Pausa Caffè Festival 4° edizione: il caffè in primo piano

schermata-2015-05-20-a-125203-2ad10cc4

Pausa Caffè Festival è giunto alla sua quarta edizione: una manifestazione dedicata alla diffusione della cultura del caffè di qualità. L'evento, si terrà in Piazza della Repubblica (10.00-18.00) a Firenze in vari luoghi del centro storico del capoluogo toscano, a ingresso libero.

Quali sono le nuove tendenze e tecnologie dedicate al mondo del caffè, come si definisce un caffè di qualità, chi è il migliore 'Cup Taster' (assaggiatore) in Italia? E ancora: come si fa un cappuccino a regola d'arte e come sta cambiando il panorama internazionale del caffè? Quale l'evoluzione del binomio caffè e ristorante? Sono alcuni degli argomenti che saranno trattati da mercoledì 20 a venerdì 22 maggio a Firenze per la 4° edizione di '

Diretto da Andrej Godina (coffe expert e dottore di ricerca in scienza, tecnologia e economia dell'industria del caffè) e Francesco Sanapo (pluripremiato campione italiano di caffè), è organizzato dall'associazione Nuovi Eventi Musicali (NEM) con il patrocinio del Comune di Firenze, e Dalla Corte macchine caffè e-spresso come sponsor principale. In programma 33 eventi, tra percorsi del gusto, spettacoli, workshop, gare baristi, tutte dedicate alla tazzina più amata, che coinvolgeranno decine di realtà del settore da tutta Italia. Saranno in degustazione libera molti caffè "specialty" (di particolare valore gustativo), alcuni presen-tati al pubblico per la prima volta, che saranno offerti non solo in modalità espresso, ma anche filtro, in ver-sione calda, fredda, abbinata con bollicine, o come infuso per una filosofia di vita più 'slow'.

Altri luoghi del festival saranno la biblioteca e la caffetteria delle Oblate, con la terrazza vista Duomo (via dell'Oriolo n.26), e il coffee bar Ditta Artigianale (via dei Neri 32r).

Il programma completo sul sito www.pausacaffefestival.it, propone ogni giorno, dalle ore 10.00 alle ore 19.00, in piazza della Repubblica, in uno spazio di 300 metri quadri, 'Il Percorso del gusto', un viaggio sensoriale alla scoperta dei caffè speciali, monorigine, bio, miscele e decaffeinati, da degustare con le

più moderne tecniche di preparazione. Dalle ore 10.00 alle ore 12.00, si terrà la colazione ‘latte art’ (decorazione del cappuccino) che sarà animata dai campioni della disciplina quali il francese Victor Delpierre.

Si terranno poi le scenografiche competizioni del settore, tra cui le finali italiane dell’ottavo campionato Cup Tasters (assaggiatori di caffè), valevole per il prossimo mondiale “World Cup Tasters Championship”, che si svolgerà dal 16 al 18 giugno a Göteborg in Svezia in occasione del World of Coffee (www.worldcuptasters.org). L’evento è organizzato da CSC (Caffè Speciali Certificati) in collaborazione con SCAE Italia (Specialty Coffee Association of Europe), con il Patrocinio di SCAE).

In programma anche le finali del primo campionato Coffee Triathlon (un percorso che decreterà il miglior barista, in una sfida dalla selezione del caffè verde, alla tostatura, al modo in cui servirà il suo caffè), del quarto campionato Latte Art Challenge Dalla Corte, e del primo Bunn Coffee Sensory Challenge, una gara riservata ad appassionati e cultori, con un trittico di prove dedicate all’olfatto, al gusto e all’assaggio.

Tra gli appuntamenti, si segnalano due anteprime: mercoledì 20 maggio la presentazione della nuova e-dizione del volume del medico pistoiese Giovan Domenico Civinini, Della storia e natura del caffè, scritto nel 1731. Il libro, in uscita per Apice Libri, sarà introdotto da Raffaella Setti, storica della lingua italiana, che firma la prefazione del volume. Il volume racconta di come nel 1715 sia stata la famiglia dei Medici ad avere il merito di portare per la prima volta in Italia una pianta di caffè, divenuto oggetto, già dalla se-conda metà del Cinquecento, di resoconti di viaggiatori e mercanti e di trattati di botanici e medici, tutti inte-ressati, da punti di vista diversi, alle particolarità di questa novità esotica.

Giovedì 21 maggio saranno proiettati degli spezzoni di “Barista&Farmer” , il racconto dell’ultima edi-zione del talent show dedicato alla diffusione della cultura del caffè, che mette in relazione il mondo dei produttori dei paesi d’origine con i baristi. Il talent è ideato da Francesco Sanapo, in collaborazione con Si-gep- Rimini Fiera: per dieci giorni i baristi selezionati da tutto il mondo provano l’esperienza di vivere come i produttori di caffè nei paese di origine, in questo caso nelle famose piantagioni dell’Honduras.

Due le tavole rotonde: la prima, giovedi, sarà “Food, Wine, Spirits & Coffee, nuove opportunità di business” alla presenza di rappresentanti istituzionali e protagonisti del settore enogastronomico. Coordinata da Luca Managlia e tra gli ospiti, lo chef stellato Marco Stabile, cercherà un punto di dialogo e crescita reciproca al fine di elevare la ritualità del caffè a fine pasto con un prodotto di qualità (ore 16.00). Il venerdì ci sarà la tavola rotonda “Le nuove prospettive di crescita per la filiera del caffè

espresso italiano”, con esponenti del settore e rappresentanti istituzionali e politici. Moderata da Andrej Godina, sarà presente Aldo Mario Cursano, vicepresidente vicario di FIPE e Stefano Romagnoli, responsabile del settore sviluppo e promo-zione del turismo e del commercio della Regione Toscana.

Nel programma anche la musica: il mercoledì, da Ditta Artigianale, con il dj set di soli vinili di Davide Agazzi di Alphabeat/Controradio, a cui seguirà il concerto dei Figli delle Stelle; il giovedi presso la caffetteria delle Oblate il set di Antonio De Felice, con musiche dal mondo.

Molti i laboratori, quali quello sul gelato al caffè, il workshop “Come scegliere un buon caffè per casa”, e “Come usare il caffè in cucina”. Chiusura il venerdì 22 maggio con la nuova edizione della cena dedicata al caffè, a cura di Luca Managlia. Tra le firme della cena, quella con il pasticcere Paolo Sacchetti, vice-presidente della Accademia dei Pasticceri Italiani (AMPI).

Tra le iniziative, anche “Un caffè lungo…dai Granduchi al Futurismo” percorsi guidati tra le caffetterie sto-riche di Firenze in compagnia di Giovanni Tenucci, storico dell’arte e guida turistica, e dimostrazioni di tan-go (mercoledì 20 dalle 18.30 alle 19.30 e dalle 19.30 alle 20.30, venerdì 22 maggio dalle 19.00 alle 20.00 e dalle 20.00 alle 21.00. Prenotazioni su info@nuovieventimusicali.it, costo della partecipazione 7€).

Inoltre ogni settimana, cliccando sull’applicazione Pausa Caffè Coupon (sempre sul profilo Facebook di Pau-sa Caffè Firenze), si possono vincere 20 colazioni in varie caffetterie fiorentine partner del festival (Shake cafè, La Milkeria, Cantinetta dei Verrazzano, Mokaflor, Ditta Artigianale, Gelateria Lungarno e Bar La Badia) consumabili fino al 15 giugno 2015.

Pausa Caffè Festival, per la direzione artistica di Andrej Godina e Francesco Sanapo, è organizzato da NEM – Nuovi Eventi Musicali, con il patrocinio del Comune di Firenze – Assessorato alla cultura e allo sviluppo economico, in collaborazione con Cooperativa Archeologia/Caffetteria delle Oblate, Biblioteca delle Oblate, Scae Italia, CSC, Ditta Artigianale, Sesamo – Comunicazione Visiva, SOWhat - Digital Agency; con il sup-porto e la partecipazione di Dalla Corte, Dini Caffè, Caffè Italia, Caffè Corsini, Caffè Piansa, Le Piantagioni del Caffè, La Tosteria, Oriental Caffè, Demus, Imperator, Sandalj, Bunn, Dm Italia, Pulycaff, Mahlkoenig, Caffemotive, Demuslab, Recappuccio, BWT Water + More, Petroncini Impianti, La via del Gelato.