Il caffè di qualità arriva a Firenze

io-bevo-caffe-qualita-milano1-31819adb

Sabato 20 aprile arriva a Firenze, dopo le tappe di Roma e Milano, l'evento che sta portando in giro per l'Italia la cultura del caffè made in Italy tra degustazioni guidate e nuove tendenze di consumo. Si chiama "Io bevo caffè di qualità", ed è una full immersion negli aromi e nei gusti della tazzina di caffè, a cura dei coffee expert Andrej Godina (dottore di ricerca in scienza, tecnologia ed economia dell'industria del caffè) e Francesco Sanapo (campione in carica del campionato baristi caffetteria 2013; rappresenterà l'Italia al campionato mondale World Barista Championship il prossimo 23-26 maggio a Melbourne in Australia). Un evento speciale, ad ingresso libero, che si terrà dalle ore 9 alle ore 13 presso lo Stad Cafè (viale Amendola 32), locale moderno e di impronta europea.

Il programma della giornata si aprirà alle ore 9 con la speciale "Colazione Latte Art". I cappuccini saranno preparati con un latte sviluppato e pensato appositamente per il cappuccino, da Davide Berti, Gabriele Cortopassi e altri baristi professionisti, che si sfideranno nella preparazione di disegni nella tazza di tulip, cigni e cuori per i clienti dello Stad.

Alle ore 10 si entrerà nel cuore della manifestazione: fino alle ore 13 sarà offerto un percorso sensoriale innovativo a base di caffè e decaffeinati made in Italy. In degustazione caffè monorigine (provenienti da singoli paesi di produzione) e "specialty" (di particolare pregio qualitativo), preparati in modalità espresso, filtro, aeropress e drip. Ad introdurli e commentarli Godina e Sanapo, insieme a due ospiti speciali, due campionesse italiane del campionato Cup Tasters (Assaggiatori di caffè): Martina Godina (campionessa 2011) e Cinzia Linardi (campionessa in carica).

Il percorso del gusto si articolerà sull'assaggio di tre caffè specialty (provenienti da Brasile, Cuba, Guatemala) e, per la prima volta, da un decaffeinato specialty (proveniente dal Perù), che potrà soddisfare anche chi non sopporta il contenuto di caffeina del caffè normale. "L'intreccio di diverse qualità di caffè, con particolari caratteristiche di aroma e gusto e di differenti metodi di estrazione, è pensato per suscitare interesse attorno a un prodotto ricco di inaspettate sorprese organolettiche, nonché alle ultime tendenze internazionali di consumo", dicono gli organizzatori.

A chiusura dell’evento, dalle ore 13, il brunch del sabato dello Stad Café: una selezione di piatti gourmet preparati dagli chef, accompagnati da un’accurata selezione di vini rossi toscani, dove tradizione, tendenze internazionali e caffè si sposeranno per dare ai clienti un'offerta unica.