Ditta Artigianale presenta due nuovi caffè provenienti dall'Etiopia, fruttati e amici dell'ambiente

20230802121836dav-74b4cecb

Selezionati da Francesco Sanapo, co-fondatore di Ditta Artigianale, insieme a **Patrick Hoffer,** pluripremiato campione baristi e assaggiatori di caffè, durante il suo ultimo viaggio in Etiopia alla ricerca delle migliori varietà da portare per la prima volta in Italia, **i nuovi caffè di Ditta Artigianale prendono il nome di Uraga e Almaz Teklu**.
Entrambi rappresentano una **barriera contro la deforestazione**, in quanto le piccole aziende agricole che li producono promuovono la conservazione del patrimonio forestale esistente attraverso un approccio alla coltivazione attento al **rispetto dell'ambiente e alla salvaguardia della biodiversità**, applicando metodi naturali e il pieno rispetto dei lavoratori.

"I caffè che abbiamo selezionato in Ditta Artigianale sposano pienamente la nostra filosofia di voler promuovere un consumo responsabile e consapevole" spiega **Francesco Sanapo**. *"Non vogliamo solamente far conoscere al pubblico le esclusive varietà etiopi, ma anche sensibilizzare su tutto quello che si nasconde dietro ad una semplice tazzina. Partendo dalle storie e dall'impegno dei coltivatori, come Almaz Teklu, contadina del villaggio di Chelchelie e madre di cinque figli, che è stata la prima donna etiope ad esportare il suo caffè con il proprio nome. Una rarità assoluta per le donne di questo Paese. **Vogliamo quindi dare voce a questi produttori,** che combattono ogni giorno, tra mille difficoltà, per salvare la loro terra ed il prodotto che tutti noi amiamo".*

LE CARATTERISTICHE DEI CAFFÈ
Il caffè **Uraga** proviene dall'omonima regione etiope, nella zona di Guji e viene coltivato utilizzando varietà locali miste conosciute come Mixed Heirloom, che conferiscono al caffè una **ricchezza e una complessità uniche**. All'assaggio presenta una **combinazione di sapori.** Le note predominanti includono **caramelle alla pera**, che dona al caffè un gusto fruttato, **la limonata**, che aggiunge una

nota fresca e vivace, e il **marzapane**, che offre al caffè una piacevole dolcezza dall'aroma leggermente nocciolato.
Viene lavorato con metodo naturale, grazie al quale le ciliegie del caffè vengono lasciate essiccare con il chicco ancora all'interno. Questo metodo permette al caffè di **assorbire i sapori e gli zuccheri naturali presenti nella polpa**, creando un profilo di gusto distintivo.

L'**Ethiopia Almaz Teklu** proviene invece dalla regione di Chelchelie e si caratterizza per un profilo di gusto che include **note di ciliegia rossa, kiwi e limone**. È un caffè che offre una **dolcezza succosa e fruttata**, con un accenno di acidità bilanciata, una freschezza vibrante ed una **nota leggermente esotica**. Le note di limone contribuiscono a dargli una piacevole acidità e un tocco di agrume.

Viene sottoposto ad un processo di lavorazione lavato, che prevede la rimozione della polpa e della mucillagine dai chicchi di caffè prima dell'essiccazione. Tale processo può conferire al caffè una **maggiore pulizia e chiarezza nel gusto**, permettendo alle note distintive di emergere in modo più definito.

IL NUOVO MENU
Tra le novità introdotte da Ditta Artigianale non solo i caffè, ma anche **il nuovo menu estivo** ideato dallo chef **Giacomo Faberi**, che sarà possibile gustare nei cinque locali fiorentini **fino al mese di ottobre**. Si inizia con il **brunch**, per il quale le novità riguardano un toast con ricotta ed albicocche, ed uno con pesto ligure farcito con insalata di pesche, pomodori, olive taggiasche, cipolla candita e basilico. Altra new entry la **"Mediterranean Island Salad"** con spinaci e rucola, quinoa, pomodori, cetrioli, melone, olive greche, cipolla di tropea, friggitelli confit, olio al basilico, salsa tzatziki, feta e origano. Infine, la **"Chilled Salmorejo Soup"**, crema fredda di pomodori, cipolla fresca di tropea, mandorle e uovo sodo, servita con burrata, dressing di mostarda e miele, fiocchi di pomodoro, crispy bacon, polvere di mandorle e cialde di pane croccante.

Passando ai signature coffee arriva il **"Banana Nutty Iced Latte"** con base di caffè, sciroppo di banana, burro di arachidi e latte di avena: un'idea per contrastare il caldo nelle torride giornate estive. Infine, tre nuove proposte dedicate all'aperitivo, per i locali di piazza Ferrucci e Carducci: **"Scallop Ceviche Taco"**, due croccanti tacos di mais con ceviche di capesante (lime, peperoncino fresco, olio, coriandolo, ginger), smash avocado, mango e pico de gallo; **"Grilled Octopus Pita"**, pita greca con polpo alla piastra, burrata, nduja, pomodori e cipolla candita e la **"Tex Mex Quesadillas"**, tipico spuntino di origine messicana con formaggio, carne, condimento al peperoncino e mais, servita con crème fraîche e pico de gallo fatto in casa.