Ditta Artigianale: 5 caffè speciali da assaggiare per la Giornata Internazionale del Caffè

20230929155638indexcaf-edd307f8

Domenica **1 ottobre**, in occasione della Giornata Internazionale del Caffè, **Ditta Artigianale offrirà la possibilità di assaggiare gratuitamente una selezione di caffè in filtro provenienti da diversi Paesi**, approfondendo parallelamente la storia e le tradizioni che si nascondono dietro ad ogni tazzina. Dall'Etiopia alla Colombia, passando per l'Honduras, saranno cinque le varietà proposte, tutte da gustare.

Inoltre, nei locali della **Scuola del Caffè**, accademia internazionale dedicata alla diffusione della cultura del caffè, nata all'interno di una caffetteria, in Ditta Artigianale Carducci, sarà organizzato **un incontro su come preparare un buon caffè** a casa, guidati dal team di Ditta Artigianale (ore 15, ingresso gratuito), mentre alle 16 il pluripremiato campione baristi e assaggiatori di caffè **Francesco Sanapo**, incontrerà il pubblico in un **workshop** durante il quale offrirà la possibilità di assaggiare le varietà selezionate nel corso del suo recente viaggio in Colombia.

Partito lo scorso 14 settembre, Sanapo ha partecipato prima al **Producer Roaster Forum**, appuntamento che riunisce i maggiori esperti di caffè di tutto il mondo, dove è intervenuto in occasione di conferenze e tavole rotonde sui temi del commercio e degli **specialty coffee**, per poi proseguire nelle piantagioni dei piccoli produttori locali, che lavorano il caffè con una particolare attenzione al pianeta e con i quali Ditta Artigianale condivide gli stessi valori, legati al rispetto dell'ambiente, dei lavoratori e all'altissima qualità dei prodotti. È da loro che Sanapo ha selezionato le varietà più interessanti, da proporre all'interno dei locali di Ditta Artigianale.

In quest'ottica la Giornata Internazionale del Caffè rappresenta per Ditta Artigianale la possibilità di **rafforzare il concetto di sostenibilità** che l'azienda fiorentina porta avanti fin dalla nascita, attraverso la totale tracciabilità dei caffè e il sostegno ai piccoli produttori locali che lavorano nel pieno rispetto dell'ambiente e dei lavoratori.

La partecipazione agli eventi della Scuola del caffè **è gratuita**, **previa registrazione** all'indirizzo mail **info@scuoladelcaffe.it**

I CINQUE ASSAGGI

In **via dei Neri** si potrà assaggiare il **caffè "Uraga"**, proveniente dall'omonima regione dell'Etiopia, dove viene coltivato utilizzando varietà locali miste, conosciute come Mixed Heirloom, che conferiscono al caffè una ricchezza e una complessità uniche. All'assaggio le note che prevalgono includono caramelle alla pera, limonata e marzapane.

In **via dello Sprone** si apriranno le porte all'**Almaz Teklu**, un specialty coffee monorigine proveniente dalla regione di Chelchelie, Gedeb, in Etiopia, che all'assaggio si caratterizza per un profilo di gusto che include note di ciliegia rossa, kiwi e limone.

In **via Carducci** sarà possibile gustare il **Finca el Puente Geisha Naturale**, coltivato utilizzando la pregiata varietà di caffè Geisha e sottoposto ad un processo di lavorazione durante il quale i chicchi vengono lasciati essiccare all'interno della drupa del frutto, consentendo loro di assorbire i sapori naturali e di sviluppare un profilo di gusto unico. Le note gustative di questo specialty coffee sono un tripudio di sapori intensi, con sfumature di prugna e mandarino.

In **Riva d'Arno** si presenterà il **Daye Bensa**, caffè monoorigine proveniente dall'Etiopia. Si tratta di una vera delizia per gli amanti del caffè di alta qualità che presenta note floreali di gelsomino che si sprigionano in ogni tazza.

In Ditta Artigianale **Piazza Ferrucci** si potrà assaggiare il **Finca el Puente Geisha Washed**, sottoposto ad un processo di lavorazione lavato che consente di ottenere una pulizia ed una purezza dei chicchi di caffè eccezionali. Le note gustative di questo caffè sono un vero invito a un viaggio esotico e tropicale. Il mango, l'ananas e il lime si fondono armoniosamente per offrire un'esplosione di sapori tropicali e fruttati, regalando al caffè una personalità straordinaria che conquisterà i palati più fini.