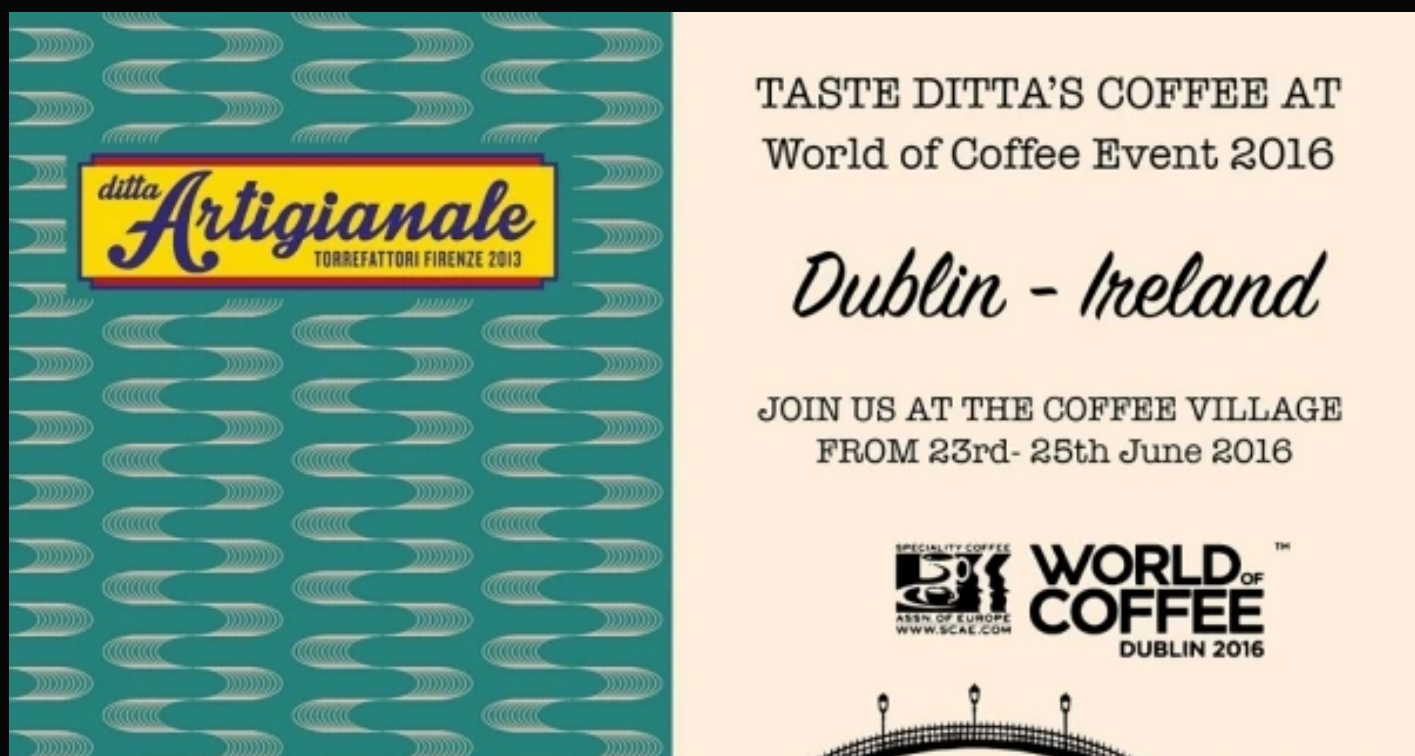


I caffè di Ditta Artigianale in degustazione al World Of Coffee



The poster features a teal background with a repeating pattern of white wavy lines on the left side. A yellow rectangular box with a red border contains the text "ditta Artigianale" in a stylized font, with "TORREFATTORI FIRENZE 2013" written below it. On the right side, the text "TASTE DITTA'S COFFEE AT World of Coffee Event 2016" is displayed in a serif font. Below this, "Dublin - Ireland" is written in a cursive script. Further down, it says "JOIN US AT THE COFFEE VILLAGE FROM 23rd- 25th June 2016". At the bottom right, there is a logo for "SPECIALITY COFFEE ASSN. OF EUROPE WWW.SCAE.COM" and "WORLD OF COFFEE DUBLIN 2016". A silhouette of a bridge with three streetlights is visible at the very bottom.

Ditta Artigianale, coffee bar e micro torrefazione dedita allo specialty coffee, diretta da Francesco Sanapo sarà presente per la prima volta al World of Coffee, il campionato mondiale di caffè, che si svolgerà a Dublino, in Irlanda, dal 23 al 25 giugno.

Lo stand si troverà presso il Coffee Village dello Scae, al numero 33, in uno spazio allestito dove sarà possibile degustare i nuovi caffè, tutti tostati freschi e scelti con cura da piccoli produttori nei paesi d'origine, grazie a rapporti di conoscenza diretti. I caffè saranno rinnovati per l'occasione anche nella grafica. Tra questi, che saranno serviti in versione espresso e in modalità filtro, si assaggerà il nuovissimo "Castillo - Finca El Mirador", proveniente da un nano lotto colombiano; una varietà botanica, nata in laboratorio, molto resistente alle malattie, al quale è stato applicato un processo di essiccazione della bacca, direttamente sull'albero, chiamato "dry on tree". La caratteristica principale di questo caffè è la dolcezza e l'acidità iniziali, insieme ai sentori balsamici in retrogusto.

Inoltre, Ditta Artigianale sarà protagonista della Gara Mondiale Baristi “World Barista Championship”, accompagnando Charlotte Malaval (23 anni, proveniente da Aix-en-Provence), campionessa in carica francese, nel suo percorso per raggiungere il podio più alto tra 61 paesi in gara.

[Da sn Charlotte Malaval e il coach Francesco Sanapo](#) Continua così il sodalizio di eccellenza tra Francesco Sanapo e Charlotte Malaval, che a febbraio scorso ha portata la Malaval per il secondo anno sul podio francese grazie ad un caffè di Ditta Artigianale, Finca Maputo Typica dell’Ecuador, e al coaching di Sanapo.

A proposito della competizione, **Sanapo** svela: *«Sono emozionato di affiancare nuovamente un talento quale quello di Charlotte, che l’anno scorso ci ha regalato l’emozione del sesto posto al mondiale, al suo primo anno in gara. Della competizione racconta: Posso solo dire che presenteremo un caffè unico, salvadoregno, tostato da Ditta Artigianale, un caffè in esclusiva. Lo abbiamo cercato a lungo, lo abbiamo trovato, pochi sacchi che abbiamo deciso di acquistare in toto. La gara di Charlotte sarà di grandissimo livello scientifico, unito a un approccio da vero barista, la combinazione esatta tra scienza, ricerca e i valori sociali che deve avere un barista. Sono sicuro che Charlotte metterà in gioco tutta se stessa, la propria vita e esperienza».*

Dice la **Malaval**: *«Ho il privilegio di lavorare con Francesco da 2 anni, è davvero grazie a lui se ho la possibilità di vivere questa bellissima avventura. Essere ambasciatori del caffè di qualità è una vera e propria responsabilità e bisogna stare molto attenti a diffondere i giusti valori».*

www.dittaartigianale.it