



COMUNICATO STAMPA

**Al via il 2/o "Italian Coffee Tour"
Da Firenze a Napoli in bici, passando per Roma,
l'impresa di Francesco Sanapo per far scoprire i caffè più rari,
e sensibilizzare al consumo consapevole di caffè**

*Il "coffee lover" Francesco Sanapo, patron del marchio fiorentino Ditta Artigianale e pluripremiato campione baristi e assaggiatore di caffè, partirà da Firenze **il 28 luglio** in sella alla sua bici per un tour che lo porterà a **Montalcino, Bolsena, Viterbo, Roma, Gaeta, Napoli, dove arriverà il 3 agosto***

In ogni tappa, l'incontro con un personaggio di rilievo, e due eventi speciali aperti al pubblico in due caffetterie specialty, a Roma e a Napoli, per fare il punto con la community internazionale

A sostenere Italian Coffee Tour, Confcommercio Firenze, Fipe (la federazione italiana dei pubblici esercizi aderente a Confcommercio), BWT Italia, DM Italia, Ditta Artigianale, Pissei

Firenze, 27 luglio 2022 - L'evoluzione della filiera del caffè, tra nuovi produttori e consumatori; la ricerca della sostenibilità ambientale nei processi di produzione; la degustazione dei caffè più rari e esclusivi, pensata per tutti, ma anche l'incontro con il mondo enogastronomico, osando pizze salate al caffè e ravioli in brodo di caffè filtro.

Partirà da **Firenze**, per raggiungere **Napoli**, attraverso **Montalcino, Bolsena, Viterbo, Roma, Gaeta, "Italian Coffee Tour"**, la **seconda edizione** della manifestazione che coniuga passione per lo sport e approfondimento, ideata da **Francesco Sanapo**, "coffee lover", patron del marchio fiorentino Ditta Artigianale e pluripremiato campione baristi e assaggiatori di caffè.

L'obiettivo è sensibilizzare l'opinione pubblica verso le tematiche ambientali, anche per salvare il caffè. In ogni tappa, l'incontro con un personaggio di rilievo, a cui preparerà un caffè specialty (di particolare pregio gustativo), uno diverso per tappa, provenienti da piccole piantagioni, con la sua personale "french press", e due eventi speciali aperti al pubblico in due caffetterie di qualità, a **Roma, lunedì 1° agosto alle ore 16.30 da Barnum** (via del Pellegrino 87), e a **Napoli, mercoledì 3 agosto alle ore 16.30 da Ventimetricquadri** (via Gian Lorenzo Bernini, 64a) per fare il punto con la community internazionale. Un viaggio per valorizzare la materia prima e la qualità del caffè, raccontando la storia di piccoli produttori attraverso i caffè che Sanapo farà degustare nelle diverse piazze italiane.

L'impresa sarà raccontata sui social personali di **Francesco Sanapo**. "Il mio profilo - dichiara - è seguito da tante persone dall'estero. Così mi è venuta l'idea di valorizzare sia la bellezza del mio paese che i personaggi di eccellenza che operano in Italia, raccontandolo il mio viaggio in bicicletta e i nostri incontri sui canali social. In questa nuova edizione, porterò i caffè più rari ed esclusivi in degustazione in alcune delle caffetterie migliori, per poter dare l'occasione a tutti di assaggiare e capire quale sia la vera eccellenza nel mondo del caffè".

A sostenere **Italian Coffee Tour**, **Confcommercio Firenze**, **Fipe** (la federazione italiana dei pubblici esercizi aderente a Confcommercio), **Best Water Technology (BWT) Italia**, leader europeo nel settore del trattamento dell'acqua, **DM Italia**, distributore dei migliori macinacaffè, **Ditta Artigianale**, torrefazione e prima linea italiana di caffetterie specialty, e **Pissei**, azienda specializzata in abbigliamento tecnico per ciclismo dal design accattivante.

La partenza in sella ad una bici è fissata per **giovedì 28 luglio dalle ore 18** dalla sua città di adozione, Firenze, da **piazza Sant'Ambrogio**, di fronte a **Ditta Artigianale Carducci & Hario Cafè**, dove è previsto l'incontro con **Aldo Cursano**, presidente di **Fipe Toscana e Confcommercio Firenze**, nell'ex monastero. La prima tappa sarà a **Montalcino**, il **29 luglio**, con sosta a **Podere Le Ripi**, per incontrare l'enologo **Sebastian Nasello**, che qui sta portando avanti un lavoro legato alla biodinamica, che mira a rivitalizzare tutto ciò che è nell'ambiente in cui si produce, partendo dall'aver cura della natura stessa per ottenere un prodotto di alta qualità, salubre e con una forte identità di provenienza cercando di non esaurire le risorse - in questo il parallelo tra il mondo del vino e quello del caffè, in continua evoluzione e alla ricerca di sostenibilità.

Poi, di nuovo in sella per raggiungere **Bolsena, Viterbo (30 luglio)**, dove incontrerà la giornalista **Raffaella Galamini**, parlando di turismo in chiave enogastronomica.

Due giorni a Roma, domenica 31 luglio e lunedì 1° agosto, dove Sanapo effettuerà diverse tappe di eccellenza nel capoluogo, secondo un percorso condiviso con **Federico Pezzetta**, che si occupa di comunicazione e progetti vari nel mondo del food, con Romedia Studio. Con Sanapo, un lungo percorso di collaborazione, sin dal documentario "Coffees. Italians do it Better", "Coffee and Lucas", e in percorsi in cui il caffè diventa protagonista di ricette quali una pizza salata al caffè, cruffin al caffè fino alla recente collaborazione con **Irene Volpe**, finalista Masterchef della scorsa edizione, con cui è iniziato un percorso sul caffè, per proposte quali "ravioli con un brodo di caffè filtro", che è piaciuto talmente che, quando ha ricevuto un nuovo invito dalla trasmissione Masterchef, lo ha presentato all'edizione di quest'anno.

Nel tour a Roma, in luoghi di incontro tra caffetterie specialty e cucina di alta qualità in cui convivono tradizione e innovazione, si andrà a **Casa Manfredi**, a due passi da Circo Massimo e che ha vinto con Bargiornale il premio per miglior pasticceria d'Italia nel 2020; **La Dispensa dei Mellini**, con cucina con vetrata su strada, a base di piatti tipici romani e alcuni più elaborati, capitanata dalla chef Susanna Sipione e da Andrea Annibaldi (Susanna è stata protagonista della prima stagione di "4 Ristoranti"); **Otaleg**, gelateria che ha vinto Tre Coni Gambero Rosso, con Marco Radicioni - artista che si è affermato con gusti a base di olio evo, ketchup piccante, pollo e peperoni, salmone, fino al **Barnum Caffè**, che è una caffetteria specialty senza torrefazione nel centro di Roma. Qui, il **1 agosto alle 16.30**, si terrà il primo dei due **Meet&Greet**, con assaggio di caffè esclusivi e a cui parteciperà, tra gli altri, anche l'esperto **Andrea Matarangolo**.

Il tour proseguirà poi a **Gaeta**, il **2 agosto**, per concludersi il **3 agosto a Napoli**, presso la caffetteria specialty **Ventimetriquadri**, dove si terrà il secondo **Meet&Greet**, con altri caffè esclusivi e momento di incontro aperto a tutti.

A corredo degli incontri, scorreranno le immagini del documentario "**The Coffee Hunter**", progetto di Sanapo per la regia di Stefano Conca Bonizzoni e prodotto da SCBLab e Ditta Artigianale, andato in onda su Sky - Gambero Rosso durante le vacanze natalizie, che racconta l'avventura in Uganda sulle tracce del chicco più pregiato, al motto di "Un caffè buono deve essere anche etico. Le immagini della mini serie può aiutare a far capire ancora meglio la filiera e la bellezza che si cela in ogni angolo del mondo del caffè".

"È una sfida con me stesso, voglio raccontare lo specialty in piazze e luoghi in cui non è così presente, unendo le mie due più grandi passioni, la bici e il caffè", conclude Sanapo.

Ufficio stampa Ditta Artigianale

Chiarello Puliti & Partners

Sara Chiarello - Francesca Puliti; sara.chiarello@chiarellopulitipartners.com; +39 329 9864843