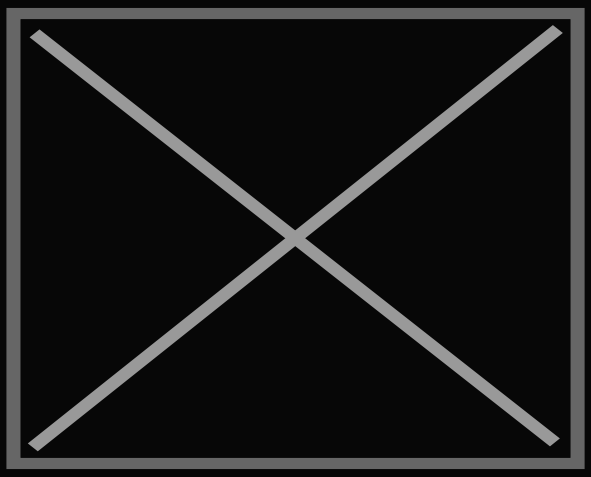
Ditta Artigianale, apre la nuova torrefazione alle porte di Firenze

thumbnail-francesco-sanapo-64f513be

Ditta Artigianale cresce ancora, sostiene economia ed occupazione sul territorio e rafforza la sua posizione nel settore ho.re.ca. La prima linea italiana di caffetterie dedicata al consumo consapevole di caffè e microroastery, si appresta infatti a chiudere l'ennesimo anno positivo, con ricavi che aumentano del 250% a livello di negozio, rispetto al 2021, nuovi punti vendita a Firenze e a Toronto ed un numero di dipendenti triplicato in appena due anni.

I dati sono stati forniti in occasione dell'inaugurazione della Torrefazione alle porte di Firenze, nuovo cuore pulsante di **Ditta Artigianale**, oltre che headquarter dell'azienda. Un gioiello di 250 metri quadri, con macchine per la tostatura del caffè di ultima generazione ed una capacità produttiva di oltre 300kg di caffè al giorno, ovvero 6,5 tonnellate al mese.



Il nuovo stabilimento si trova a Bagno a Ripoli (Via della Torricella, 45D, Antella) e rappresenta un fiore all'occhiello per il territorio, anche dal punto di vista ambientale, poiché adotta unaserie di

soluzioni che consentono di abbattere completamente le emissioni. Qui Ditta Artigianale ha spostato l'intera produzione delle sue 20 varietà di caffè, provenienti prevalentemente da Africa, Asia, America centrale e Sudamerica da filiere controllate, dove i singoli produttori utilizzano processi produttivi trasparenti e rispettosi dell'ambiente per offrire al consumatore finale un caffè di elevata qualità, capace di esaltare ogni sua caratteristica.

"*L'apertura della nuova torrefazione ci permette non solo di incrementare la produzione, ma anche di garantire un caffè sempre eccellente, grazie all'utilizzo di macchinari innovativi* - spiega Francesco Sanapo, co-fondatore di Ditta Artigianale insieme a Patrick Hoffer. - *Inoltre, porterà in dote nuovi posti di lavoro, in quanto ci ha già permesso di assumere due nuove persone, ed altre due arriveranno entro la fine dell'anno*".

Per la nuova torrefazione Ditta Artigianale si avvale della collaborazione con **BWT Water+more** per il controllo dell'acqua, fondamentale per gli esami di assaggio per valutare ogni singolo caffè, mentre la tostatrice è di Brambati. È stata attivata anche una collaborazione con "Collettivo Giungla", che ha realizzato un graffito per raccontare il mondo del caffè, mentre l'organizzazione degli spazi è stata curata dallo studio di architettura q-bic di Luca e Marco Baldini e dallo storico partner per l'arredamento "ABA".