Caffè: Sanapo miglior assaggiatore italiano, Anedotti miglior tostatore

michele-anedotti-sigep-2019-891cb4e1

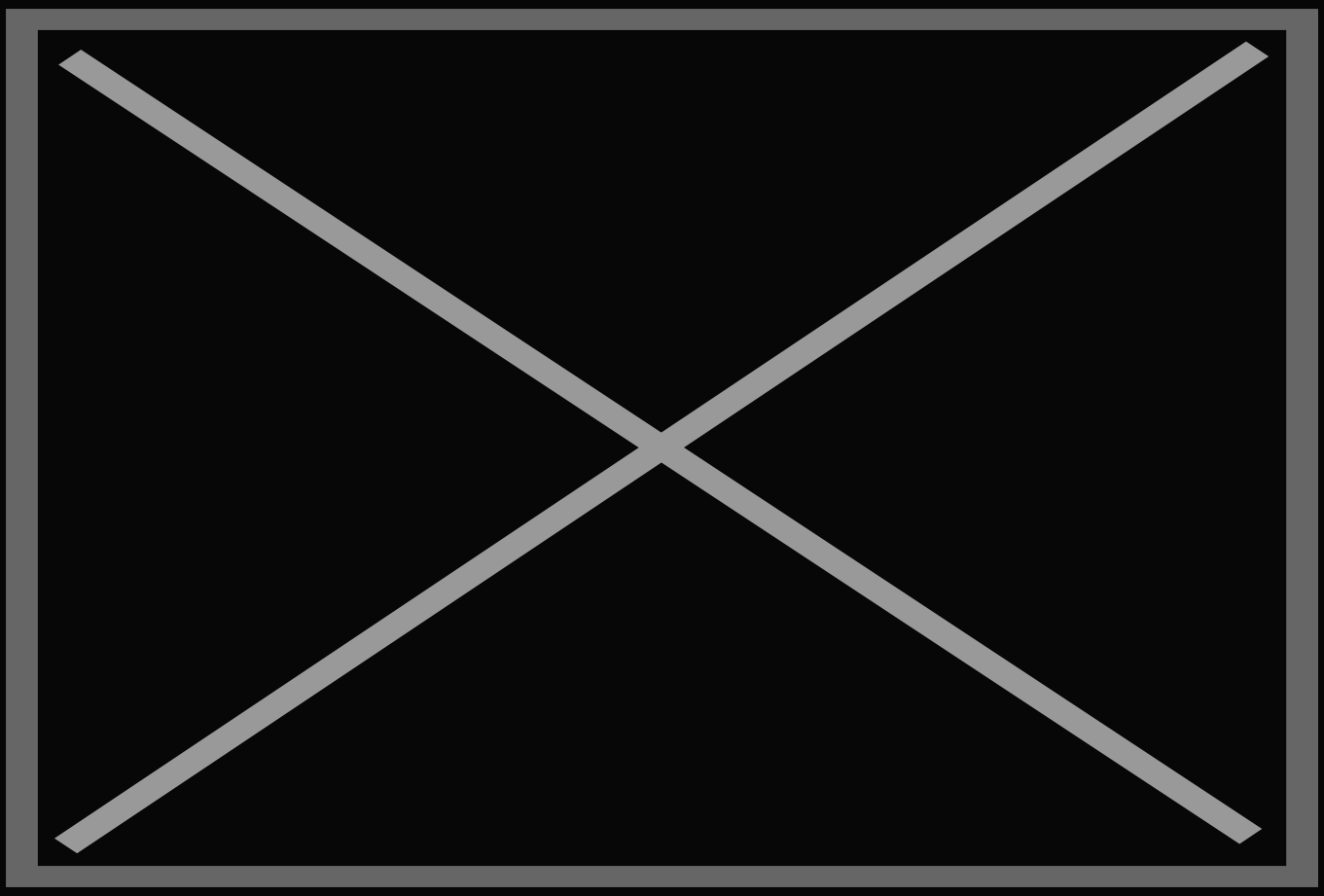
È **Francesco Sanapo** il **miglior assaggiatore italiano di caffè**, mentre **Michele Anedotti** il **migliore tostatore**: bottino ricco per il team di **Ditta Artigianale** al **SIGEP** - Salone Internazionale Gelateria Pasticceria, Panificazione artigianale e caffè, che si chiude oggi a Rimini. Gli esperti di Ditta Artigianale, micro torrefazione e linea di caffetteria specialty, con il supporto di Scuola Masterbar di Caffè Corsini, hanno conquistato il podio in più gare.

Intanto, Sanapo e Anedotti rappresenteranno l'Italia ai mondiali di caffè 2019, che si svolgeranno a Berlino dal 6 all'8 giugno, nelle rispettive categorie. Ma le emozioni per il team Ditta Artigianale non finiscono qui: sul podio anche **Francesco Masciullo** che si aggiudica il terzo posto al Campionato Italiano Baristi Caffetteria, **Gianmarco Grassini** si piazza in quarta posizione per Coffee in Good Spirits, **Eva Palma** quinta tra i finalisti nella sfida Latte Art.

Michele Anedotti e Francesco Sanapo sono professionisti cresciuti in **Caffè Corsini**, ricoprono un ruolo importante in azienda, entrambi infatti, si occupano del controllo qualità che spazia dal controllo dei profili di tostatura al controllo sulle materie prime, fino all'acquisto dei caffè nei paesi di origini.

"Per noi avere due campioni come Sanapo e Anedotti, e ancora vedere oggi crescere tre leve di grande talento come Francesco Masciullo, Eva Palma e Gianmarco Grassini è motivo di orgoglio. – dichiara **Patrick Hoffer**, presidente di Caffè Corsini - Dà l'idea che la nostra storia continui e che il futuro possa essere sempre così glorioso. Caffè Corsini supporta dal lontano 2008 questi campioni e continuerà a farlo".

[caption id="attachment_155650" align="aligncenter" width="700"]



Francesco Sanapo[/caption]

Torna a vincere Francesco Sanapo, pluripremiato campione baristi (2010, 2011 e 2013), che, dopo anni di stop dalle competizioni (l'ultima volta al mondiale World Barista Championship a Melbourne nel 2013 dove ha portato per la prima volta l'Italia sul podio piazzandosi al sesto posto tra 53 paesi in gara) si è cimentato in una nuova specialità. Ha infatti vinto il campionato **Cup Taster 2018**, individuando nel minor tempo possibile la tazza contenente un caffè dal gusto differente all'interno di 8 set composti da 3 tazze ciascuno, indovinando 8 tazze su 8. Sanapo, alla guida di Ditta Artigianale e "coffee lover" come ama definirsi (ha persino creato il primo reality dedicato al mondo del caffè, **Barista & Farmer**), ha preceduto sul podio la campionessa uscente **Helena Oliviero**, che ha indovinato 7 tazze, e **Valentina Montesi**.

Un podio importante anche per Michele Anedotti, al suo esordio in questa competizione, che si aggiudica il primo premio al lungo e meticoloso campionato **Coffee Roasting**. Anedotti, da più di 20 anni lavora presso la Caffè Corsini , da 15 al Controllo Qualita, ha vinto superando **Moritz Hofer**, secondo in classifica, e **Luigi Paternoster** al terzo posto. Una gara veramente complessa quella di tostatura, che si svolge in tre giorni, sotto gli occhi attenti di una giuria tecnica, sotto la supervisione di

un giudice internazionale. Si inizia con la classificazione del caffè verde, ovvero il prodotto non ancora tostato, e con la descrizione di tutte le caratteristiche del caffè; il secondo giorno il concorrente deve tostare quattro tipi di caffè, un monorigine e altri tre per creare un blend, mentre nell'ultimo step viene assaggiato quanto prodotto.

"È stata la prima volta che gareggiavo alla finalissima di assaggiatori e sono felicissimo di aver vinto! – dichiara un visibilmente entusiasta Francesco Sanapo -. Dedico prima di tutto questa vittoria ai miei ragazzi, alla squadra di giovani e talentuosi del team Ditta Artigianale, volevo essere loro da esempio e dimostrare che prima di tutto si compete per mostrare il proprio talento e per far valere la propria crescita personale.Durante questa competizione ho messo in pratica il lavoro quotidiano, il mio allenamento è stato assaggiare ogni giorno i caffè di Ditta Artigianale e di Caffè Corsini per capire e saper riconosce al meglio tutte le sfumature del gusto, cosa che pratico ormai da anni. Questa vittoria significa dare una garanzia in più al cliente, che è sempre il nostro primo pensiero, dimostrando come, insieme alla ricerca della qualità, ci sia una reale e forte competenza".

Emozionato anche Michele Anedotti, il miglior tostatore di caffè: "Sono felicissimo, è un risultato veramente importante sia per me che per Caffè Corsini, l'azienda per cui lavoro e che ringrazio per il supporto. – dichiara – Ho partecipato ai campionati principalmente per cercare un confronto con chi svolge il mio stesso mestiere e condivide la stessa passione, ho cercato di dare il massimo ma la vincita è stata veramente inaspettata! È un'esperienza bellissima di forte crescita personale e professionale".

Prosegue Anedotti: "Quella del roasting è una competizione che necessita di una grandissima concentrazione, sono tre giorni intensi e credo che il fatto di occuparmi di queste operazioni quotidianamente mi abbia aiutato moltissimo. Ai giudici è piaciuto tantissimo il mio blend e questo mi ha fatto guadagnare punti".