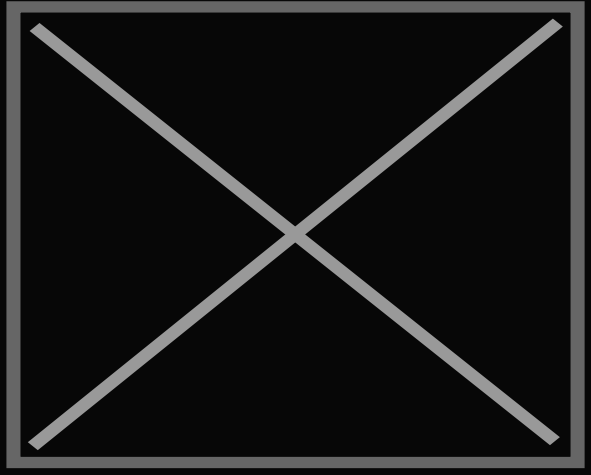
Francesco Sanapo campione italiano di Cup Tasting

sanapo-cup-tasting-ac1ce9a3

Si è chiuso il 13° **Campionato Italiano Cup Tasting** del circuito **Sca Italy**, che si è svolto a Riminifiera in occasione della 40esima edizione di **Sigep**. La finale, sponsorizzata per il sesto anno consecutivo da **CSC – Caffè Speciali Certificati** –, ha visto competere 17 concorrenti provenienti da tutta Italia.

Ha vinto **Francesco Sanapo** con 8 tazze individuate su 8, in 3’35”02c. Pugliese di nascita, fiorentino di adozione, Sanapo è stato più volte campione italiano baristi e oggi è titolare di Ditta Artigianale, di cui fanno parte due caffetterie specialty e l’omonima microroastery. “Ho gareggiato per mostrare ai ragazzi con cui lavoro, alcuni dei quali hanno partecipato ad altre competizioni legate al caffè, che non sono solo il coach, ma che so mettermi in gioco: un esercizio importante per crescere“, afferma. Il suo allenamento principale si svolge ogni settimana, quando, in laboratorio, realizza gli assaggi per verificare la qualità delle tostature. “**Il cup tasting è un esercizio importante**: la ricerca delle differenze tra i caffè affina la capacità di cogliere le diverse sfumature di gusto e aroma”. Soddisfatto, ringrazia CSC per l’organizzazione e il grande impegno condotto negli anni, che ha permesso a questa gara di crescere e di richiamare un grande numero di concorrenti qualificati.

L’**Associazione Caffè Speciali Certificati** finanzierà la partecipazione del campione italiano al **World Cup Taster Championship** in programma a Berlino, in Germania, in giugno nell’ambito del **World of Coffee 2019**.



Seconda si è classificata la campionessa uscente, **Helena Oliviero** con 7 tazze individuate su 8 in 3’01”10 c, terza **Valentina Montesi** del locale Filter Coffee Lab di Pisa con 7 tazze individuate su 8 in 3’02”08 c.

I concorrenti hanno gareggiato davanti a un pubblico numeroso, sfidandosi a coppie. Ognuno ha dovuto analizzare in un tempo massimo di otto minuti una sequenza di otto triplette di tazze di caffè estratte a filtro, identificando all’interno di ognuna quella con un contenuto dall’aroma leggermente diverso dalle altre due, utilizzando gusto e olfatto: ha meritato la vittoria chi ha identificato il numero più alto di tazzine “differenti” nel minor tempo. È stata particolarmente seguita la fase conclusiva di ogni manche, con l’alzata delle tazze prescelte: se sotto di esse si trovava un bollino colorato, si trattava di quelle giuste. Hanno coordinato lo staff e monitorato il buon andamento della competizione **Serena Nobili**, titolare di Dinicaffè e **Nicola Mizzi** che in Musetti si occupa dell’acquisto del caffè e del controllo qualità, che afferma: “Come è nostra consuetudine, abbiamo utilizzato per la competizione dei caffè di alta qualità, tostati e trasformati con grande attenzione. Ne è nata una prova complessa, che anche chi non ha un’abitudine quotidiana all’assaggio ha potuto affrontare con successo grazie al supporto ricevuto dagli associati CSC. Per tutti noi, infatti, si tratta di una competenza di fondamentale importanza ai fini della selezione dei migliori caffè e della corretta comprensione delle loro caratteristiche in tazza: un esercizio che tutti gli addetti ai lavori dovrebbero sapere svolgere correttamente per essere certi di lavorare e di offrire sempre un prodotto di qualità”.

Hanno partecipato alla finale italiana 2019 di Cup Tasting Helena Oliviero – campione uscente 2018, Alessando Bresciani, Matteo Celli, Davide Cobelli, Giovanni Corsini, Fabio Dotti, Rubens Gardelli, Simone Guidi, Valentina Montesi, Marco Nencini, Matteo Pavoni, Alberto Polojac, Pietro Rastelli, Davide Ruzzene, Francesco Sanapo, Enrico Stigliano, Andrea Villa.

I torrefattori che vogliono avere la certezza di approvvigionarsi di un prodotto di qualità superiore, possono associarsi a CSC, che non acquista direttamente, ma organizza ed effettua i controlli

necessari per garantire i migliori caffè, mettendoli a disposizione degli associati. Quando ne viene acquistata una partita, i suoi assaggiatori la confrontano con il campione testato in precedenza: se le sue caratteristiche sono in linea con il prodotto di riferimento, può ricevere la certificazione di caffè speciale certificato, dunque il bollino. È la garanzia che in quelle confezioni ci sono prodotti con una storia: un importante strumento di vendita per il barista e un piacere in più per il cliente.

Le **torrefazioni** che aderiscono a CSC sono Barbera 1870 – Messina; Blaser Café – Berna (CH); Caffè Agust Brescia; Mondicaffè C.T.&M. – Roma; DiniCaffè – Firenze; Goppion Caffè – Preganziol (TV); Le Piantagioni del Caffè – Livorno; Musetti Caffè – Pontenure (PC).