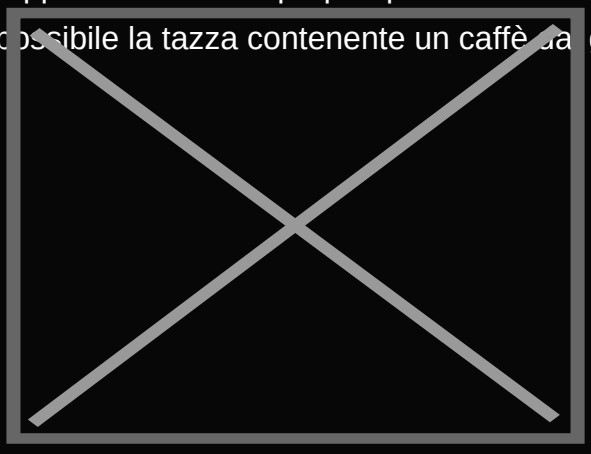
Francesco Sanapo ai campionati mondiali assaggiatori di caffè di Berlino

sanapo-cup-tasting-sigep-1-1-5e41923a

Sarà **Francesco Sanapo**, il “coffee lover” e fondatore della microtorrefazione e caffetterie specialty **Ditta Artigianale**, a rappresentare l’Italia ai campionati mondiali assaggiatori di caffè al **World Coffee Championships di Berlino** dall’8 al 10 giugno. Dopo aver conquistato il titolo di **miglior Cup Taster italiano 2019** al SIGEP - Salone Internazionale Gelateria Pasticceria, Panificazione artigianale e caffè lo scorso gennaio, è pronto a battersi per conquistare il titolo mondiale.

Il pluripremiato campione baristi (2010, 2011 e 2013) è **tornato a gareggiare** dopo anni di stop dalle competizioni: l’ultima volta è stato al mondiale World Barista Championship a Melbourne nel 2013 dove ha portato per la prima volta l’Italia sul podio, piazzandosi al sesto posto tra 53 paesi in gara. Ora si cimenterà nella nuova specialità di assaggiatore, supportato dall’equipe tecnica della Scuola MasterBar di Caffè Corsini, situata a Badia al Pino (Arezzo), dove si sta allenando.

A Berlino dovrà sfidare circa **40 finalisti**, tutti campioni nazionali assaggiatori, ognuno in rappresentanza del proprio paese. La competizione consisterà nell’individuare nel minor tempo possibile la tazza contenente un caffè dal gusto differente all’interno di 8 set composti da 3 tazze.



“Mi sto preparando attraverso il mio lavoro quotidiano: cioè assaggiare caffè – dichiara Sanapo –. Sono impegnato in varie simulazioni di gara, prendendo in

considerazione il tempo, esercitandomi a **distinguere in triplette di caffè in tazza le differenti varietà, origini e il processo di lavorazione**. In gara, la parte più difficile sarà la concentrazione: è diverso assaggiare in laboratorio, in silenzio, rispetto a farlo davanti al pubblico, con i tempi e lo stress che comporta essere in una competizione, di fronte a gente venuta per giudicarti. Mettere in sinergia mente e palato in gara diventa fondamentale. In un mondiale, poi, potrebbero capitare triplette di caffè che provengono dalla stessa origine, che quindi hanno differenze minime, piccole sfumature che un bravo assaggiatore deve saper cogliere".

"I lavori di barista e di assaggiatore sono molto diversi tra di loro – prosegue il campione -. Se prima il mio compito era servire il miglior espresso, oggi in laboratorio ho l'impegno e il dovere di s**covare i migliori caffè**, di scegliere cosa selezionare per un particolare espresso o per una particolare miscela. **Tra il mondo del caffè e quello del vino ci sono molte similitudini** – conclude -. Come il vino, anche il caffè è caratterizzato dalla biodiversità e dal terroir. Inoltre, oggi ci sono caffè realizzati con processi di fermentazione che sono ispirati al mondo del vino. Se posso sbilanciarmi in favore del mio mestiere, nel caffè ci sono circa il triplo delle sostanze aromatiche che si trovano in un bicchiere di vino, perché il caffè è un prodotto molto complesso e ancora purtroppo poco conosciuto. Nel mio ruolo di ambassador cerco sempre in maniera differente di accendere un faro su questo settore, per farlo conoscere e sensibilizzare il pubblico alla cultura del buon caffè".

Francesco Sanapo è riuscito a unire il proprio lavoro a una maniacale passione per il caffè. Nei numerosi viaggi nei paesi d'origine del caffè, va alla ricerca delle materie prime più esclusive ed etiche, creando un contatto diretto con ogni singolo produttore, basato sulla fiducia e il rispetto reciproco. Nel 2013 è iniziata l'avventura di Ditta Artigianale che nasce per **dare risalto alla qualità dell'artigianalità italiana**, applicata al mondo del caffè. I caffè sono disponibili per l'acquisto nei punti vendita di Firenze (via dei Neri 32/r e in via dello Sprone 5/r) e su www.dittaartigianale.it.