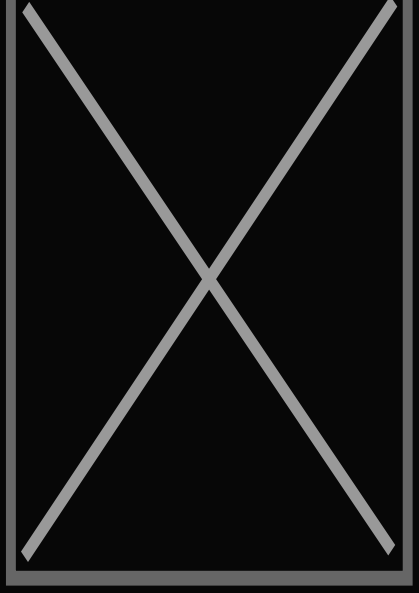
Ditta Artigianale si rifà il look e riapre la prima sede fiorentina

ditta-artigianale-neri-1-a3d6f79e

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.

Tre caffetterie nel centro storico di Firenze, una prossima apertura a maggio in Canada, un recentissimo inserimento del Financial Times tra le migliori caffetterie indipendenti del mondo: 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.

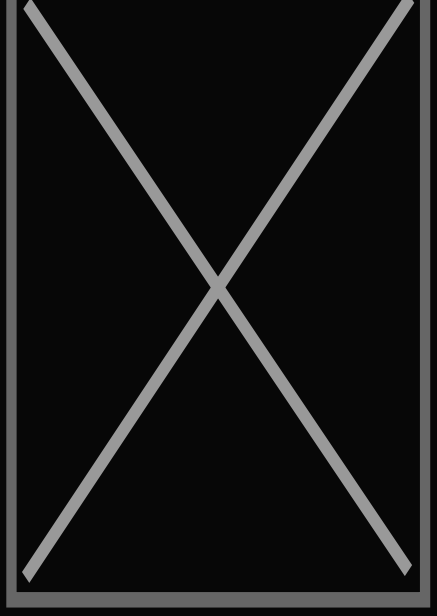
Il punto di forza sin dalla prima apertura? *“Raccontare la storia del caffè in un modo nuovo, che includesse il libero scambio, chicchi monorigine e micro-lotti, storie di comunità e stili di produzione internazionali”*, recita il Times.



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**. Da ieri è possibile apprezzare la nuova proposta dopo un attento restyling che valorizza lo spirito toscano in un'atmosfera internazionale, tra legno di noce e marmo bardiglio. A curare il restauro lo studio di architettura q-bic di Luca e Marco Baldini, che segue Ditta Artigianale sin dall'inizio, in tutte le tappe.

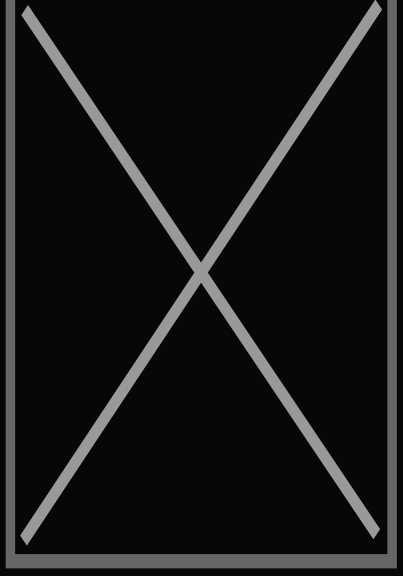
"Volevamo che venisse salvaguardata l'identità originaria di via dei Neri, rispettando la filosofia alla base del brand, che offre un nuovo concetto di ospitalità nel fuori casa, una nuova frontiera di comfort, secondo una slow way of life. - dicono **Sanapo e Hoffer** - *La sede di via dei Neri è molto 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".*

Spiccano nel nuovo arredamento di interni, 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.



Dicono **Luca e Marco Baldini**: *“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. 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 industria****l, 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”.*



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, sciroppo 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.