

Ditta Artigianale apre la prima caffetteria specialty dentro un cinema

[ditta-artigianale-al-cinema-pre-opening-02-foto-di-simone-cresci-redazione-web-toscana-notizie-61a130ae](#)

E' il **primo "coffee bar" italiano dentro un cinema** e integra la proposta di caffetteria a suggestioni prese dalla programmazione dei film che qui si avvicenderanno, tra festival dedicati al documentario, all'India, alla Francia e alle arti in generale. Il primato spetta a **Ditta Artigianale**, la linea di locali dedicati al consumo consapevole di caffè, che oggi apre il terzo punto, sempre a **Firenze**, all'interno de "**La Compagnia**", la nuova Casa del Cinema della Toscana, situata a pochi passi dal Duomo, in via Cavour 50r.

[caption id="attachment_113639" align="alignleft" width="300"]

[Da sinistra Daniele Palladini, Luca e Marco Baldini e Francesco Sanapo](#) Da sinistra Daniele Palladini, Luca e Marco Baldini e Francesco Sanapo[/caption]

Ditta Artigianale, sotto la direzione di **Francesco Sanapo**, pluripremiato campione baristi, in collaborazione con **Daniele Palladini**, ha infatti vinto il bando di gestione per la caffetteria; lavorerà fianco a fianco di **Fondazione Sistema Toscana**, che qui, nella rinnovata struttura, programmerà eventi 330 giorni l'anno. La Compagnia, progettata e realizzata negli anni '80 dai noti architetti Natalini, dopo essere diventato un cinema storico della città, è stato chiuso per oltre 10 anni, per poi essere acquistato nel 2010 da Regione Toscana e restituito a nuova vita in questi giorni. Tra gli appuntamenti in programma, la 10a edizione della rassegna 50 giorni di cinema internazionale, in corso dal 28 ottobre al 9 dicembre (per informazioni www.cinemalacompania.it).

[ditta-artigianale-al-cinema_pre-opening-03-foto-di-simone-cresci-redazione-web-toscana-notizie](#) Anche in "**Ditta Artigianale Al cinema**", come nei due precedenti locali, diventati 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 in casa (Ditta Artigianale è infatti anche micro torrefazione), serviti freschi e 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 allo "Steampunk", che utilizza un'innovativa tecnica, molto scenografica e estremamente versatile.

Ditta Artigianale offrirà inoltre un **servizio di ristorazione completo**, dalla colazione al pranzo alla cena. Dalle ore 18.00 sarà **Gin e cocktail bar**, con una selezione di oltre 150 etichette diverse di gin provenienti da tutto il mondo, accompagnate a tapas varie per l'aperitivo, e una cocktail list originale, con proposte create dai bartender.

[caption id="attachment_113642" align="alignleft" width="200"][Lorenzo Aiosi](#) Lorenzo Aiosi[/caption]

Jessica Sartiani sarà responsabile, insieme a Francesco Sanapo, del reparto caffè; **Lorenzo Aiosi** guiderà la sezione "Cocktail e American Bar"; **Marilee Reina** avrà il timone della cucina. Nella sua proposta, sapori tipicamente toscani saranno accostati ai classici internazionali 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). Con una differenza: l'inserimento nel menu di alcuni piatti ispirati dalle attività culturali che qui si svolgeranno e dalla storia del cinema. Tutte le cotture saranno espresse, i prodotti saranno freschi e dal territorio.

Il nuovo Ditta Artigianale, come i due precedenti, è stato **progettato da Luca e Marco Baldini** dello studio di architettura **Q-Bic**. Superato il concetto del design di luoghi che si ripetono uguali a se stessi, dopo l'ambientazione industriale del locale aperto nel 2014 in via dei Neri 32r (tipico delle caffetterie newyorchesi) e quello di raffinata estetica anni '50-'60, in stile con il progetto dell'edificio di Giovanni Michelucci, aperto a marzo 2016 in via dello Sprone 5r, dietro Ponte Vecchio, Ditta Artigianale Al Cinema avrà un'ambientazione contemporanea, con una boiserie in legno da cui spunteranno le immagini di attori indimenticabili, da Monica Vitti, Paul Newman, Barbarella, o da scene de Il Sorpasso con Gassman. I materiali usati, sono, oltre alla preesistente pietra forte fiorentina, usata da Natalini, legno, ottoni e specchi. La superficie complessiva è di circa 220 metri quadri, di cui 180 di galleria dove saranno posizionati tavoli e sedute, su cui si affacceranno i volti indimenticabili del cinema, e il rimanente per la parte bar, con il bancone lungo circa 10 metri.

Dicono Luca e Marco Baldini: "Il nostro intervento è stato quello di **rendere l'ambiente caldo, amichevole, funzionale al concetto di servizio e ospitalità**. Siamo andati a operare sul preesistente di Natalini, dandogli una pelle nuova. Ad esempio, abbiamo inserito dei rivestimenti in legno sulle pareti, da cui spuntano le immagini fotografiche legate al cinema. Queste sono nascoste da lamelle, e si svelano man mano che si cammina in galleria. E' una scoperta dall'esterno alla sala del cinema, quasi un percorso di preparazione per un tempo altro, il tempo dell'arte".

E Francesco Sanapo, a proposito dell'inaugurazione, spiega: "Quella che sta per iniziare è una nuova avventura che ci rende molto felici. In un viaggio, quando andavo alla ricerca di caffetterie per capire come si stessero modificando usi e costumi nel mondo, mi sono imbattuto in un bellissimo museo dove dentro c'era una splendida caffetteria, quindi il museo viveva di più e la caffetteria lavorava in spazi molto suggestivi. Ho subito pensato che fosse una sinergia pazzesca. Poi c'è capitato di poter realizzare questo progetto, grazie al Teatro La Compagnia, riportato allo splendore. Il concetto di Ditta rimane simile: la caratteristica principale è quella dell'ospitalità, e far sentire il cliente a casa anche quando non lo si è. Il caffè rimane protagonista, con tutti i suoi metodi di degustazione e estrazione. La sera ci sarà il cocktail bar: una selezione importante, perché pensiamo che lo spazio debba essere attivo dalla mattina alla sera. Creeremo un'unione tra Ditta Artigianale e la programmazione de La Compagnia, con un **connubio tra qualità degli eventi e qualità nel luogo di socializzazione del cinema**. Sarà l'occasione giusta per presentare tutti i nostri caffè. Quest'anno abbiamo alzato ancora di più l'asticella, lavorando tantissimo all'origine. Abbiamo comprato dei piccolissimi lotti: quello che scommettiamo lascerà il segno è il nostro El Diamante, di una piccola fattoria in Costa Rica, che utilizza un processo sperimentale, anaerobio, molto utilizzato nel vino e che abbiamo pensato di applicare al caffè, con un risultato straordinario".

Ditta Artigianale Al cinema sarà aperto tutti i giorni dal lunedì alla domenica, con orario 8 - 24.

Per informazioni e prenotazioni, www.dittaartigianale.it. Sul sito, possibilità anche di acquistare il caffè.