostatura molto delicata e semplice che nella moka esalta le proprie note vive di frutti di bosco.

Scopriamo nella **gallery** i migliori luoghi italiani del caffè che hanno fatto dell'antica bevanda il proprio stile di vita (tutti con uno **shop online** sui cui acquistare).

<https://www.ilmiogiornale.org/a-firenze-nuova-collaborazione-tra-ditta-artigianale-e-istituto-professionale-alberghiero-aurelio-saffi/>

A Firenze nuova collaborazione tra Ditta Artigianale e Ist. professionale alberghiero Aurelio Saffi

17 Aprile 2021 Francesca Lippi



Via al corso di formazione sul mondo del caffè e delle caffetterie: dalla storia alla degustazione, fino alle nuove tendenze internazionali del settore e alla gestione di una startup

L'alta formazione sul caffè arriva all'**Istituto professionale Aurelio Saffi**, scuola superiore per la preparazione del

personale alberghiero di Firenze. A guidarla i docenti e coffee expert di **Ditta Artigianale** la cui collaborazione porterà ad approfondire le conoscenze delle classi del quarto anno, preparando i ragazzi, tramite stage presso le caffetterie fiorentine, a una maggiore consapevolezza sulla professione del barista.



Dalla storia alla degustazione, fino alle nuove tendenze internazionali del settore e alla gestione di startup: il corso, dedicato agli studenti e professionisti del domani, propone un'offerta formativa che alterna la teoria alla pratica, toccando gli argomenti essenziali del settore. L'attività didattica, coordinata con gli esperti di Ditta Artigianale, consisterà in lezioni per apprendere botanica, raccolta e tostatura del caffè, caratteristiche e manutenzione delle attrezzature, utilizzo del macinino, estrazione dell'espresso ed estrazione in filtro, i segreti del cappuccino, delle decorazioni e delle altre bevande della tradizione italiana per finire con dettagli sulle nuove strategie d'impresa. Per la realizzazione degli insegnamenti sono state utilizzate attrezzature, macchine espresso e macinini a marchio **Nuova Simonelli** e **Victoria Arduino**, brand di Simonelli Group, azienda già da tempo impegnata e attiva in ambito accademico attraverso la **Simonelli Youth Academy**. Dice **Francesco Sanapo**: “Ditta Artigianale è in continua crescita e per noi è importantissimo trovare sul territorio figure competenti, perché è proprio da loro e su loro che possiamo costruire il progresso di questo settore. Il corso rappresenta un'opportunità per contribuire a migliorare l'ospitalità fiorentina legata alla caffetteria e preparare i prossimi campioni baristi. È un progetto al quale sono molto legato proprio per il suo valore e per il contributo che possiamo dare alle nuove generazioni per costruire con loro un futuro migliore”.



Francesca Lascialfari dirigente Saffi – Francesco Sanapo Ditta Ertigianale

Per la dirigente dell'IPSSEOA Saffi, **Francesca Lascialfari**: “Si tratta di un’occasione importante per consolidare i nostri rapporti con le aziende che rappresentano eccellenze del nostro territorio, mantenendo contatti che contribuiscono alla crescita della qualità dell’offerta formativa della scuola. Inoltre in questo modo riusciamo a far acquisire ai nostri studenti competenze di immediata spendibilità nel mondo del lavoro e, in un momento delicato per il settore dell’ospitalità, un modo per sostituire le attività di stage con corsi intensivi che arricchiscono concretamente il curriculum dei ragazzi”.

<https://coffeetoday.news/2021/04/08/quale-futuro-per-il-caffe-italiano-e-lo-specialty-coffee-in-italia/>

Quale futuro per il caffè italiano e lo Specialty coffee in Italia?

Venerdì 9 aprile dalle ore 15.30 la diretta su Instagram con i personaggi della scena italiana e internazionale che si racconteranno e proveranno a dare una risposta agli interrogativi sul futuro del caffè

08/04/2021

9 APRILE
SINGLE SHOT

OSPITI SPECIALI

- **Yannis Apostolopoulos**
CEO Specialty Coffee Association
- **Giuseppe Lavazza**
Vicepresidente Luigi Lavazza S.p.A.
- **Maurizio Cimbali**
Presidente Gruppo Cimbali
- **Patrick Hoffer**
Corsino Corsini S.p.A.
- **Prunella Meschini**
R&S e Marketing Manager Le Piantagioni Del Caffè
- **Rubens Gardelli**
Fondatore e Tostatore Gardelli Specialty Coffees

LIVE
INSTAGRAM
start 15:30

VOVA IL caffè!

Quale futuro attende lo Specialty coffee in Italia? A questo e ad altri interrogativi sul segmento che sta conquistando sempre più spazio

all'interno del mercato, in una chiacchierata tra colleghi per comprendere il delicato momento del settore caffè Italia e l'intero mondo della ristorazione, sarà dedicato l'incontro virtuale di venerdì 9 aprile alle ore 15.30 sul canale Instagram di Francesco Sanapo.

A proposito di Specialty (arabica selezionati in base ai terroir di provenienza, considerati di qualità superiore per gusto e aroma grazie alla produzione in speciali condizioni climatiche e ambientali), sul profilo @sanapofrancesco, intervengono alcuni degli esperti più significativi della scena internazionale, ovvero **Yannis Apostolopoulos**, CEO di **SCA**; **Giuseppe Lavazza**, vicepresidente di **Lavazza S.p.A.**; **Maurizio Cimbali**, Presidente di Gruppo **Cimbali S.p.A.**; **Patrick Hoffer**, vicepresidente del Consorzio Promozione Caffè; **Rubens Gardelli**, World Roaster Champion; **Prunella Meschini**, amministratore delegato de Le Piantagioni del Caffè. Il talk show condurrà gli ascoltatori in un viaggio tra parole, musica e letture, per condividere momenti personali, che siano di ispirazione non solo per gli lavoratori del settore, ma anche a tutti gli appassionati 'coffee lover'.

Dice Francesco Sanapo, uno dei pionieri dello Specialty in Italia: *“Il mio intento è mettere un po' di chiarezza e avvicinare quante più persone a questo mondo, cercando di indagare come stia trasformando parte del consumo di caffè nel nostro Paese. Sono molto onorato di essere riuscito ad organizzare un incontro a cui parteciperanno personalità di assoluto spicco. Con questo appuntamento desidero anche mostrare vicinanza agli operatori del mio settore, in molti stiamo vivendo un momento di grande fragilità. Spero che quello di venerdì possa costituire un momento di vero scambio e di confronto, un primo passo verso una discussione condivisa ed utile sul nostro futuro”*.

Viva il Caffè è un format nato nel 2020 ideato da Francesco Sanapo con la collaborazione di Jessica Sartiani, Nino Conti, Federica Masciullo e Antonella Cutrona. Il programma creato come live di Instagram ha l'intento di raccontare il mondo del caffè: dal farmer al produttore fino al consumatore. La scelta del social network è stata fatta per dare risalto sia al racconto dei protagonisti

di ogni puntata sia agli ascoltatori, in modo che possano partecipare interagendo attivamente ad ogni incontro con domande puntuali a tema caffè.

I PARTECIPANTI:

Yannis Apostolopoulos, CEO, Specialty Coffee Association

Yannis Apostolopoulos è l'amministratore delegato della Specialty Coffee Association, direttore del consiglio del World Coffee Events e di Coffee Science Foundation. Ha più di 25 anni di esperienza in beni di consumo in rapido movimento (FMGC) e ha lavorato per marchi importanti quali Red Bull, Stolli, Remy Martin, Cointreau e Mc Callan. Appassionato da lunga data di Specialty Coffee, ha contribuito alla creazione sia della Barista che della Roasters Guilds of Europe. Ha studiato ingegneria chimica e ha frequentato la Harvard Business School, è Q-Grader e AST.

Giuseppe Lavazza, vicepresidente Luigi Lavazza S.p.A.

Entrato nell'azienda di famiglia nel 1991 dopo aver terminato gli studi universitari e maturato un'esperienza professionale a Londra (Philip Brothers), dal 2005 al 2011 è Strategic Marketing Director della società. Nel 2008 assume anche la carica di vicepresidente del Consiglio di Amministrazione della Luigi Lavazza S.p.A., ruolo che tutt'ora ricopre. Giuseppe Lavazza è anche membro del Consiglio di Amministrazione della Fondazione Giuseppe e Pericle Lavazza Onlus, di Finlav S.p.A., holding di partecipazioni riconducibile alla famiglia Lavazza, ed è membro dello Steering Committee di International Coffee Partners, organizzazione che promuove programmi dedicati a sostegno dei produttori di caffè; è inoltre Co-Chairman del progetto Coffee & Climate, che sostiene azioni di mitigazione a favore delle aree cafeeicole colpite dai fenomeni legati al climate change. Nel 2019 è stato nominato Cavaliere del Lavoro dal Presidente della Repubblica Italiana Sergio Mattarella.

Maurizio Cimbali, Presidente di Gruppo Cimbali S.p.A.

Maurizio Cimbali dal 1984 è Presidente di Gruppo Cimbali S.p.A., azienda di famiglia fondata a Milano nel 1912 dal nonno Giuseppe, oggi leader nella progettazione e produzione di macchine professionali per caffè e attrezzature per la caffetteria. Il Gruppo detiene 5 brand: La Cimbali, Faema, Casadio, Hemerson e Slayer Espresso, opera attraverso 3 stabilimenti produttivi in Italia che sottolineano il valore del “made in Italy” e uno in USA dedicato alla produzione delle macchine a marchio Slayer. L’impegno per la diffusione della cultura del caffè espresso ha dato vita nel 2012 al “MUMAC – Museo della Macchina per Caffè di Gruppo Cimbali”, la prima e la più completa esposizione permanente interamente dedicata alla storia, al mondo e alla cultura delle macchine per caffè espresso professionali. Il progetto culturale, voluto dalla famiglia Cimbali, è stato ampliato con “MUMAC Library”, la più ampia e completa biblioteca del settore, e “MUMAC Academy” centro di formazione di Gruppo Cimbali per professionisti e coffee lovers. Il 1° giugno 2017 Maurizio Cimbali è stato nominato Cavaliere del Lavoro dal Presidente della Repubblica Italiana Sergio Mattarella.

Patrick Hoffer, vicepresidente Consorzio Promozione Caffè

Patrick Hoffer, dopo una laurea in Scienze Economiche e bancarie nel 2004, è diventato amministratore delegato e successivamente presidente della torrefazione Caffè Corsini. Nel biennio 2013/14 ha ricoperto la carica di Presidente del Comitato Italiano Caffè, avviando la creazione di una scuola italiana caffeicola, con lo scopo di favorire l’interscambio con i Paesi di Origine, per creare ponti di conoscenza tra i paesi produttori di caffè e il comparto italiano del caffè. Dopo esserne stato presidente, è attualmente il vicepresidente del Consorzio Promozione Caffè, organismo che promuove il settore, l’immagine e la cultura del caffè attraverso un programma di comunicazione continuativo. Caffè Corsini, sotto la sua presidenza, è presente con i suoi prodotti in oltre 65 paesi del mondo, ed è stata la prima in Italia a lanciare sul mercato, negli anni ’90, con il marchio Compagnia dell’Arabica, miscele in cui fosse specificato l’origine e le qualità della miscela, per sensibilizzare il consumatore alla qualità e alla conoscenza. Un vero e proprio antesignano del caffè Specialty.

Rubens Gardelli, World Roaster Champion

Campione mondiale torrefattore e vice campione mondiale brewing, fondatore della Gardelli specialty coffee. Rubens è uno dei protagonisti di maggior rilievo a livello internazionale della nuova scena italiana del caffè. Da poco ha anche aperto la sua Cafeteca, uno spazio dove è possibile consumare specialty coffee a marchio Gardelli e vivere una esperienza unica guidata dal suo staff.

Prunella Meschini, amministratore delegato de Le Piantagioni del Caffè

Prunella Meschini, laureata in neurobiologia molecolare, è uno dei titolari de Le Piantagioni del Caffè, torrefazione che fa capo alla sua famiglia. Dieci anni fa ha cominciato a lavorare nel mondo dello Specialty coffee, seguendo le orme di suo padre, Enrico Meschini. Una volta terminata l'università, si è specializzata in ricerca e controllo della materia prima (caffè verde), affascinata dall'idea di applicare il metodo scientifico allo studio, al controllo e alla scelta di un prodotto naturale come il caffè. Attualmente si occupa di R&S e marketing.

Francesco Sanapo, moderatore

Francesco Sanapo, pluripremiato campione baristi e vincitore Cup Taster italiano, è riuscito a unire il proprio lavoro a una maniacale passione per il caffè. Nei numerosi viaggi nei paesi d'origine, va alla ricerca delle materie prime più esclusive ed etiche, creando un contatto diretto con ogni singolo produttore, basato sulla fiducia e il rispetto reciproco. Nel 2013 è iniziata l'avventura di Ditta Artigianale, microroastery e linea di caffetterie dedicate al consumo consapevole di caffè, che nasce per dare risalto alla qualità del "saper fare" italiano.

<https://www.teaandcoffee.net/news/26747/ditta-artigianale-promotes-muthunzuuni-from-kenya-in-third-stage-of-coffee-stories-around-the-world/>

Ditta Artigianale promotes Muthunzuuni from Kenya in third stage of coffee stories around the world



Posted: 1 April 2021

Related core topics: [Origins](#), [Product news](#)

Related topics: [specialty coffee](#)

Related organisations: [Ditta Artigianale](#)

Related people: [Martin Shabaya](#)

Related regions: [Africa](#), [Kenya](#)

Ditta Artigianale is in the third stage of its discovering the world of coffee series. In the spotlight this month is Muthunzuuni: a variety of excellence from Kenya enhanced by the words of Martin Shabaya, the three-time Kenyan barista champion.

The specialty coffee Muthunzuuni is obtained from the botanical variety SL28, one of the most widespread in Kenya, and produced in Machakos in the south-east of Nairobi. At 1720 meters above sea level, there is a cooperative established in 1979 which has 1020 members, each with an average of 1/2 hectare of land. In these areas the coffee is typically processed using a McKinnon disc pulper; the pulp is removed, then left in fermentation tanks for 24 hours and subsequently washed. After having carried out a selection by density, in which the grains floating on the surface of the water are removed, the drying process is carried out by distributing what's left of the parchment on raised beds, which are constantly moved, for about 14 days, in order to obtain homogeneous drying.

Martin Shabaya is the young head bartender of the Artcaffe in Nairobi; during the World Barista Championship in Seoul in November 2017, he became the first African to reach the semi finals of the competition, thanks also to his vast knowledge of the typical varieties of the territory. Because of that, he was chosen as country ambassador, a testimonial of his country of origin. "I started my journey in the world of coffee by chance. My first experience as a barista was in Nairobi nine years ago, in a coffee chain: the first time I have been coming across an espresso machine, a real coffee and all the world around. During this time, there were only a handful of cafes like those ones," he says. "Thanks to my curiosity I learned a lot, it pushed me to get to know everything I was doing behind the counter until the world of coffee took over my life."

On the quality of Kenyan coffee, Shabaya comments: "Kenyan coffee grows at high altitudes, this means Kenyan beans qualify to be strictly high grown (SHG) or strictly high bean (SHB). Volcanic red and acidic soils play an important role in the quality of the cup. The most typical botanical varieties are SL28 and SL34; fans of these specialties all over the world know what to expect and that is why they are highly sought after by consumers and roasters.

“The most common production process here is the double fermentation; it’s very similar to washed processing but in this case the coffee is soaked a second time, for a result with a more acidic flavour but clean and fine in the mouth.”

Many women also work in this sector, but they don’t always have the same opportunities as men: “Women are very present in the field work, in the harvesting and sorting, manual work necessary for the production of coffee. Nevertheless, they are less represented in trade, export and laboratory work; few women own land or businesses,” explains Shabaya. “There is a SCAA White Paper from 2015 which emphasises precisely this inequality; in some coffee-producing countries the law restricts a woman’s property rights. Fortunately, things are changing now, there are many workshops to educate more and empower more and more women to come forward and share in the sector.”

Regarding his victories, Shabaya says: “My first competition was in 2014, where I managed to finish first. When I tried again, I won for three times in a row the title of national champion from 2015 to 2017, the year in which I personally met Francesco Sanapo, after having already heard about him: Ditta Artigianale represents the caffè of my dreams!” He continues: “After taking a break to train a friend and passionate bartender, who won in 2018, I returned for the 2020 title I managed to win. I also participated in the Arica bartender challenge three times, winning twice (2016 and 2020) and I was the first African to participate in the WBC semi-finals, via wild card.”

Among the values in which he believes most as a key for success in his work, Shabaya includes passion and sharing, without forgetting the importance of studying. On the perception of coffee he said: “It’s important to provide access to knowledge, markets and opportunities to add value and improve education and awareness on climate change mitigation, adaptation and the early warning system. In Kenya in particular, there are complex and costly regulatory hurdles that really discourage those who would like to enter the industry, especially women and young people like me! Something has to be done about it, it should be done quickly.”

Shabaya has an optimistic outlook on the current Covid-19 situation : “The pandemic has affected everyone in the world at large, but I also consider myself lucky. We have been put on full unpaid leave since June last year, which forced me to pursue my other passion; I do consultancy for a couple of coffee shops and I am integrating with woodwork to support my family.”

Muthunzuuni coffee is available on Ditta Artigianale’s online store www.dittaartigianale.it and at its coffee shops in Florence.



<https://www.bargiornale.it/caffe/obiettivo-sul-kenya-con-ditta-artigianale-e-martin-shabaya/>

Obiettivo sul Kenya con Ditta Artigianale e Martin Shabaya

Il viaggio di Francesco Sanapo in terra africana prosegue con una tappa in Kenya, di cui propone lo specialty Muthunzuuni insieme al primo finalista africano al World Barista Championship nel 2017

Di **Nadia Rossi** -
29 Marzo 2021



Martin Shabaya

Martin Shabaya, tre volte campione baristi keniota, è il testimonial dello specialty coffee **Muthunzuuni**, protagonista del mese dell'offerta di **Ditta Artigianale**. La Torrefazione fiorentina guidata da **Francesco**

Sanapo (da sempre [in prima fila per la promozione degli specialty coffee](#) in Italia) prosegue infatti il suo cammino tra i caffè africani più pregiati e le realtà che le producono, con cui il suo team di esperti ha costruito un rapporto di fiducia.



Lo specialty coffee Muthunzuuni di Ditta Artigianale

Questo nuovo viaggio guida nella **contea di Machakos**, nel Sud del Paese, dove si trova una **cooperativa istituita nel 1979 che conta 1020 soci**, ognuno dei quali coltiva in media mezzo ettaro di terreno a **un'altitudine di circa 1800 metri**. Il caffè viene tipicamente depulpato, fermentato per 24 ore prima di essere lavato, selezionato per densità, per passare infine al processo di essiccazione dei chicchi in pergamino su letti sopraelevati per circa 14 giorni. **In tazza è caratterizzato da un corpo succoso con note fruttate di arancia e mirtilli e un finale molto pulito e delicato.**

Presenta la nuova referenza il giovane capo barista dell'**Artcaffe di Nairobi**, che al [World Barista Championship](#) di Seoul (Corea del Sud) nel novembre 2017 è stato il primo concorrente di un Paese africano ad arrivare alla semifinale della competizione: Martin Shabaya.

Martin Shabaya

«Il caffè del Kenya cresce ad altitudini elevate su un terreno vulcanico: condizioni che giocano un ruolo importante sulla qualità della tazza. Le varietà botaniche più utilizzate sono la SL28 e la SL34, molto ricercate dai torrefattori». Tra i valori in cui Martin crede di più per il successo nel

suo lavoro annovera passione e condivisione, senza dimenticare l'importanza dello studio. Sulla percezione del caffè osserva che «**è importante fornire accesso alla conoscenza, ai mercati e alle opportunità** per aggiungere valore e migliorare educazione e consapevolezza sulla mitigazione dei cambiamenti climatici, l'adattamento e il sistema di allarme precoce. Soprattutto in Kenya, tuttavia, esistono ostacoli normativi complessi e costosi che scoraggiano chi vorrebbe entrare nel settore, specialmente donne e giovani come me: è una situazione da cambiare, rapidamente».

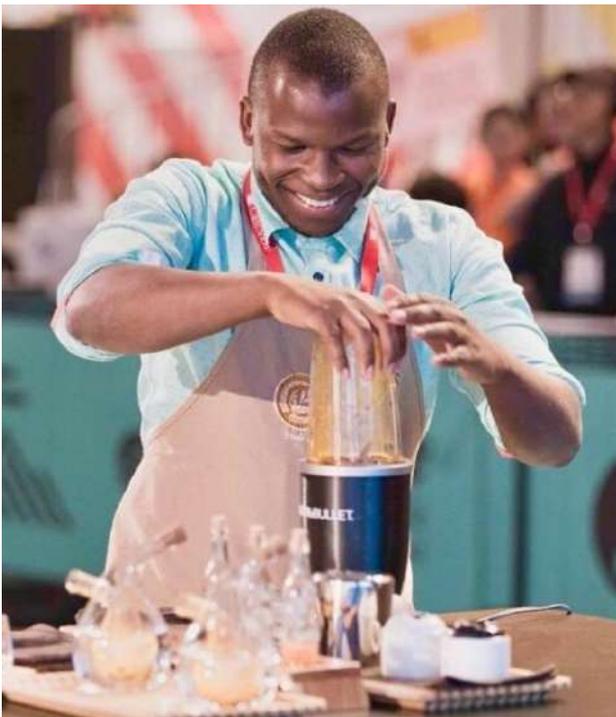
L'urgenza riguarda soprattutto le donne, molto presenti nel lavoro nei campi, nella raccolta e nella cernita: il lavoro manuale per la produzione del caffè. Sono tuttavia **molto meno rappresentate nel commercio, nell'esportazione e nel lavoro di laboratorio**. Poche donne possiedono terreni o attività commerciali: una disuguaglianza denunciata dalla [Sca White Paper](#). Lentamente le cose stanno cambiando.

Martin si è organizzato per far fronte alle difficoltà causate dal covid: «La pandemia ha colpito tutti nel mondo in generale, ma mi considero anche fortunato. Siamo stati messi in congedo non retribuito completo dal giugno dello scorso anno, cosa che mi ha costretto a perseguire l'altra mia passione; faccio consulenza per un paio di bar e sto integrando con lavori in legno per sostenere la mia famiglia».

<https://www.comunicaffe.com/ditta-artigianale-starting-from-kenya-with-the-three-time-barista-champion-martin-shabaya/>

Ditta Artigianale: Starting from Kenya with the 3-time barista champion, Martin Shabaya

March 24, 2021



FLORENCE, Italy— Third stage to discover the world of coffee by Ditta Artigianale, which this month presents Muthunzuuni: a variety of excellence from Kenya enhanced by the words of Martin Shabaya, the three-time Kenyan barista champion. The florentine roasting company led by Francesco Sanapo continues the campaign to spread knowledge of the finest varieties, with new proposals and selections of coffee, grown by producers and specialists with whom the team of experts of Ditta Artigianale has built a trusted direct

relationship, available on the online store www.dittaartigianale.it and at the cafes in Florence.

The specialty coffee Muthunzuuni is obtained from the botanical variety SL28, one of the most widespread in Kenya, and produced in Machakos in the south-east of Nairobi. At 1720 meters above sea level, there is a cooperative established in 1979 which has 1020 members, each with an average of 1/2 hectare of land. In these areas the coffee is typically processed using a McKinnon disc pulper; the pulp is removed, then left in fermentation tanks for 24 hours and subsequently washed. After having carried out a selection by density, in which the grains floating on the surface of the water are removed, the drying process is carried out by distributing what's left of the parchment on raised beds, which are constantly moved, for about 14 days, in order to obtain homogeneous drying.

Martin Shabaya is the young head bartender of the Artcaffe in Nairobi



During the World Barista Championship in Seoul in November 2017, he became the first African to reach the semifinals of the

competition, thanks also to his vast knowledge of the typical varieties of the territory. Because of that, he was chosen as country ambassador, a testimonial of his country of origin.

“I started my journey in the world of coffee by chance. My first experience as a barista was in Nairobi nine years ago, in a coffee chain: the first time I have been coming across an espresso machine, a real coffee and all the world around. During this time, there were only a handful of cafes like those ones – says Martin.

“Thanks to my curiosity I learned a lot, it pushed me to get to know everything I was doing behind the counter until the world of coffee took over my life.”

On the quality of Kenyan coffee

Martin Shabaya reveals:



“Kenyan coffee grows at high altitudes, this means Kenyan beans qualify to be strictly high grown (SHG) or strictly high bean (SHB). Volcanic red and acidic soils play an important role in the quality of the cup. The most typical botanical varieties are SL28 and SL34; fans of these specialties all over the world know what to expect and that is why they are highly sought after by consumers and roasters” – says Martin. “The most common production process here is the double fermentation; it’s very similar to washed processing but in this case the coffee is soaked a second time, for a result with a more acidic flavor but clean and fine in the mouth”.

Many women also work in this sector, but they don't always have the same opportunities as men:

"Women are very present in the field work, in the harvesting and sorting, manual work necessary for the production of coffee. Nevertheless, they are less represented in trade, export and laboratory work; few women own land or businesses" – explains Martin. "There is a SCAA White Paper from 2015 which emphasizes precisely this inequality; in some coffee-producing countries the law restricts a woman's property rights. Fortunately, things are changing now, there are many workshops to educate more and empower more and more women to come forward and share in the sector".

Regarding his victories he says: "My first competition was in 2014, where I managed to finish first. When I tried again, I won for three times in a row the title of national champion from 2015 to 2017, the year in which I personally met Francesco Sanapo, after having already heard about him: Ditta Artigianale represents the café of my dreams!". He continues: "After taking a break to train a friend and passionate bartender, who won in 2018, I returned for the 2020 title I managed to win. I also participated in the Arica bartender challenge three times, winning twice (2016 and 2020) and I was the first African to participate in the WBC semi-finals, via wild card".

Among the values in which he believes most as a key for success in his work, he includes passion and sharing, without forgetting the importance of studying. On the perception of coffee he said: "It's important to provide access to knowledge, markets and opportunities to add value and improve education and awareness on climate change mitigation, adaptation and the early warning system. In Kenya in particular, there are complex and costly regulatory hurdles that really discourage those who would like to enter the industry, especially women and young people like me! Something has to be done about it, it should be done quickly".

On the current situation, give an optimistic look:

"The pandemic has affected everyone in the world at large, but I also consider myself lucky. We have been put on full unpaid leave since June last year, which forced me to pursue my other passion; I do consultancy for a couple of coffee shops and I am integrating with woodwork to support my family".

Muthunzuuni is available on the online store www.dittaartigianale.it and at the coffee shops in Florence.

Ditta Artigianale is the first Italian line of specialty coffee shops (dedicated to coffees of particular taste value)

It is managed by the award-winning champion barista Francesco Sanapo, who chooses the best blends and single origin in the production countries, directly from the farms. It is also micro-roastery, and the coffees, roasted and served fresh, are also available for purchase on www.dittaartigianale.it

La festa del papà tra cocktail, libri e prelibatezze

a cura di Lara De Luna

Una selezione di regali a tema perfetta per rendere più dolce - e originale - una delle giornate più amate dell'anno. [Seguici anche su Facebook](#)

15 MARZO 2021

19 marzo. San Giuseppe, per qualcuno considerato [il santo più fritto d'Italia](#) per le tradizioni gastronomiche a lui legate, da festeggiare dove con le zeppole, dove con sfinci o crespelle. Ovunque però, quale che sia la tradizione gastronomica di riferimento, è l'occasione per festeggiare il proprio papà nel giorno a lui dedicato, un'occasione per riunirsi in famiglia nonostante le difficoltà logistiche dedicate al momento e omaggiare l'affetto che si prova per l'altro con un regalo. E se è vero che il pigiama o la cravatta, se fatti dal proprio figlio sono sempre graditi, i regali possono

essere decisamente qualcosa in più, racchiudere magari un sapore, un hobby, un morso goloso da condividere sotto banco.

Stanchi delle solite cravatte? La festa del papà tra cocktail, libri e prelibatezze

Perché non importa quale sia la festa, il cibo, il dolce, un odore che possa essere ricordato farà sempre parte di un regalo più che gradito, che va oltre il personale e diventa ricordo. E allora ecco che abbiamo selezionato per voi 6 suggerimenti.

Food&Beverage

Le praline Infernum

[Bolivian Experienc Gift Box - Ditta Artigianale](#)

Potrebbe non essere famoso quanto quello del vino, ma il bouquet sensoriale del caffè è quanto di più elegante e complesso possa esistere, tanto che accoglie attorno a sé professionisti, appassionati e semplici aficionados di una tazzina "diversa", da tantissimo tempo. Complice poi, negli ultimi anni, la riscoperta anche presso un pubblico più ampio degli [specialty coffee](#), le tipologie di caffè pregiato presenti sul mercato sono cresciute. E allora, che preferiate la moka o abbiate in casa una Chemex, questo set con tre etichette dai profili sensoriali profondamente diversi è il regalo giusto. E magari un'occasione per appassionarsi al caffè tutti insieme.

https://www.corriere.it/cook/wine-cocktail/blog-barfly/21_marzo_08/sognare-riapertura-locali-vincitori-barawards-0873aafc-79da-11eb-b9cd-5eae78a2031e.shtml

BARFLY

Sognare la riapertura dei locali con i vincitori dei Barawards

di MARCO CREMONESI

Il Drink Kong di Roma e Yuri Gelmini del Surfer's Garden tra
i premiati dell'anno di Bargiornale



Hanno deciso un centinaio di specialisti del ramo e 80mila votanti via web: il meglio dell'ospitalità italiana è stata premiata ai Barawards, il concorso annuale di Bargiornale, la grande rivista del settore.

Con mia grandissima gioia, il premio Roner per il cocktail bar dell'anno è andato al Drink Kong di Roma guidato da Patrick Pistolesi, entrato pochi mesi fa anche tra i 50 Best Bars globali. Entusiasmo da parte mia anche per il premio Nonino al bartender dell'anno, Yuri Gelmini. Con il suo Surfer's Garden di Milano ha saputo creare il bar che non c'era.

Il bar team dell'anno, premio Keglevich, è andato al Rita's Tiki Room guidato da Andrea Arcaini e Edoardo Nono: a Milano, finalmente, il tiki di livello. Lo storico Camparino si è da poco rinnovato e piazza doppio risultato: è il bar Rivelazione dell'anno, e Mattia Capezzuoli il miglior bartender under 30.

Giorgio Bargiani guida con Ago Perrone il leggendario Connaught bar di Londra, il migliore del mondo nel 2020. Lui, è il miglior italiano all'estero. Luca Angeli, alla guida del del Four Season's Milano è il miglior bar manager. Tutti in piedi, e una ola finale per Diego Ferrari, miglior Brand ambassador (rum Matusalem) e inventore anche del gruppo Facebook Cocktail art. Oggi, che al bar non possiamo andare, ancora più indispensabile.

Al bar, però, non si vendono soltanto alcolici. C'è il caffè. Il premio Kimbo barista dell'anno è nel palmares di Serena Falcitano di Ditta Artigianale di Firenze, da me diletto sin da quando me lo ha fatto scoprire, a due passi da Palazzo Pitti, il grande Luca «Mistergusto» Managlia. a Ditta Artigianale a questi premi è non nuova. Tra l'altro, qui si aromatizzano gin e altri spiriti, il passaggio è doveroso.

Il premio Bloom Coffee School per la caffetteria dell'anno è ora nelle capaci mani di Dario Fociani per il suo Faro Caffè Specialty. Il brand ambassador Coffee and more del 2021 è

andato a Eddy Righi Brand Ambassador dell'anno di Caffè Pascucci Torrefazione.

Il Premio Van Houten per la miglior pasticceria/gelateria dell'anno è andato a Casa Manfredi: figlia del gusto dei coniugi Giorgia Porta e Daniele Antonelli. Da loro, la torta ve la dovrete comporre voi, su dettatura del vostro piacere.

Il premio Pasticcere/gelatiere dell'anno se lo aggiudica un maestro indiscusso del gelato: Paolo Brunelli, che nel 2020 non ha lasciato che la depressione avesse la meglio e ha aperto ben tre locali.

Passiamo alle cucine. Diego Rossi del milanese Trippa è il cuoco dell'anno Rum Diplomatico, il ristorante rivelazione è Ora d'Aria di Firenze guidato da Marco Stabile. Il ristorante d'albergo dell'anno è il Don Geppi Restaurant del Majestic Palace Hotel di Sant'Agnello, il miglior bar d'albergo è il Bulk Mixology Food Bar dell'Hotel Viu Milan.

L'hotel dell'anno è il Four Seasons Firenze, il Premio Hotel rivelazione dell'anno va al Palazzo del Duca di Matera.

L'hotel manager dell'anno è Sara Abdel Masih, direttrice dell'Hotel dei Cavalieri e dell'Hotel Square di Milano.

Per finire, i prodotti più innovativi dell'anno: i mixer Alpex di Fonte Plose, il Vermouth del cavaliere di Lucano 1894, l'Acqua di Gin di Bespoke distillery, le patatine Patatas Nana Fiammiferi.

8 marzo 2021 (modifica il 8 marzo 2021 | 09:09)

(©) RIPRODUZIONE RISERVATA

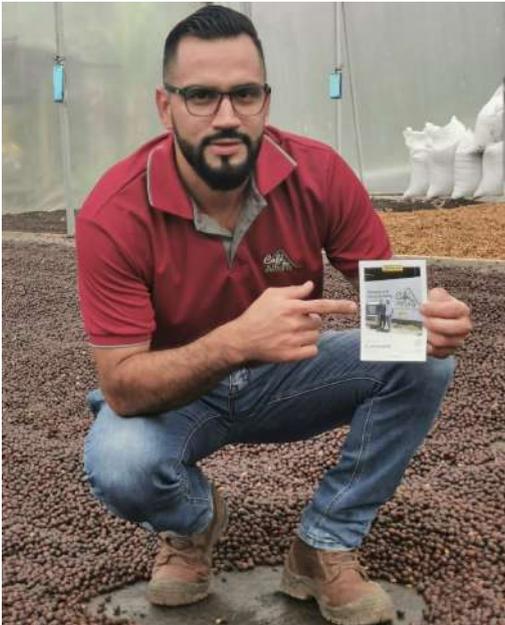
<https://www.comunicaffe.com/ditta-artigianale-the-journey-continues-with-costa-ricas-el-diamante-finca-el-cerro/>

Ditta Artigianale: the journey continues with Costa Rica's El Diamante, Finca El Cerro

El Diamante is the Specialty Coffee of the month presented by the florentine coffee roaster, a unique variety processed in the farm of Fernández Morera family with an anaerobic fermentation process. The farm producers : “The are still plenty of aspects to be discovered on the coffee world, innovation has no limits: what has been demonstrated so far is only the tip of the iceberg”. “We are working on many new features around the fermentation process”. Every month a new proposal is available, on www.dittaartigianale.it

February 11, 2021

Share



In Costa Rica to discover El Diamante

FLORENCE, Italy – Costa Rica is the new stage of the journey around the world of specialty coffee, in order to discover the most sought-after varieties, grown by producers who, together with the team of experts of Ditta Artigianale roasting under the guidance of

Francesco Sanapo, built a direct relationship of trust. The protagonist of the month is "El Diamante" from Finca El Cerro in Costa Rica run by the Fernández Morera family with agronomist Esteban Villalobos Corrales, pioneer of the anaerobic fermentation process.

Finca El Cerro extends over 14 hectares of land at San Rafael de San Ramón, in the province of Alajuela, Costa Rica

The owner Carlos Fernández Morera manages the lands and all the post-production steps together with his family and in close collaboration with the agronomist Esteban Villalobos Corrales, who calibrates the fermentation phase.

Carlos is a member of Café de Altura de San Ramón Especial SA (Café de Altura), an association founded in 2004 which currently has more than 3500 members, who receive technical support to increase the quality and productivity of their coffee.

Finca El Cerro 's coffee has an exotic, sweet and spicy taste that has reached high levels of quality over the years

It scored 90SCA points, reaching the eighth position at the Cup of Excellence in 2018. "El Diamante" variety is an example of how innovation and research can bring enormous benefits to all small producers. What makes this quality unique is in fact the particular processing that takes place through a careful anaerobic method: the coffee, after being de-pulped, is put to ferment covered by its own mucilage in an airtight tank. Temperature, Brix, PH, time and pressure are carefully controlled to enhance the flavors. After 24 hours of fermentation, it is transported to greenhouses for drying, exposed to the sun for 4 days and then in the shade, on african raised beds, for 18-22 days. As a last step, it is left to rest hermetically sealed for 3 months. Villalobos' method spread rapidly all over the world and was taken up by many producers.

Says Esteban Villalobos Corrales:

“The idea was realized during the 2013/2014 season, with the production of the first batch processed anaerobically. A project made of passion, ambition and inspiration. Knowing today that the process has spread all over the world makes me really happy because it shows that the technique improves quality in a positive way, adding value to the final product.”

“I agree that other countries or companies carry out the process — he continues — it is a question of ‘supply and demand’; we have great coffee and customers who request it. Our profile remains very distinctive even if other people make anaerobic coffees; there are many differences due to the factors involved such as origin, country, temperature, variety, ripeness and other variables.”



And again: “There has been a huge shift in demand and interest in our coffee since we started. Coffee has gained popularity in the country and around the world. Many Barista champions have used El Diamante for national and international competitions (WBC and Brewers Cup), obtaining excellent results and always placing themselves in excellent positions ”.

And then the meeting with Ditta Artigianale:

“Victor, a friend who worked for ICAFE (Costa Rica’s Coffee Institute), went to Honduras. The goal of the trip was to discuss and share news and culture about coffee and he asked me for an

anaerobic sample to take with him to have a cupping during the meeting. Francesco was one of the people who would attend and when he tasted it he really liked it. The result was an excellent feedback and the contact with Ditta Artigianale. From that moment our collaboration began and every year El Diamante reaches Italy.”



On the world of innovation he adds: “The aspects to discover are still many on the coffee world, innovation has no limits: what has been demonstrated so far is only the tip of the iceberg. We are really proud of our work but repeating the same thing over many years is not going to turn you into a pro. Constancy, perseverance, discipline and passion can make the difference and let always be one or two steps ahead. The Specialty Coffee industry must break paradigms and expand to new processing techniques, encouraging producers to innovate not only in the way coffees are processed, but also in precision agriculture with which they could be more efficient (in traceability, quality, yields) and much more competitive”

Life inside Finca El Cerro begins early and ends only late in the evening; with the arrival of Covid-19 it was not always easy to manage the supply chain in the best possible way: “I usually get up at 7:00. Once I arrive at the office, I greet my colleagues and of course I make a Chemex or a V60 to start the day with energy, then the batch checks and checks at the mill start up into the night — he continues — the hard part of the pandemic was taking care of the visitors; it is an aspect we particularly care about and that we have continued to do with all our commitment. It is not taken for granted in this period.”

On new projects, he reveals:

“Among the projects I’m working on is a new anaerobic fermentation with different varieties such as SL28, Geisha, Hybrids H1, H17 and Milenium, yellow Catuai, Bourbon. The idea is to have different, very exclusive and unique profiles. I already have my own batch of anaerobic H17, grown, collected and processed by myself. I’m so proud: I can’t wait to keep growing in terms of production and quality every year”.

Costa Rica El Diamante is available on the online store

www.dittaartigianale.it and at the coffee shops in Florence.

Ditta Artigianale is the first Italian line of specialty coffee shops (dedicated to coffees of particular taste value), managed by the award-winning champion barista Francesco Sanapo, who chooses the best blends and single origin in the production countries, directly from the farms. It is also micro-roastery, and the coffees, roasted and served fresh, are also available for purchase on www.dittaartigianale.it



<https://www.gamberorosso.it/notizie/nellex-convento-di-santambrogio-a-firenze-nasce-la-scuola-di-caffetteria-di-ditta-artigianale/>

Nell'ex convento di Sant'Ambrogio a Firenze nasce la scuola di caffetteria di Ditta Artigianale

11 Feb. 2020, 02:59 | a cura di Michela Becchi



PARTITI IL CANTIERE PER I LAVORI DI RECUPERO DELLA CHIESA DI SANT'AMBROGIO A FIRENZE. A GIUGNO SI TRASFORMERÀ IN UNA SCUOLA DI CAFFETTERIA (CON BAR).

Infaticabile. Forse è questo il termine che meglio descrive Francesco Sanapo, il suo team e [l'intero progetto di Ditta Artigianale](#), torrefazione e caffetteria fiorentina che ha fatto scuola nel mondo caffè italiano. Lo dimostra l'ultimo, ennesimo progetto, che stavolta non si limita a promuovere l'oro nero di qualità, ma si propone di rivalutare, riqualificare e recuperare un pezzo di storia della città: il convento di Sant'Ambrogio. Quel complesso di origine medioevale in disuso da 35 anni, che ora torna a nuova vita grazie al caffè.



La rinascita dell'ex convento di Sant'Ambrogio: il progetto di Ditta Artigianale

Un'idea di Sanapo e Patrick Hoffer, fondatori di Ditta, maturata nel tempo e sviluppata con la complicità di Hario, azienda internazionale di attrezzature per caffè filtro, Simonelli Group, produttori di macchine per il caffè, e Caffè Corsini, con il sostegno di Confcommercio Firenze.



La scuola di caffè nel convento di Sant'Ambrogio: lo spazio

Non solo la chiesa, ma anche il refettorio e il suggestivo chiostro esterno faranno parte del progetto di recupero: a curare lo spazio della scuola – che aprirà a giugno 2020 – [lo studio Q-bic](#) di Luca e Marco Baldini, gli stessi che hanno firmato il design di entrambe le sedi di Ditta Artigianale e molti altri progetti in città. “Toscanità e tradizione con interni contemporanei dal carattere internazionale” saranno le protagoniste del locale, mentre il chiostro, ripensato dal paesaggista Nicolò Mori, manterrà la planimetria

originale e lo stile del giardino monastico, arricchendosi però di piante diverse, come il bergamotto, il mandorlo e il limone. Il restauro del pozzo, della fontana e di tutti gli elementi in pietra serena sarà invece a cura di Maura Masini, che si occuperà anche di recuperare i dipinti.



Sant'Ambrogio e il legame con Firenze

Una scuola che vuole essere un punto di riferimento non solo per il quartiere, “un angolo vivo della città”, come l’ha definito la vicesindaca Cristina Giachi, ma per tutta Italia, vero obiettivo di Sanapo. “Il mio sogno? Che Firenze diventi la Capitale del buon caffè, per un vero Rinascimento dell’oro nero italiano”.



Sant'Ambrogio nel tempo

È forse proprio questo profondo legame con il territorio, la Toscana, unito a un gusto di stampo internazionale, il fil rouge dell'intero progetto.

Un'iniziativa che ruota attorno a quello che da sempre è uno dei punti nevralgici del quartiere, l'edificio del VI secolo d.C., che nel tempo ha svolto le funzioni più disparate: dapprima- alla fine del Settecento- istituzione laica per educare le giovani donne poi, dopo gli ordinamenti francesi del 1808, destinato a case d'affitto di utilità pubblica e ancora, nel 1816, luogo d'accoglienza per una comunità laica di prostitute "in via di redenzione". Fino ad arrivare ai Laboratori di restauro del libro negli anni '90, in seguito all'acquisto di molti degli ambienti da parte del Ministero dei Beni Culturali.



Sant'Ambrogio oggi e la scuola di caffetteria

Trent'anni dopo, cambia pelle ancora una volta. Linee pulite, colori neutri, cemento e travi a vista per un'atmosfera sobria e moderna, "anche se risulta un po' fuori luogo parlare di contemporaneità in un edificio così antico", spiega il duo di Q-bic. A dominare la scena nello spazio bar, quello su via Carducci, saranno un bancone in legno e una macchina tostatrice, mentre la Scuola si svilupperà nell'antico refettorio che affaccia sul chiostro. Fuori, qualche tavolino per le consumazioni, più piante ed erbe officinali che saranno utilizzate anche al bar.



Scuola di caffetteria a Sant'Ambrogio: la formazione

Un progetto che va ben oltre il concetto di caffetteria, ma che non perde mai di vista l'obiettivo principale: "Divulgare la cultura del caffè".

Un'operazione che può avvenire solo "attraverso la formazione". Francesco Sanapo, Francesco Masciullo, Simone Amenini, Michele Anedotti e molti altri esperti del settore terranno lezioni di tostatura, assaggio, preparazione di espressi e **caffè filtri**. In programma, poi, eventi, seminari, laboratori e anche corsi specifici di gestione di un bar o un'attività nel settore del caffè. Per una scuola di caffè unica nel suo genere, che nasce a Firenze, "ma che non è di Firenze. È di tutti gli amanti di questa bevanda".

La Scuola del Caffè – Firenze- via G. Carducci, 2/3 – da giugno 2020

a cura di Michela Becchi

<https://www.firstonline.info/caffe-el-diamante-la-nuova-frontiera-dal-costarica-a-firenze/>

Caffè El Diamante, la nuova frontiera, dal Costarica a Firenze

11 Febbraio 2021, 10:00 | di [Redazione Food](#) | [0](#)

Prodotto dalla Farm Finca El Cerro dal gusto dolce e speziato, è frutto di un innovativo processo di fermentazione anaerobica. Nelle prime posizioni della Cup of Excellence. La scoperta in Honduras di Francesco Sanapo patron di Ditta Artigianale che lo ha portato in Italia



Il nome già dice tutto. Lo hanno chiamato El Diamante e questo fa capire che ci troviamo di fronte a un prodotto eccezionale. Arriva dal Costarica una preziosa qualità di caffè prodotta dalla **Farm Finca El Cerro** gestita dalla famiglia Fernández Morera con l'agronomo **Esteban Villalobos Corrales**, pioniere del processo di fermentazione anaerobico.

Il gusto esotico, dolce e speziato di questo caffè ha raggiunto livelli altissimi di qualità, guadagnando un punteggio in tazza pari a **90 punti SCA** e nel 2018 **l'ottava posizione** alla prestigiosissima **Cup of Excellence**.

A rendere unica questa qualità è infatti la particolare lavorazione che avviene tramite un attento processo anaerobico: il caffè una volta depulpato viene messo a fermentare ricoperto dalla sua stessa mucillagine in un serbatoio ermetico.

Temperatura, Brix, PH, tempo e pressione sono attentamente controllati per migliorare i sapori. Dopo 24 ore di fermentazione viene trasportato nelle serre per l'essiccazione, esposto al sole per 4 giorni e poi all'ombra, su letti africani rialzati, per 18-22 giorni. Infine viene lasciato riposare chiuso ermeticamente. “Gli aspetti da scoprire sul mondo del caffè – sostiene Esteban Villalobos – sono ancora molti, l'innovazione non ha limiti: quello che è stato dimostrato finora è solo la punta dell'iceberg. Siamo molto orgogliosi del nostro lavoro ma non è fare la stessa cosa per molti anni a renderti un professionista. Costanza, perseveranza, disciplina e passione possono invece fare la differenza per essere sempre uno o due passi avanti.

L'industria degli Specialty Coffee deve rompere i paradigmi e allargarsi a nuove tecniche di lavorazione, incoraggiando i produttori a innovarsi non solo nel modo in cui i caffè vengono elaborati, ma anche con un'agricoltura di precisione con cui potrebbero essere più efficienti (in tracciabilità, qualità, rendimenti) e molto più competitivi”.

E aggiunge: “L'idea si è concretizzata durante stagione 2013/2014, con la produzione del primo lotto **elaborato anaerobicamente**. Un progetto accompagnato da tanta passione, ambizione e ispirazione. Sapere oggi che il processo si è sparso in tutto il mondo mi rende davvero felice perché dimostra che la tecnica migliora la qualità in modo positivo, aggiungendo valore al prodotto finale.”

Dal 2014 a oggi infatti il caffè anaerobico della Finca El Cerro ha guadagnato popolarità nel paese e nel mondo. Molti campioni Barista hanno utilizzato El Diamante per gare nazionali e internazionali (**WBC e Brewers Cup**), ottenendo ottimi risultati e piazzandosi sempre in ottime posizioni”.

Il rapporto fra **Francesco Sanapo** più volte campione barista alla testa di **Ditta Artigianale** che gestisce a **Firenze** una torrefazione e una linea di **caffetterie specialty** specializzata nell'importazione delle migliori miscele e monorigine direttamente dalle farm dei paesi di produzione, è di qualche anno fa.

Così lo ricorda Esteban : “Victor, un amico che allora lavorava per ICAFE (Costarica’s Coffee Institute) si recò in Honduras. L’obiettivo del viaggio era discutere e condividere novità e cultura sul caffè e mi chiese un campione di anaerobico da portare con sé per fare una coppettazione durante l’incontro. Francesco Sanapo faceva parte delle persone che avrebbero partecipato e quando lo ha assaggiato gli è piaciuto davvero. Il risultato fu un ottimo feedback e il contatto con Ditta Artigianale. Da quel momento nacque la nostra collaborazione e ogni anno El Diamante arriva fino in Italia”.

“Il processo di fermentazione anaerobica -sottolinea Sanapo , esclusivista per l’Italia, rende questo caffè eccezionale, dal gusto unico e particolarmente speziato. Le note predominanti che lo contraddistinguono sono mela e cannella ma i sentori ricordano molto anche l’uva passa, il cacao e dolci come lo Strudel e la Apple Pie a cui si abbina perfettamente”.

Finca El Cerro si estende su 14 ettari di terra a San Rafael de San Ramón, nella provincia di Alajuela, in Costa Rica. Il proprietario Carlos Fernández Morera gestisce le terre e tutti gli step post produzione insieme alla sua famiglia ed è membro di Café de Altura de San Ramón Especial SA (Café de Altura), associazione fondata nel 2004 che conta attualmente più di 3500 membri che ricevono supporto tecnico per aumentare qualità e produttività del loro caffè.

La vita all’interno della farm comincia presto e finisce solo a tarda sera e con l’arrivo del Covid-19 non sempre è stato semplice gestire la filiera al meglio: “Di solito mi alzo alle 7:00. Una volta arrivato in ufficio, saluto i colleghi e ovviamente faccio una Chemex o una V60 per iniziare la giornata con energia, poi partono i controlli dei lotti e le verifiche al mulino fino a notte — continua Esteban — la parte difficile della pandemia è stata prendersi cura dei visitatori, cosa a cui teniamo particolarmente e che abbiamo continuato a fare con tutto il nostro impegno. Non è scontato in questo periodo.”

Dei nuovi progetti svela: “Tra i progetti a cui sto lavorando c’è **una nuova fermentazione anaerobica** con diverse varietà come SL28, Geisha, Ibridi H1, H17 e Milenium, Catuai giallo, borbonico. L’idea è quella di avere profili diversi, molto esclusivi e unici. Ho già un mio nano lotto di anaerobico H17, coltivato, raccolto ed elaborato da me stesso. Sono così orgoglioso: non vedo l’ora di continuare a crescere in termini di produzione e qualità ogni anno”.

Costa Rica El Diamante è disponibile sullo [store online](#) e presso le caffetterie di Firenze.



<https://www.gamberorosso.it/notizie/colazione-salata-idee-e-ricette-per-il-pasto-sano-del-mattino/>

Colazione salata: idee e ricette per il pasto sano del mattino

29 Gen. 2021, 01:28 | a cura di [Antonella De Santis](#)



Croque-Madame/Monsieur – Ditta Artigianale

Con le sue due sedi, una a [via de' Neri](#) e l'altra [Oltrarno](#), Ditta Artigianale di Francesco Sanapo è uno dei punti di riferimento per gli specialty coffee. Ma oltre alla splendida selezione di monorigine con varie estrazioni, offre anche una cucina gustosa e divertente che si declina nei diversi momenti della giornata. Anche in versione take away.

Ditta Artigianale | Firenze | via de' Neri, 32 R | tel. 0552741541 | www.dittaartigianale.it/it/catalogo.aspx

Ditta Artigianale Oltrarno | Firenze | via dello Sprone, 3

Per 4 persone

- 8 fette di pancarrè

- 160 g. di prosciutto cotto
- 240 g. di emmental o edamer (12 fette)
- 200 g. di besciamella
- 4 uova
- burro o olio (per friggere le uova)

Spalmare la besciamella su tutte le otto fette di pane, quindi adagiare su quattro il prosciutto affettato, ricoprendolo con una fetta di formaggio, mentre su ciascuna delle altre quattro fette di pane adagiare due fette di formaggio.

Predisporre su una teglia ricoperta di carta forno le fette di pancarrè con il prosciutto e infornare in forno preriscaldato a 200 °C.

Dopo un paio di minuti, quando il formaggio inizia a fondersi, togliere la teglia e appoggiare le fette di pane con il formaggio su quelle con il prosciutto ottenendo così quattro panini.

Infornare nuovamente, portando a conclusione la cottura, che terminerà quando i panini avranno raggiunto una gradevole doratura (circa 6-7min.)

Nel frattempo preparare 4 uova a occhio di bue che trasformeranno i nostri Croque-Monsieur in Croque-Madame.

Una volta sfornati adagiare le uova sui panini, quindi aggiustare di sale e pepe e servire subito.

Per arricchire il piatto possiamo accompagnarlo con dell'insalata verde e/o delle fette di avocado.

Per preparare la besciamella

- 250 ml. di latte fresco intero
- 15 g. di burro
- 15 g. di farina
- sale e noce moscata q.b.

In un pentolino sciogliere il burro a fuoco dolce. Aggiungere la farina e mescolare per due minuti circa (attenzione: non deve cambiare colore) Aggiungere il latte freddo e portare a ebollizione senza mai smettere di mescolare. Cuocere circa 3-4 minuti da quando il latte comincia a sobbollire; aggiungere il sale e la noce moscata.

Togliere dal fuoco e far raffreddare la salsa, mescolando tanto in tanto.



<https://www.pasticceriaextra.it/news-dal-mondo-caffe/item/3618-un-caffe-al-mese-e-il-racconto-della-storia-del-suo-produttore.html>

Giovedì, 28 Gennaio 2021 04:17

Un caffè al mese e il racconto della storia del suo produttore



L'iniziativa di Ditta Artigianale per sensibilizzare alla cultura del caffè

“La pandemia ci ha portato cambiamenti che abbiamo colto come opportunità per migliorare i nostri processi, potare alcune aree e prenderci cura di noi stessi e delle persone che lavorano con noi”. **Francesco Sanapo**, alla guida della torrefazione **Ditta Artigianale**, condivide con i produttori pensieri post-covid e l'idea che “bisogna puntare sull'educazione e sulla diffusione della cultura nel mondo del caffè”. Nasce così l'iniziativa di una

selezione di caffè al mese, per scoprire le varietà più pregiate, disponibili online su www.dittaartigianale.it e presso le caffetterie di Firenze. Questo viaggio inizia in Honduras, nella Farm Finca El Puente, guidata dalla famiglia Caballero, che coltivano piantagioni di caffè da oltre vent'anni. La consistenza del loro caffè, dal gusto pulito, vanta un elevato mantenimento della qualità durante l'anno di consumo, grazie ad una meticolosa lavorazione del prodotto finale. Tra le varietà proposte, Java, selezione di più varietà etiopi, Geisha, un punteggio in tazza pari a 91 punti SCA e oro alla Cup of Excellence nel 2016, e Mokka, dallo Yemen, tra le più antiche, nota per le sue bacche e per la rotondità del chicco originaria, una mutazione del Typica comunemente coltivata in Brasile e Hawaii.

Ogni caffè racconta una storia. Con questa proposta, Ditta Artigianale racconta di **Marysabel Caballero**, la quarta generazione di coltivatori di caffè, che decide di diventare una coffee farmer quando era solo una bambina. Eredita dalla mamma l'amore per questo lavoro, la cura delle piante, dal seme all'albero adulto, per mantenere una farm sana e felice. Il marito Moises, laureato in Economia, acquista terreni e si innamora di questo mondo. "Abbiamo imparato negli anni che non c'è un segreto per ottenere una buona qualità del caffè, per noi la qualità è il risultato di un duro lavoro. Ci prendiamo cura di ogni processo fino ad arrivare alla qualità che stiamo cercando, e ancora, non ci fermiamo: ogni anno facciamo le cose meglio, lavoriamo di più, investiamo nella nostra azienda agricola e molino, per avere risultati migliori rispetto allo scorso anno", spiegano. Possiedono circa 57 varietà diverse di caffè, il raccolto nell'85% è Catuai, ma producono in piccole aree anche Java, Geisha, Pacamara e Moka.

"Nel nostro lavoro mettiamo **speranza, impegno e passione**. Vi immaginiamo mentre lo preparate, ne assaporate il gusto: è un caffè fatto con amore, pensando a voi che lo consumerete", spiega Marysabel e aggiunge: "In termini commerciali il caffè è molto sottovalutato, ma quando parliamo di *specialty coffee* il discorso cambia, pensiamo che il prezzo sia equo sia per noi come produttori che per i clienti".

www.dittaartigianale.it

<https://www.teaandcoffee.net/news/26227/ditta-artigianale-promotes-specialty-coffee-from-honduras/>

Ditta Artigianale promotes specialty coffee from Honduras



Posted: 25 January 2021

Related core topics: [Origins](#), [Product news](#)

Related topics: [coffee farmers](#), [specialty coffee](#)

Related organisations: [Ditta Artigianale](#), [Finca El Puente Farm](#)

Related people: [Marysabel Caballero](#), [Moises Caballero](#)

Related regions: [Central America](#), [Europe](#), [Honduras](#), [Italy](#), [worldwide](#)

Ditta Artigianale is offering coffee lovers a journey that begins in Honduras, at Finca El Puente Farm owned by the Caballero family, with its latest specialty coffee.

The Italian roasting company led by Francesco Sanapo is launching a campaign to discover the finest varieties of coffee grown by producers with whom the team of experts at Ditta Artigianale has built a direct relationship of trust. A new selection of coffees will be available per month on the company's online store www.dittaartigianale.it and at its cafeterias in Florence.

Surrounded by the green of Honduran lands, the Finca El Puente farm is managed passionately by Marysabel and Moises Caballero, who have been cultivating coffee plantations for over twenty years. After four years of collaboration with Ditta Artigianale, and thanks to their hard work, Ditta Artigianale customers can finally taste its fruits while enjoying a drink of unique quality.

The extraordinary consistency of the coffee with a simple, elegant and clean taste of Finca El Puente boasts high resistance of quality during the year of consumption, a symbol of meticulous processing of the final product, says Ditta Artigianale. The farm offers three varieties: "Java" renowned and with unique scents, a selection of several Ethiopian varieties; the appreciated "Geisha", with which the Caballero family reached a score of 91 SCA points, winning the Cup of Excellence in 2016; "Mokka", from Yemen one of the oldest and best-known varieties in the world, known for its small berries and for the particular roundness of the original grain. It is a

mutation of Typica that is commonly grown in Brazil and Hawaii.

Marysabel Caballero says: “The way in which we started the collaboration with Ditta Artigianale is a pleasant memory: a client told us that a friend of his was in our hometown, he wanted to meet us. So we went to the hotel where Francesco was staying at the time. And guess what? The hotel was closed, so we met and got to know each other by talking through the gate. Francesco asked us for samples and, after bringing them to him, he tried them in the cup. Since that moment our friendship has grown not only in business but also on an emotional level”.



Moises and Marysabel Caballero

“With my husband I manage the farm – in our work we put all our hope, our commitment and our passion. We focus on every single detail to make you taste an extraordinary coffee. We imagine yourself preparing it, savoring its taste: it is a coffee made with love, thinking of you who will consume it.”

She continues: “I decided to become a coffee farmer when I was just a child, I grew up completely surrounded by coffee crops, a wonderful world for me! I owe the root of my passion to my mother: she is one of the third generation of coffee farmers in the family, Me one of the fourth. He transmitted to me the love for this job, for the care of plants, from the seed to the adult tree, to maintain a healthy and happy farm. My husband Moises, on the other hand, has a degree in Economics and worked for a coffee company in the accounting department. In Honduras he started buying land and then fell in love with the whole world, from sowing to export. We have learned over the years that there is no secret to obtaining good quality coffee, for us quality is the result of hard work. We take care of every process until we reach the quality we are looking for, and again, we do not stop: every year we do things better, we work more, we invest in our farm and mill, to have better results compared to the previous year. We have about 57 different varieties of coffee, our 85% crop is Catuai but we also produce Java, Geisha, Pacamara, Moka, etc. in small areas.”

Commenting on the current situation, she adds: “We think no one can truly say that they have not been affected in some way by the pandemic. For us it was like surviving in the face of uncertainty. The pandemic has brought us changes that we have taken as opportunities to improve ourselves, improve our processes, to prune some areas and take care of ourselves and the people who work with us.”

On the perception of coffee, she says: “In commercial terms, coffee is very undervalued, but when we talk about specialty coffee the situation changes; we think the price is fair both for us as manufacturers and for customers. We must focus on

education and the dissemination of culture in the world of coffee: it is an issue that is never talked about enough. There is a huge distance between producers, roasters and the final consumer: we must always explain to others the difference between commercial coffees and specialty coffees. There are many actions behind our supply chain: for example, we plant varieties according to altitude, soil, microclimate (we do a soil test every year on your farms, to know exactly what they need); we control the way we clean the grass (manually, without herbicide); we keep a healthy environment. In the harvest we must be very selective, selecting only ripe cherries, to obtain sweetness and clarity of flavours. We grind the cherries at the right time, we ferment at the exact moment. The last step is in 'wet milling', one of the most delicate drying processes. For special coffees, drying is slower and softer, to preserve the bean and maintain its freshness. In the warehouse we take care of humidity control and that it is a pleasant place where the beans can feel comfortable. Before starting with the export, let's check the humidity (for specialty coffees it must be between 10-11%) and aquatic activity. Lastly, we have to separate the coffee based on size, check the number of defects, the type of packaging, with grain-pro or vacuum bags."

Finca El Puente is available at www.dittaartigianale.it and in Ditta Artigianale's coffee shops in Florence.

<https://www.fashiontimes.it/2021/01/lespresso-caffetterie-italiane-dove-bere-miglior-caffe-italiano/>

L'ESPRESSO: LE CAFFETTERIE ITALIANE DOVE BERE IL MIGLIOR CAFFÈ ITALIANO (IN ITALIA)

Di [Martina Faralli](#) - 25 Gennaio 2021

L'espresso italiano è la bevanda più famosa del mondo ma a volte è difficile bere un buon caffè anche in Italia. Ecco le migliori caffetterie italiane.



Che lo si gusti dopo i pasti o che lo si beva di fretta in piedi davanti al bancone del bar, che ne si conoscano approfonditamente le tecniche di tostatura o che si sia semplici amanti del suo aroma

inconfondibile, l'espresso resta un simbolo intramontabile di italianità. Tutta la penisola si intende di espresso e di caffè, e le caffetterie stanno sempre più diventando non solo un luogo di aggregazione e di convivialità, ma anche posti dove essere educati all'arte di creare un buon espresso.

L'ESPRESSO ALLA DITTA ARTIGIANALE (FIRENZE)

Far i primi a cavalcare la recente ondata di coffee shop provenienti dall'estero, i talenti della Ditta Artigianale di Firenze sanno coniugare la passione italiana per il caffè con i trend della scena internazionale. La mente a capo dei tre locali fiorentini è Francesco Sanapo, più volte Campione italiano di caffetterie e avido sperimentatore delle tecniche più avanzate di coffee making. Le miscele per l'espresso della Ditta Artigianale ed i vari specialty coffee provengono da un progetto di microtorrefazione che seleziona i chicchi di produttori sparsi in tutto il mondo. Parole come Aeropress, V60 e Batch Brew sono all'ordine del giorno alla Ditta, che rivende anche i propri blend più noti come il MammaMia ed il Jump Blend.

Una curiosità: la Ditta Artigianale si è ulteriormente ampliata con un Gin bar ed offre oltre 20 etichette di gin da tutto il mondo. Per spostarsi comodamente da una cultura degli aromi ad un'altra senza cambiare locale



<https://www.comunicaffe.com/ditta-artigianale-leads-to-discover-the-varieties-of-the-finest-coffee-in-the-world/>

Ditta Artigianale leads to discover the varieties of the finest coffee in the world

The florentine coffee roaster offers Mokka, Geisha and Java, cultured in the Caballero's farm, as specialty novelties. The farm producers : “The pandemic has brought changes, that we took as opportunities in order to improve ourselves and our techniques. We managed to prune some areas, take care of ourselves and of the people we work with”. “We must focus on education and mass communication of coffee culture”. Every month a new proposal is available, on the online website www.dittaartigianale.it store and at the coffee shops in Florence
January 22, 2021



The Caballero Family

FLORENCE, Italy – A journey that begins in Honduras, in Finca El Puente Farm, owned by the Caballero family, producer of precious specialty coffees processed by Ditta Artigianale to end up in the cups of taste lovers. The roasting company led by [Francesco](#)

Sanapo launches the campaign to discover the finest varieties, with a new selection of coffees per month, grown by producers with whom the team of experts at Ditta Artigianale has built a direct relationship of trust, available on the online store www.dittaartigianale.it and at the cafeterias in Florence.

First stop in Honduras: Finca El Puente

Surrounded by the green of Honduran lands, the Finca El Puente farm is managed passionately by Marysabel and Moises Caballero, who have been cultivating coffee plantations for over twenty years. After four years of collaboration with Ditta Artigianale, and thanks to the passion of their hard work, we can finally taste its fruits while enjoying a drink of unique quality.

The extraordinary consistency of the coffee with a simple, elegant and clean taste of Finca El Puente boasts high resistance of quality during the year of consumption, a symbol of meticulous and correct processing of the final product. There are three varieties proposed that lead to an captivating taste experience and to discover some of the rarest and most indigenous botanicals: "Java" renowned and with unique scents, a selection of several Ethiopian varieties; the appreciated "Geisha", with which the Caballero family reached a score of 91 SCA points, winning the Cup of Excellence in 2016; "Mokka", from Yemen one of the oldest and best-known varieties in the world, known for its small berries and for the particular roundness of the original grain. It is a mutation of Typica that is commonly grown in Brazil and Hawaii.

Marysabel about the collaboration with Ditta Artigianale:

"The way in which we started the collaboration with Ditta Artigianale is a pleasant memory: a client told us that a friend of his was in our hometown, he wanted to meet us. So we went to the hotel where Francesco was staying at the time. And guess what? The hotel was closed, so we met and got to know each other by talking through the gate. Francesco asked us for samples and, after bringing them to him, he tried them in the cup. Since that moment our friendship has grown not only in business but also on an emotional level".



Francesco Masciullo

“With my husband I manage the farm in our work we put all our hope, our commitment and our passion. We focus on every single detail to make you taste an extraordinary coffee. We imagine yourself preparing it, savoring its taste: it is a coffee made with love, thinking of you who will consume it”.

She continues:

“I decided to become a coffee farmer when I was just a child, I grew up completely surrounded by coffee crops, a wonderful world for me! I owe the root of my passion to my mother: she is one of the third generation of coffee farmers in the family, Me one of the fourth. He transmitted to me the love for this job, for the care of plants, from the seed to the adult tree, to maintain a healthy and happy farm. My husband Moises, on the other hand, has a degree in Economics and worked for a coffee company in the accounting department. In Honduras he started buying land and then fell in love with the whole world, from sowing to export. We have learned over the years that there is no secret to obtaining good quality coffee, for us quality is the result of hard work. We take care of every process until we reach the quality we are looking for, and again, we do not stop: every year we do things better, we work more, we invest in our farm and mill, to have better results

compared to the previous year. We have about 57 different varieties of coffee, our 85% crop is Catuai but we also produce Java, Geisha, Pacamara, Moka, etc. in small areas ”.

On the current situation she adds:

“We think no one can truly say that they have not been affected in some way by the pandemic. For us it was like surviving in the face of uncertainty. The pandemic has brought us changes that we have taken as opportunities to improve ourselves, improve our processes, to prune some areas and take care of ourselves and the people who work with us”.



The coffee from Finca El Puente

On the perception of coffee she says:

“In commercial terms, coffee is very undervalued, but when we talk about specialty coffee the situation changes; we think the price is fair both for us as manufacturers and for customers. We must focus on education and the dissemination of culture in the world of coffee: it is an issue that is never talked about enough.

There is a huge distance between producers, roasters and the final consumer: we must always explain to others the difference between commercial coffees and specialty coffees. There are many actions behind our supply chain: for example, we plant varieties according to altitude, soil, microclimate (we do a soil test every

year on your farms, to know exactly what they need); we control the way we clean the grass (manually, without herbicide); we keep a healthy environment.

In the harvest we must be very selective, selecting only ripe cherries, to obtain sweetness and clarity of flavors. We grind the cherries at the right time, we ferment at the exact moment. The last step is in 'wet milling', one of the most delicate drying processes.

For special coffees, drying is slower and softer, to preserve the bean and maintain its freshness. In the warehouse we take care of humidity control and that it is a pleasant place where the beans can feel comfortable. Before starting with the export, let's check the humidity (for specialty coffees it must be between 10-11%) and aquatic activity. Lastly, we have to separate the coffee based on size, check the number of defects, the type of packaging, with grain-pro or vacuum bags.

Finca El Puente from Ditta Artigianale is available

Finca El Puente is available on the online store www.dittaartigianale.it and at the coffee shops in Florence.



https://www.mixerplanet.com/alla-scoperta-del-caffe-piu-pregiato-con-ditta-artigianale_182519/

Alla scoperta del caffè più pregiato con Ditta Artigianale

Gen 21, 2021



Un viaggio che ha inizio in Honduras, nella Farm Finca El Puente, guidata dalla famiglia Caballero, produttore di caffè specialty preziosi, che vengono lavorati da Ditta Artigianale per finire nelle tazze degli amanti del gusto. La torrefazione guidata da Francesco Sanapo lancia la campagna per scoprire le varietà più pregiate, con una nuova selezione di caffè al mese, coltivati da produttori con cui il team di esperti di Ditta Artigianale ha costruito un rapporto diretto di fiducia, disponibili sullo store online www.dittaartigianale.it e presso le caffetterie di Firenze. Immersa nel verde delle terre honduregne, la farm Finca El Puente è gestita con passione da Marysabel e Moises Caballero che coltivano piantagioni di caffè da oltre vent'anni. Dopo quattro anni di collaborazione con Ditta Artigianale, e grazie alla passione per il proprio lavoro, possiamo oggi assaporarne i frutti gustando una bevanda dalla qualità unica.



La straordinaria consistenza del caffè dal gusto semplice, elegante e pulito di Finca El Puente vanta un alto mantenimento della qualità durante l'anno di consumo, simbolo di una meticolosa e corretta lavorazione del prodotto finale. Tre le varietà proposte, che trasportano in un'avvolgente esperienza gustativa delle botaniche più rare e autoctone: "Java", rinomato e dai sentori unici, una selezione di più varietà etiopi; l'apprezzato "Geisha", che con la famiglia Caballero ha raggiunto un punteggio in tazza pari a 91 punti SCA, vincendo la Cup of Excellence nel 2016; "Mokka", dallo Yemen, una tra le varietà più antiche e conosciute nel mondo, nota per le sue piccole bacche e per la particolare rotondità del chicco originaria. È una mutazione del Typica che viene comunemente coltivata in Brasile e Hawaii.

Dice Marysabel: *"Il modo in cui abbiamo avviato la collaborazione con Ditta Artigianale è un piacevole ricordo: un cliente ci ha detto di portare un suo amico all'hotel dove si trovava Francesco Sanapo in quel momento. Indovinate? L'albergo era chiuso e ci siamo incontrati e conosciuti parlando attraverso il cancello. Francesco ci ha chiesto dei campioni e, dopo averglieli portati, li ha provati in tazza. Da quel momento la nostra amicizia è cresciuta non solo negli affari ma anche a livello affettivo".*



*"Insieme a mio marito gestisco la farm — racconta **Marysabel Caballero**— nel nostro lavoro mettiamo tutta la nostra speranza, il nostro impegno e la nostra passione. Ci concentriamo su ogni singolo dettaglio per farvi assaggiare un caffè straordinario. Vi immaginiamo mentre lo preparate, ne assaporate il gusto: è un caffè fatto con amore, pensando a voi che lo consumerete ".*

Continua Marysabel: "Ho deciso di diventare una coffee farmer quando ero solo una bambina, sono cresciuta completamente circondata da coltivazioni di caffè, un mondo meraviglioso per me! La radice della mia passione la devo a mia madre: lei fa parte della terza generazione di coltivatori di caffè della famiglia, io della quarta. Mi ha trasmesso l'amore per questo lavoro, per la cura delle piante, dal seme all'albero adulto, per mantenere una farm sana e felice. Mio marito Moises, invece, si è laureato in Economia e ha lavorato per una compagnia di caffè nel reparto contabilità. In Honduras ha iniziato ad acquistare terreni e poi si è innamorato di tutto questo mondo, dalla semina all'esportazione. Abbiamo imparato negli anni che non c'è un se-greto per ottenere una buona qualità del caffè, per noi la qualità è il risultato di un duro lavoro. Ci prendiamo cura di ogni processo fino ad arrivare alla qualità che stiamo cercando, e ancora, non ci fermiamo: ogni anno facciamo le cose meglio, lavoriamo di più, investiamo nella nostra azienda agricola e molino, per avere risultati migliori rispetto allo

scorso anno. Abbiamo circa 57 varietà diverse di caffè, il nostro raccolto nell'85% è Catuai, ma produciamo in piccole aree anche Java, Geisha, Pacamara, Moka, ecc".

Sulla situazione attuale aggiunge: "Pensiamo che nessuno possa veramente dire di non essere stato colpito in qualche modo dalla pandemia. Per noi è stato come sopravvivere di fronte all'incertezza. La pandemia ci ha portato cambiamenti che abbiamo colto come opportunità per migliorarci, migliorare i nostri processi, per potare alcune aree e prenderci cura di noi stessi e delle persone che lavorano con noi".



Sulla percezione del caffè dice: "In termini commerciali il caffè è molto sottovalutato, ma quando parliamo di Specialty Coffee il discorso cambia, pensiamo che il prezzo sia equo sia per noi come produttori che per i clienti. Bisogna puntare sull'educazione e sulla diffusione della cultura nel mondo del caffè: è un argomento di cui non si parla mai abbastanza. Tra produttori, torrefattori e consumatore finale c'è un'enorme distanza: dobbiamo sempre sforzarci per far comprendere la differenza tra i caffè commerciali e gli Specialty Coffee. Ci sono molte azioni dietro la nostra filiera: noi ad esempio piantiamo varietà secondo altitudine, suolo, microclima (facciamo un test del suolo ogni anno nelle tue fattorie, per sapere esattamente di cosa hanno bisogno); controlliamo il modo in cui puliamo l'erba (in maniera manuale, non con erbicida); manteniamo un

ambiente sano. Nel raccolto dobbiamo essere molto selettivi, selezionando solo le ciliegie mature, per ottenere dolcezza e limpidezza nei sapori. Maciniamo le ciliegie al momento giusto, fermentiamo al momento esatto. L'ultimo passaggio è in 'wetmilling', uno dei processi di essiccazione più delicati. Per i caffè speciali l'essiccazione è più lenta e morbida, per conservare il chicco e mantenerne la freschezza. Nel magazzino ci occupiamo del controllo dell'umidità e che sia un luogo piacevole dove i fagioli si possano sentire a proprio agio. Prima di iniziare a pensare all'esportazione, è necessario ricontrollare umidità (per caffè speciali deve essere tra il 10-11%) e l'attività acquatica. Infine dobbiamo separare il caffè in base alle dimensioni, controllare il numero di difetti, il tipo di confezionamento, con sacchetti grain-pro o sottovuoto".



https://www.bargiornale.it/caffe/il-bazar-atomico-a-tutto-caffe-con-francesco-sanapo/?fbclid=IwAR3YnyZ2Yx3mFwEGUBDh52OShKNetqQF2n-gehJLBr_1Xs6SSNe8zasQ6Eg

Il Bazar Atomico a tutto caffè con Francesco Sanapo

Si può seguire su YouTube il podcast dedicato alle eccellenze italiane in ambito specialty, raccontate da Francesco Sanapo nel corso di una lunga intervista. L'appello al mondo del bar a riappropriarsi della professionalità perduta

Di **Nadia Rossi** -

11 Gennaio 2021



Si alternano idee e suggerimenti su differenti tematiche di interesse e di attualità nel digital show **Il Bazar Atomico** creato da **Moneysurfers**. Nello studio-salotto milanese a ogni puntata un ospite è protagonista per parlare delle proprie esperienze, conoscenze, in un concentrato di parole e pensieri a ruota libera. In chiusura d'anno sono stati **protagonisti gli specialty coffee raccontati da Francesco Sanapo**, più volte campione italiano baristi e

fondatore di **Ditta Artigianale**. L'intervista si può seguire al link <https://youtu.be/RKVnR0aNIms>, condotta dal giornalista Davide Francesco Sada e l'imprenditore Enrico Garzotto, con la partecipazione di Mario Piccaluga e Giovanni Valentini. Senza un preciso filo conduttore le tematiche affrontate in un confronto di oltre tre ore hanno spaziato dal caffè e le sue terre d'origine al mondo specialty, dalla tradizione italiana dell'espresso alla sua corrette modalità di preparazione (con particolare attenzione alla pulizia), dall'esperienza del talent show Barista & Farmer a Coffee Hunter, dalle origini di Ditta Artigianale ai suoi programmi futuri e molto altro ancora.



«È stata un'esperienza molto interessante afferma Francesco Sanapo -: **molte persone hanno scoperto un mondo del caffè che non immaginavano e le domande che mi sono arrivate attraverso i social testimoniano il grande interesse nei suoi confronti** e il desiderio di "cambiare marcia", di premiare un **prodotto di qualità ed etico**. Sono infatti questi i due elementi che contraddistinguono il nuovo trend degli specialty, che porta nuova attenzione a chi produce e alla correttezza di ogni passaggio lungo tutta la filiera. Ho voluto evidenziare che le forme di business condotte dall'industria del caffè sino ad oggi sono ormai obsolete: **comodati, finanziamenti non portano a uno sviluppo e devono finire**. Penso che il male del settore del bar stia proprio lì. Ieri per aprire un bar ci volevano sforzo, sacrificio, studio; oggi non è più necessaria la professionalità: ci si improvvisa e si ricevono soldi. Come si può pensare che il settore possa crescere se non si stacca da questa prassi?»



La miscela MammaMia

Affidarsi a un prodotto di qualità significa seguire l'evoluzione che il prodotto vive, come avviene con moltissimi frutti della terra. Il caffè che beviamo oggi non ha il sapore di quello di dieci anni fa: il gusto cambia e una grandissima velocità grazie alla scoperta di nuove varietà botaniche e di differenti processi di lavorazione. «**Mi sono soffermato sulla miscela MammaMia che produciamo in Ditta Artigianale per invitare chi vive il mondo specialty a non buttare ciò che è stato fatto da chi ci ha preceduto**, andando a scimmiettare le caratteristiche di quanto è venduto a Londra o Oslo, soprattutto per quanto riguarda l'acidità - riprende Sanapo -. A Firenze ho due caffetterie e vedo le espressioni (non positive) dei clienti quando bevono un caffè molto lontano dalle loro abitudini perché alquanto acido. Ho la fortuna di svolgere più ruoli: coffee buyer, tostatore, barista e questo mi ha permesso di mettere a punto una miscela come MammaMia in cui **acidità, dolcezza e amarezza lavorano in armonia. È il giusto bilanciamento tra quello che il territorio chiede e la mission degli specialty**, ovvero dare identità a ogni tazza servita, nel gusto, ma anche nella sua parte etica».



Moises e Marisabel, titolari della finca El Puente



DRINX

<https://drinx.code.blog/2021/01/05/francesco-sanapo-e-lo-specialty-nel-podcast-di-bazar-atomico/>

05/01/2021LI

Francesco Sanapo e lo specialty nel podcast di “Bazar Atomico”

FIRENZE – Un podcast dedicato alle eccellenze italiane in ambito di specialty coffee, con il commento di Francesco Sanapo, pluripremiato campione baristi, campione assaggiatori

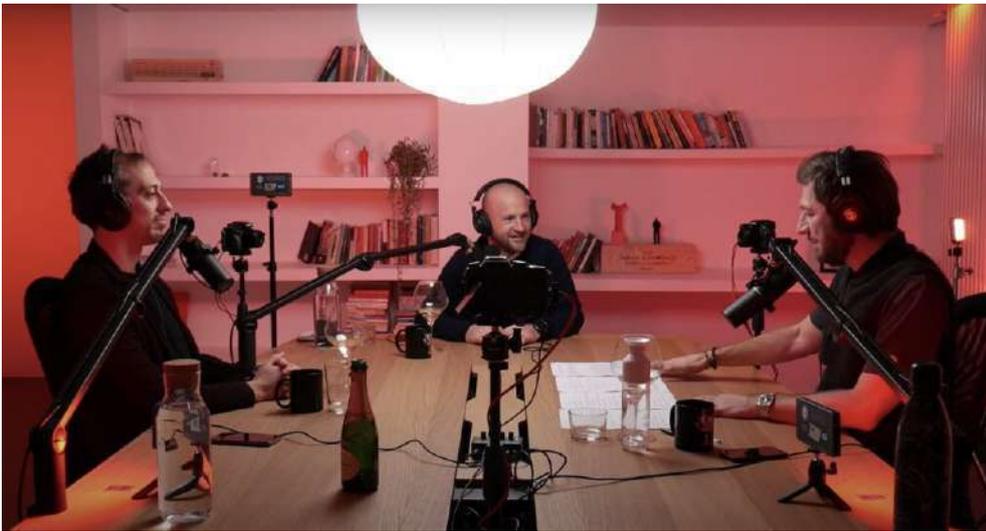
e fondatore di Ditta Artigianale: è quanto si può vedere e ascoltare nel digital show IL Bazar Atomico. L'intervista, condotta dal giornalista Davide Francesco Sada e l'imprenditore Enrico Garzotto, con la partecipazione di Mario Piccaluga e Giovanni Valentini, trasporta nel dettagliato universo del caffè, un'eccellenza italiana, ed è disponibile per la visione al seguente link <https://youtu.be/RKVnR0aNIms>.

Specialty coffee in un podcast con l'esperto

Una storia secolare e culturalmente ricca di aneddoti e aspetti quella del caffè a cui Sanapo ha dedicato tutta la sua carriera, che è improntata alla riscoperta del suo valore, grazie ai viaggi nei luoghi di origine, per assaporare le migliori varietà e portarle in Italia dove vengono trasformate con maestria.

Tanti gli argomenti trattati durante la trasmissione: oltre al suo particolare excursus lavorativo (dal ricordo di “Barista & Farmer”, talent show alla ricerca del miglior caffè nei maggiori paesi produttori, al nuovo progetto documentario “The Coffee Hunter”), Sanapo ha fatto il punto sulla situazione dello specialty in Italia, di cui è osservatore speciale grazie al progetto in continua evoluzione di Ditta Artigianale, linea di caffetterie specialty e di caffè di qualità oggi venduti in tutto il mondo, dalla grande distribuzione come la catena **Esselunga** allo store online www.dittaartigianale.it.

Spiega Sanapo in un estratto del podcast



Durante la registrazione del podcast

“Il caffè italiano è famoso nel mondo, ha avuto molti momenti gloriosi perché ci sono state personalità geniali che hanno saputo fare la differenza. In un momento di stagno, anni fa ho sentito la necessità di evolvermi e studiare, per offrire ai clienti un caffè di qualità, trattando il prodotto con maggiore attenzione, e diffondendone il grande valore culturale.”



“La storia del caffè è in continua evoluzione; negli ultimi cinque anni il caffè ha subito dei cambiamenti radicali che hanno portato a una differenza di gusto non indifferente. Quello che beviamo oggi non ha gli stessi sapori di dieci anni fa: il gusto cambia a una velocità impressionante, sia grazie alla scoperta di nuove varietà botaniche, che grazie all’attenzione data ai nuovi processi di lavorazione”, conclude Sanapo. **Ditta Artigianale non si ferma, anzi**

Tra le novità, da non perdere il “Variety Box”, una selezione delle qualità più pregiate al mondo, tre varietà uniche e autoctone provenienti dalla Farm Finca El Puente, produttore con cui Ditta Artigianale ha instaurato uno stretto rapporto di fiducia. Un’unica confezione che racchiude un’avvolgente esperienza gustativa delle botaniche più rare e autoctone, native africane: dall’Etiopia “Java”, ormai rinomatissima qualità dai sentori unici; “Geisha”, Cup of Excellence nel 2016, varietà tra le più apprezzate; dallo Yemen “Mokka”, una tra le varietà più antiche e conosciute nel mondo, nota per le sue piccole bacche e per la particolare rotondità del chicco originaria.

È possibile ascoltare il podcast della puntata sugli Specialty Coffee con Francesco Sanapo

ai seguenti link:

Spreaker <https://www.spreaker.com/user/moneysurfers/ep-5-speciality-coffees-con-francesco-sa>

Spotify <https://open.spotify.com/episode/1wv8rdPCkEaKPa4seQMakv?si=flbD64ftRuaYFgeBgM58Ow>

Apple Podcasts <https://podcasts.apple.com/ch/podcast/ep-05-speciality-coffees-con->

[francesco-sanapo/id1540120931?i=1000502106888&i=it](https://podcasts.apple.com/ch/podcast/ep-05-speciality-coffees-con-francesco-sanapo/id1540120931?i=1000502106888&i=it).

Francesco Sanapo è riuscito a unire il proprio lavoro a una maniacale passione per il

caffè. Nei numerosi viaggi nei paesi d’origine del caffè, va alla ricerca delle materie prime più esclusive ed etiche, creando un contatto diretto con ogni singolo produttore, basato sulla fiducia e il rispetto reciproco. Nel 2013 è iniziata l’avventura di Ditta Artigianale che nasce per dare risalto alla qualità dell’artigianalità italiana, applicata al mondo del caffè.

I caffè sono disponibili per l’acquisto nei punti vendita di Firenze (via dei Neri 32/r e in via dello Sprone 5/r) e su <http://www.dittaartigianale.it>.

IL Bazar Atomico è un digital show creato da Moneysurfers

In cui si alternano idee e suggestioni su temi disparati di particolare interesse e attualità: body&mind hacking, arte, esperimenti mistici, natura selvaggia, imprenditoria eroica, neuroscienze, geopolitica e altre eccellenze. Un ospite diverso ad ogni puntata diventa il protagonista dell’intero episodio per parlare liberamente, senza limiti di tempo o scalette da seguire in un’intervista audio e una parte video che si traduce in podcast per un programma dal format di qualità.

L’articolo [Francesco Sanapo e lo specialty nel podcast di “Bazar Atomico”](#) sembra essere il primo su [Comunicaffè](#).

from [Comunicaffè](#) <https://ift.tt/2LgsxCO>

via [I](#)