Il caffè di Ditta Artigianale premiato nella guida di Repubblica 2019

guida-repubblica-ditta-artigianale-960393c9

“Un riconoscimento che va a premiare i nostri sforzi e dimostra un importante segnale di cambiamento nel panorama nazionale del caffè” così **Francesco Sanapo**, pluricampione italiano di caffè e proprietario dei due Ditta Artigianale di Firenze, caffetterie situate in via dei Neri 32/r e in via dello Sprone 5/r, e anche microtorrefazione, ha dichiarato entusiasta di fronte all’inserimento del suo specialty coffee all’interno di “Repubblica Le guide ai sapori e ai piaceri – Toscana 2019” tra le guide food più autorevoli in Italia.



“È la prima volta che uno specialty coffee ambisce ad un premio italiano così forte ed indica senza dubbio una svolta: finalmente anche l’Italia, dal barista al consumatore, inizia ad apprezzare e a dare valore ai coffee specialty, i quali stanno prendendo sempre più piede nelle caffetterie italiane. Siamo davvero fieri di questo risultato” ha detto Francesco Sanapo.

Le parole chiave di uno specialty coffee sono qualità, sostenibilità, trasperenza: dalla raccolta del chicco alla tazza si pone attenzione estrema su queste caratteristiche. In particolare il caffè di Ditta Artigianale arriva da piccoli produttori in giro per il mondo e viene tostato e servito fresco creando miscele che come caratteristica hanno un gusto naturale incomparabile. Ditta Artigianale conosce tutte le persone che fanno parte della filiera, dalla faccia del piccolo produttore a quella del barista.

Una delle miscele che sicuramente ha permesso il conseguimento di questo premio è “Mamma mia”, che si avvicina maggiormente al gusto classico dei caffè venduti in Italia, utilizzando però solo caffè speciali e super selezionati, con punteggi in tazza elevati. I caffè che compongono la miscela sono prodotti da donne e sono stati selezionati all'origine seguendo una filosofia etica e sostenibile che

rispetta la terra, l'ambiente e gli stessi lavoratori, escludendo lo sfruttamento di minori e bambini.

Sanapo ha dedicato questo caffè a sua madre “Che non beve il mio caffè per la sua acidità intensa. – dichiara - Sono andato a ricercare quello che lei avrebbe voluto in tazza, con un bilanciamento fra acidità e amaro e dolci note che vanno sui sentori di cioccolato, caramello, nocciola. Ho seguito un suo ideale profilo gustativo, il profilo del consumatore italiano medio se vogliamo, andando così a coprire un'esigenza generale.”

Francesco Sanapo è stato tre volte campione italiano di caffè, ha partecipato a Melbourne, in Australia, al world Barista Championship, classificandosi sesto barista a livello mondiale. Nel 2013 è iniziata l’avventura di Ditta Artigianale che nasce per dare risalto alla qualità dell'artigianalità italiana, applicata al mondo del caffè. Tuttora, nei numerosi viaggi nei paesi d'origine del caffè, Francesco Sanapo va alla ricerca delle materie prime più esclusive ed etiche, creando un contatto diretto con ogni singolo produttore, basato sulla fiducia ed il rispetto reciproco. I caffè sono disponibili per l’acquisto nei punti vendita e su www.dittaartigianale.it.