Torna Io bevo caffè di qualità, con Godina e Sanapo

andrej-godina-e-francesco-sanapo-io-bevo-caffe-e2caae51

Dopo aver girato l'Italia, da Milano, a Roma, da Trieste a Lecce, torna a Firenze, a 4 anni dalla sua nascita, avvenuta nel 2012 nel capoluogo toscano, "Io bevo caffè di qualità", format di degustazione dedicato alla diffusione della cultura del caffè specialty (di particolare pregio gustativo), diretto dal "caffesperto" Andrej Godina e dal campione italiano baristi Francesco Sanapo.

Il nuovo appuntamento si terrà venerdì 29 luglio, dalle ore 15 alle ore 20, da Piansa Coffee Corner (via di Ripoli 207); sarà un'immersione nel mondo della tazzina, attraverso un percorso di degustazione di caffè monorigine, specialty, tostati 100% made in Italy. I caffè saranno serviti da esperti baristi, veri e propri sommelier del caffè, in modalità espresso, con metodi a filtro e "pour over", per avere infusi di caffè (anche freddi), come è diffuso in tutto il mondo. Sarà un percorso sensoriale innovativo a base di caffè speciali e rari.

Tra i caffè che sarà possibile assaggiare, da sottolineare un caffè arabica proveniente dall'India tipo plantation AA Bababudan Sandalj e uno dall'Etiopia tipo Yirgacheffe traceability project Sandalj. Con una novità: l'accostamento al gelato artigianale prodotto a Firenze, una "Coffee Ice-Cream Special Edition" con la possibilità del più classico degli abbinamento caffè espresso/gelato, ovvero la ricetto del caffè affogato. Tra i caffè che saranno degustati anche quelli di Piansa e della Buonn Coffee, che saranno erogati con macchine Dalla Corte e Bunn.

Il caffè indiano verrà abbinato con sapiente maestria dai mastri gelatieri per la ricetta del caffè affogato mentre il caffè etiope verrà erogato a due temperature dell'acqua differenti per esaltarne in tazza le diverse caratteristiche sensoriali: una temperatura più bassa che regalerà aromi complessi con note di agrumato, bergamotto e mirtilli rossi, mentre una temperatura più elevata che permetterà all'espresso di essere più corposo, speziato e dal retrogusto di cioccolato.

Io bevo caffè di qualità Firenze 2016 Caffè Piansa Umami Area-FBL'evento, a ingresso libero e rivolto a tutti, dagli addetti del settore ai semplici curiosi, si aprirà alle ore 15 con la presentazione dell'iniziativa da parte di Godina (presidente di Umami Area) e Sanapo (fondatore di Ditta Artigianale); seguirà dalle ore 16 la degustazione dei caffè, e, dalle ore 17, quella dei sorbetti al caffè e delle ricette del caffè affogato, preparati da maestri gelatieri fiorentini. L'iniziativa promuove e vuole sensibilizzare in maniera semplice, divertente e adatta a tutti, il consumo consapevole di caffè, facendo attenzione a qualità, materie prime e rapporti con i paesi produttori.

«In questo appuntamento uniamo per la prima volta due prodotti totalmente italiani, il caffè espresso e il gelato di qualità - dicono gli organizzatori - *Firenze è una città in cui il gelato ha una sua tradizione e storia, così come il caffè: ecco che l'accostamento è risultato interessante. Il caffè affogato, poi, è un connubio perfetto, che permetterà di degustare queste due prelibatezze in un mix sensoriale straordinario. Siamo anche molto felici di questa collaborazione continua con Cafè Piansa, una torrefazione storica, il cui titolare Alessandro Staderini da sempre ha creduto nelle nostre iniziative. Il prossimo appuntamento sarà a Imperia con la micro torrefazione Coffeel, un piccola realtà di Ventimiglia che crede nel caffè di qualità e nella diffusione della relativa cultura».*

Io bevo caffè di qualità è ideato da Andrej Godina e Francesco Sanapo, in collaborazione con Umami Area e Sesamo comunicazione visiva, con il supporto di Caffè Piansa, Dalla Corte – macchine caffè espresso, Bunn – macchine caffè filtro, PulyCaff - pulitori certificati per caffetteria, Sandalj Trading Company – Italian coffee passion, BWT – Best Water Technology, Buonn Coffee.

Francesco Sanapo è pluripremiato campione italiano di caffetteria, authorized barista trainer, Q-grader, coffee blogger; da vari anni gira il mondo alla ricerca di caffè speciali, recandosi nelle singole fattorie nei paesi di origine del caffè, quali Sud America e Africa, tenendo corsi e master in giro per il mondo per sensibilizzare alla qualità e allo studio del caffè. A maggio 2013 ha portato per la prima volta l'Italia tra i finalisti del Campionato Mondiale di Caffè, il WBC – World Barista Championship, tra 56 paesi in gara. Dirige attualmente "Ditta Artigianale", micro torrefazione e coffee bar di Firenze situati in via dei Neri 32r e in via dello Sprone 3r (www.dittaartigianale.it) ed è ideatore del coffee talent "Barista & Farmer" (in collaborazione con Rimini Fiera).
Andrej Godina è dottore di ricerca in scienza, tecnologia ed economia nell'industria del caffè, caffesperto e assaggiatore, trainer autorizzato della Speciality Coffee Association of Europe (SCAE), master barista, presidente di Umami Area. Attivo a livello nazionale ed internazionale, lavora per molte aziende del settore, studiando sempre nuove strategie di promozione del prodotto. Ha fondato Umami Area, luogo di "condivisione del gusto" e scuola di formazione sul caffè (www.umamiarea.com). Tra i prossimi appuntamenti, dal 26 agosto al 6 settembre un campus formativo nelle piantagioni di caffè in

Brasile, offrendo un percorso didattico che permette ai partecipanti di toccare con mano il lavoro del coltivatore di caffè in piantagione. Stesso percorso di formazione in piantagione anche dal 30/11 al 14/12/2016 e dal 21/1 al 4/02/2017 in Honduras.