

I caffè di Ditta Artigianale sul podio dei campionati baristi italiani e francesi

Charlotte Malaval ha vinto il campionato francese con un Finca Maputo "Typica" dell'Ecuador; Francesco Masciullo si è classificato terzo al campionato italiano baristi con un Colombia-Finca El Mirador, mentre Jessica Sartiani è arrivata terza al campionato italiano brewers con un caffè etiope Duromina

Firenze, 2 febbraio - **Ditta Artigianale**, micro torrefazione diretta da **Francesco Sanapo**, sale per tre volte sul podio dei campionati baristi. Grazie ai caffè speciali tostati freschi e scelti da piccoli produttori in giro del mondo, caratteristica fondamentale del brand di "specialty coffee", infatti, **Charlotte Malaval** (23 anni, proveniente da Aix-en-Provence) ha vinto per il secondo anno consecutivo il Campionato Baristi francese, con un **Finca Maputo "Typica" dell'Ecuador**; **Francesco Masciullo** (24 anni, di Lecce) conferma il terzo posto al **Campionato Baristi italiano**, gareggiando con un **Finca El Mirador della Colombia**, una nuova varietà botanica, nata in laboratorio, i cui frutti si lasciano essiccare direttamente sull'albero. Infine **Jessica Sartiani** (29 anni di Firenze), alla sua prima gara, è arrivata terza al **Campionato italiano Brewers** con il caffè dell'**Etiopia** proveniente dalla **Cooperativa Duromina**, frutto di un bel progetto di solidarietà, in cui una no profit americana ha investito in una piccola comunità fornendogli i mezzi per valorizzare il proprio prodotto. Sartiani, ha inoltre gareggiato con un "Woodneck", un metodo di estrazione "a Drip", in cui il filtro è in stoffa, nel rispetto dell'ambiente. Tutti i vincitori sono stati allenati dal team di **Caffè Corsini - Scuola MasterBar**; al momento, presso la scuola è in prova il barista **Nikos Kanakaris**, che affronterà la finale del campionato greco il 14 febbraio ad Atene.

I caffè dei campioni sono in vendita sullo shop on line www.dittaartigianale.it, ed è possibile degustarli anche nel coffee bar omonimo, situato a Firenze, nel centro storico, in via dei Neri 32 r. Di seguito le interviste ai tre campioni, che raccontano così le proprie esperienze.

Charlotte Malaval, vincitrice del Campionato Francese Baristi 2016, commenta la sua vittoria: "Ho il privilegio di lavorare con Francesco Sanapo da 2 anni, è davvero grazie a lui se ho la possibilità di vivere questa bellissima avventura. Mi ha spinto a competere nel 2015; mi diceva che non poteva che essere senza una grande esperienza, al di là del risultato. Da quel momento è stato un fantastico processo di apprendimento, che mi ha fatto esplodere la passione per il caffè giorno dopo giorno. Oltre a lui, devo ringraziare gli altri membri del team, composto da Amanda Juris, Hidenori Izaki e Roukiat Delrue. Sono contenta che andremo al mondiale a Dublino a maggio! Ogni secondo trascorso con loro è un pieno di conoscenza, elevata competenza e passione. Non avrei potuto ottenere se non l'1% di questo, senza una squadra come questa intorno a me. La loro generosità è stato senza limiti. E adesso andiamo avanti. In particolare, sono così grata che la collaborazione con Ditta Artigianale e Francesco Sanapo mi abbia permesso di nuovo di vincere la concorrenza, grazie a un caffè così sorprendente. Nel 2015 abbiamo costruito la gara intorno a un esperimento sul processo di essiccazione su un Black Honey Yellow Bourbon proveniente da El Salvador. **Quest'anno, invece, abbiamo puntato tutto nello spiegare il ruolo fondamentale del barista nel guidare il cliente verso l'obiettivo principale: l'emozione della degustazione del caffè.** Abbiamo quindi mostrato come il barista possa influenzare l'esperienza del cliente attraverso la descrizione del sapore, rivelando i vari significati, per una esperienza sensoriale "emotional". Ho deciso di gareggiare con un Finca Maputo "Typica" dell'Ecuador, con processo lavato, un caffè pulito e complesso, con una incredibile dolcezza. E' esattamente il caffè che cercavo, con i valori che volevo mi rappresentassero. E' infatti quello che voglio per promuovere il nostro settore del caffè specialty, un caffè sensazionale ma facile tazza, adatto a tutti. Essere ambasciatori del caffè di qualità è una vera e propria responsabilità e penso che dobbiamo stare molto attenti per quanto riguarda i valori che vogliamo difendere e condividere".

Francesco Masciullo, terzo posto al Campionato italiano Baristi 2016, ha detto: "Si prova una grande emozione a salire per il secondo anno sul podio. Mi sono preparato per circa quattro mesi, ogni giorno in una stanza ad allenarmi con il supporto di Ditta Artigianale e della scuola Master Bar della Caffè Corsini. Ho

gareggiato con una nuova varietà botanica, nata in laboratorio da due varietà botaniche esistenti in natura, che permette di combattere varie malattie che intaccano la pianta. Si chiama Castiglio, proviene dalla Colombia, dalla Finca El Mirador. La caratteristica principale è la dolcezza e l'acidità che si sentono inizialmente, insieme ai sentori balsamici in retrogusto. Mi ha affascinato la storia: è una varietà creata in laboratorio, e la novità è il processo d'essiccazione che viene utilizzato per la drupa, un processo che avviene direttamente sull'albero. Una volta essiccata la drupa, viene raccolta, decorticata e si ottiene il chicco verde. I sentori balsamici e speziati, li ho valorizzati nella bevanda, usando tre differenti erbe aromatiche, quali il timo limonato, la maggiorana e il rosmarino”.

Conclude Jessica Sartiani, terzo posto al Campionato italiano Brewers 2016: “Era la prima volta che gareggiavo. E' andata benissimo. Mi sono preparata tutti i giorni, allenandomi, dopo lavoro, avevo più tensione inizialmente che gli ultimi giorni e in gara, in cui mi sono detta 'ci siamo! Buttiamoci'. In dieci minuti ho dovuto presentare un caffè ottenuto con metodo di estrazione a filtro. Io ho portato il Woodneck, un metodo di estrazione a drip, con tessuto di stoffa. Non è molto comune da vedersi. Ho anche cercato un altro filtro, proveniente dagli Stati Uniti, completamente organico, inodore e insapore, con una porosità che mi permetteva una maggiore estrazione degli olii, ovvero grassi, zuccheri, che danno più ricchezza alla tazza. Ho portato questo metodo perché credo che sia importante parlare un po' dell'ecologia. Il metodo con i filtri di tessuto possono aiutarci con l'ambiente. Ho scelto un caffè etiope, di una zona che è sempre stata sottovalutata, e i produttori sottopagati, perché tendenzialmente non avevano risorse per costruire delle strutture adeguate per lavorare il caffè. Era da generazioni che utilizzavano il caffè naturale, e come quasi tutti i caffè naturali hanno il difetto che fermentano, marciscono. Questo esempio di cooperativa, invece, è stata aiutata da una azienda no profit americana che ha investito in vasche di fermentazione per lavare il caffè, e il prodotto finale è straordinario. Mi piaceva proprio l'idea di crescita e sviluppo di una intera regione. Loro infatti si chiamano Duromina, che vuol dire 'To improve our life', che vuol dire 'per migliorare la nostra vita'. Quello che mi ha dato di più questa esperienza è stato mettermi in gioco, superare le mie paure. Sento che sono uscita da questa esperienza con qualcosa in più, e quindi ne sono molto felice”.

XPRESS COMUNICAZIONE

Sara Chiarello 329.9864843; esse.chiarello@gmail.com