Firenze, Francesco Sanapo inaugura Ditta Artigianale Oltrarno

sanapo-f1acd181

Raddoppia a Firenze “**Ditta Artigianale**”, microtorrefazione e coffee bar dedicato al consumo consapevole di caffè, diretto da **Francesco Sanapo**, pluripremiato campione baristi, in collaborazione con **Daniele Palladini**. Il nuovo locale si inaugurerà giovedì 3 marzo, alle ore 18.30, nella centrale via dello Sprone 5r, con il nome di “**Ditta Artigianale Oltrarno**”. Sorgerà sulla caratteristica “Rive Gauche” di Firenze, a pochi metri da Ponte Vecchio, in un palazzo progettato negli anni '50 da Giovanni Michelucci, uno dei maggiori architetti italiani del XX secolo.



Come il precedente locale, aperto nel 2014 in via dei Neri 32r e diventato in poco tempo una delle tappe obbligatorie del gusto per una clientela eterogenea e internazionale, sarà centrale nell’offerta il **servizio di caffetteria**, grazie alla carta dei caffè “specialty”, scelti da piccoli produttori in giro per il mondo, tostati e serviti freschi. Tuttavia, Ditta Artigianale Oltrarno sarà anche un **ristorante completo** , grazie alle specialità dello **chef Arturo Dori**, sommelier e gourmet che dirigerà uno staff di quattro cuochi, e proporrà a pranzo e a cena menu diversi, a seconda del periodo dell'anno, usando solo prodotti di stagione. Una cucina mediterranea – chiaramente anche toscana, ma non solo – mescolata ad altri tipi di cucina etnica, per un effetto internazionale. La sera, dalle ore 18, Ditta Artigianale diventerà poi **Gin Bar**, con una selezione di oltre 150 etichette provenienti da tutto il mondo e una lista di cocktail pensata ad hoc.

Francesco Masciullo sarà responsabile, insieme a Francesco Sanapo, del reparto caffè; Kareem Bennett e Natalia Mazzilli guideranno la sezione “Cocktail e American Bar”. Daniele Palladini, già gestore di realtà storiche, quali il “Rex” e la “Rari Nantes”, affiancherà Sanapo alla direzione.

La superficie complessiva di circa 220 metri quadri è stata arredata, come il primo Ditta Artigianale, dallo **studio di architetti Q-Bic dei fratelli Luca e Marco Baldini**, che si sono ispirati agli Anni '50 e all'architettura razionalista propria di Michelucci, celebre per aver progettato ad esempio la stazione di Firenze Santa Maria Novella e la chiesa dell'Autostrada del Sole. Lo spazio è distribuito su due livelli con due anime diverse, comunicanti tra loro; è un locale dai toni eleganti, con un'estetica rigorosa, in cui dominano i il legno, il marmo, il cemento, tipici degli anni del dopoguerra.

Il **piano terra** è maggiormente dedicato alla caffetteria vera e propria, con la zona cocktail e gin bar, un luogo deputato a una consumazione più veloce. Sarà il bancone (basso e stretto, per non creare frattura con i clienti) che, attraversando i dislivelli che dividono lo spazio, unirà le varie anime del posto. Al piano superiore, invece, si svilupperà la **zona relax**, con tavoli per pranzare e cenare in tranquillità, lungo una serie di ballatoi. Completano gli ambienti la cucina e l'ingresso, che è collegato con una scala a chiocciola al primo piano.

Tutti gli **arredi**, alcuni disegnati appositamente per il locale dai due architetti, altri di recupero, come le sedie di Frattini, rispettano filologicamente il linguaggio originario del luogo, sia nei materiali, che nei colori e nelle forme. Del progetto originale sono state mantenute le ampie vetrate, che erano preesistenti e sono molto luminose. All'entrata, una consolle, probabilmente realizzata dallo stesso Michelucci, sarà la postazione per i dj per le serate con musica. Per l'estate, la piazzetta adiacente sarà arredata con dehor.

La cucina

Saranno proposti dallo chef Arturo Dori **piatti elaborati**, quali primi, secondi, panini gourmet, dolci, e un vasto menu di mezze porzioni. Queste ultime avranno un formato ridotto e un costo contenuto, per dare la possibilità di assaggiare più cose a un prezzo accessibile. Tra le portate, si citano il "Caprino in crosta con tapenade al miele", le "Puntarelle con acciugata", ma anche la "Terrina di fegatini di pollo pan brioche e gelatina di vin santo". Nella proposta, sapori tipicamente toscani, come salsiccia e fagioli, saranno affiancati a empanadas colombiane. Ci sarà anche una piccola carta con dei panini gourmet come il Club sandwich e il Lobster roll, oltre a un panino vegetariano di invenzione di Dori fatto con pesto di cavolo nero, burrata lucana, pomodorini secchi sott'olio e pinoli, e al "Lamburger" l'hamburger con carne d'agnello, caprino fresco e harissa.

La **pasticceria** sarà sempre pensata in collaborazione con **Vanilla Cake**, come nel primo Ditta Artigianale. La colazione sarà divisa in italiana (con croissant francesi e vari dolci e torte tipiche della tradizione nostrana) e poi internazionale con la cucina espressa sia per i dolci che per il salato (french toast, pancakes, uova strapazzate, e i "top di gamma" croque monsieur e croque madame).

Caffè, tè, cocktail

Ad affiancare Francesco Sanapo nel reparto caffè sarà Francesco Masciullo, arrivato sul podio (in terza posizione) all'ultimo Campionato Italiano Caffè, svoltosi a gennaio scorso a Rimini. Tra i caffè serviti da Ditta Artigianale Oltrarno, ci sarà una varietà botanica molto rara, il "Geisha" di Panama, il "Finca Las Nubes", proveniente dalla Colombia, e il "Finca Catalan" della azienda Las Mercedes del Guatemala. Sono caffè particolarmente aromatici, il Colombia con sentori di gelsomino e piacevoli note citriche, il Guatemala invece con note di mandorle caramello e cioccolato. **Il caffè sarà servito con vari metodi**, dall'espresso, ai metodi del "brew bar", per ottenere infusi secondo una filosofia di vita "slow", come il V60, il Syphon, l'Aeropress, Cold brew, fino al nuovissimo "Steampunk", che utilizza un'innovativa tecnica, molto scenografica e estremamente versatile.

Una novità di quest'anno, sarà la **selezione di te' e infusi**, curata da **Monica Meschini** (tea cupper e assaggiatrice), in collaborazione con il Tea Institute. Tra questi, saranno proposte alcune essenze molto pregiate e rare, tra cui il te' verde giapponese "Shizuoka Igyokuro" e il te' bianco "Fujian white monkey", che saranno serviti sia con lo "Steampunk" che con metodi più tradizionali e classici.

La sezione cocktail e American Bar sarà curata da due bartender di grande fama, quali **Kareem Bennett e Natalia Mazzilli**, che interpreteranno drink classici in chiave moderna seguendo la filosofia della "mixology", con cocktail molto ricercati. Parte importante di Ditta Artigianale si conferma il Gin bar (in degustazione anche quelli italiani, come il Gin Vallombrosa che viene dai monaci di Vallombrosa, dell'Appennino tosco emiliano). Largo anche a una selezione di vodka, rhum, whisky, tequila e mezcal, distillato messicano proveniente dall'agave. Tra i cocktail in lista, ci saranno creazioni quali il "Ditta Artigianale Spritz", preparato con lo "Slow gin", fatto con infusione di prugnolo selvatico, dolce e di un colore indaco, con prosecco, un touch di soda e una foglia di basilico, e poi il "Negroni Ditta Artigianale", con gin, campari bitter, vermouth di alta qualità, confettura di arance amare e ginger. Ci sarà poi una lista di vini bianchi e rossi, di bollicine, molto profumati, in accordo con il menu gastronomico.

Dice Francesco Sanapo: "Finalmente vedo un **crescente interesse delle persone a scoprire nuovi gusti di caffè**, a cercare di vivere la caffetteria in una maniera differente, non solo 'mordi e fuggi'. Trovo che, in generale, ci sia più curiosità: i clienti che vengono da noi vogliono conoscere i singoli dettagli, la provenienza, la storia del produttore, gli aromi delle bevande che consumano. Vogliono scegliere anche come consumare il caffè, non solo espresso, ma con i vari metodi di caffè filtro. Da sempre, con Ditta Artigianale cerchiamo di fornire le giuste risposte, perché il nostro primo obiettivo è far capire cosa si nasconda dietro la tazzina più amata. Riguardo alla recente notizia dell'apertura di **Starbucks** in Italia, - aggiunge - penso che sia un fatto positivo, è qualcosa di nuovo e il mondo della

caffetteria italiana ha bisogno di novità, per svilupparsi e muoversi in avanti. Starbucks comunica tanto sul caffè e quindi ci aiuterà nella missione della diffusione della conoscenza, verso una consapevolezza di quello che si consuma, un compito che noi abbiamo iniziato e portiamo avanti già da tempo”.