

COMUNICATO STAMPA

Da mercoledì 20 a venerdì 22 maggio a Firenze, in piazza della Repubblica e luoghi vari, con la direzione artistica di Francesco Sanapo (campione italiano caffetteria) e Andrej Godina (coffee expert)

4° edizione di 'Pausa Caffè Festival', il caffè passa in primo piano

In programma 33 eventi tra spettacoli, workshop, gare baristi, molte realtà del settore coinvolte da tutta Italia e decine di caffè speciali in degustazione gratuita

Con le finali italiane dell' 8° Campionato 'Cup Tasters', valevole per accedere al prossimo mondiale World Cup Tasters Championship che si svolgerà a Göteborg in Svezia a giugno; del 1° Coffee Triathlon, del 1° Bunn Sensory Coffee Challenge e del 4° campionato Latte Art Challenge Dalla Corte

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 'Pausa Caffè Festival'**, manifestazione dedicata alla diffusione della cultura del caffè di qualità. L'evento, si terrà in **Piazza della Repubblica e in vari luoghi del centro storico** del capoluogo toscano, a ingresso libero.

Diretto da **Andrej Godina** (coffee 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 espresso 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 presentati al pubblico per la prima volta, che saranno offerti non solo in modalità espresso, ma anche filtro, in versione 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.worldcup-tasters.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).

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 tritico di prove dedicate all'olfatto, al gusto e all'assaggio.

Tra gli appuntamenti, si segnalano due anteprime: mercoledì 20 maggio la presentazione della nuova edizione 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 seconda



metà del Cinquecento, di resoconti di viaggiatori e mercanti e di trattati di botanici e medici, tutti interessati, 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 edizione 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 **Sigep-Rimini Fiera**: per dieci giorni i baristi selezionati da tutto il mondo provano l’esperienza di vivere come i produttori di caffè nei paesi di origine, in questo caso nelle famose piantagioni dell’Honduras.

Due le tavole rotonde: la prima, giovedì, 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 promozione 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 giovedì 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 pasticciere **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 storiche di Firenze** in compagnia di Giovanni Tenucci, storico dell’arte e guida turistica, e dimostrazioni di tango (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 Pausa Caffè Firenze), si possono vincere 20 colazioni in varie caffetterie fiorentine partner del festival (Shake café, 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 supporto 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.

Info: pausacaffefirenze@gmail.com
www.facebook.com/pausacaffefirenze
twitter.com/pausacaffeflo

Ufficio stampa XPRESS COMUNICAZIONE

Sara Chiarello 329.9864843; Antonio Pirozzi 339.5238132; Francesca Corpaci 3392439292

LE COMPETIZIONI

Primo campionato Coffee Triathlon

Il format di gara si svilupperà su tre giornate, durante le quali i concorrenti dovranno dimostrare ottime capacità e conoscenze su tutta la filiera del caffè: dalla selezione del caffè verde fino all’assaggio in tazza, sia in espresso che con i metodi a filtro.



www.pausacaffefestival.it

Il primo giorno si partirà da una sessione di controllo qualità e selezione dei difetti su un campione di caffè verde monorigine. Il passo successivo sarà la tostatura, che verrà effettuata su una macchina tostatrice da 2 kg ad alimentazione elettrica. I concorrenti saranno chiamati a tre sessioni di tostatura: la prima di un caffè, raggiungendo un colore di tostatura predefinito, la seconda applicando la migliore curva di tostatura per l'espresso (caffè verde specialty) e infine quella di una miscela per l'espresso decaffeinato. La prima giornata di gara si concluderà con una sessione di assaggio di caffè preparato con il protocollo della Specialty Coffee Association of America e la compilazione della scheda assaggio della SCAA, il cui punteggio finale dovrà avvicinarsi il più possibile a quello determinato dai giudici di gara.

Il secondo giorno sarà dedicato all'universo espresso, e si aprirà con una prova di formulazione di una miscela per l'espresso partendo da sei caffè monorigine forniti dai torrefattori partner di Pausa Caffè Festival. I concorrenti dovranno utilizzare almeno tre dei sei caffè riuscendo a ottenere una tazza gustativamente bilanciata, corposa e dal retrogusto complesso e persistente. Un'ulteriore tazzina di espresso verrà preparata dai concorrenti con la Bacchi Espresso, dando la possibilità di scegliere l'acqua ideale per la preparazione tra 6 acque minerali naturali in bottiglia. La gara continuerà con la preparazione di un cappuccino Latte Art, che verrà valutato dai giudici in termini di perfetta tecnica di schermatura del latte, perfezione nell'esecuzione del disegno Latte Art e gradevolezza al palato. L'ultima prova consisterà nella pulizia dell'attrezzatura.

L'ultima giornata sarà riservata a metodi di preparazione del caffè differenti da quello utilizzato per l'espresso. I concorrenti dovranno preparare il caffè monorigine (tostato per il filtro durante il primo giorno di gara) con i metodi Hario V60, Trifecta e Aeropress. La valutazione dei giudici comprenderà sia la valutazione dei parametri di preparazione che la curva di erogazione dell'acqua, oltre alle caratteristiche organolettiche della bevanda. Dicono Andrej Godina e Francesco Sanna: *"Il campionato Coffee Triathlon è la dimostrazione di come un vero "coffee expert" sappia destreggiarsi nel variegato e difficile mondo del caffè riuscendo a gestire al meglio uno specialty coffee dall'acquisto della materia prima, passando attraverso la tostatura e arrivando fino alla preparazione in tazza"*.

Finale Italiana del Campionato Cup Tasters organizzata da Caffè Speciali Certificati in collaborazione con SCAE ITALIA

www.worldcuptasters.org

Due concorrenti per turno si sfideranno su un lungo tavolo di gara, dove saranno poste otto triplette di tazze contenenti caffè preparati in modalità filtro. Ogni tripletta ne conterrà due uguali, da individuare "scartando" la terza tazza, quella con caratteristiche diverse. Vince chi identifica nel minor tempo il maggior numero di tazze diverse. I caffè utilizzati verranno forniti dalla Caffè Speciali Certificati e saranno chicchi di singola piantagione particolarmente pregiati, tostati chiari per la preparazione a filtro. Tra i caffè ci sono differenze spesso sottili, che richiedono buone capacità sensoriali per essere individuate correttamente. Si tratta di un esercizio quotidiano per chi seleziona il caffè verde e per chi crea e controlla le miscele, ma organi di senso ben allenati sono preziosi alleati anche del barista, che ogni giorno può verificare di persona la qualità del prodotto che propone ai suoi clienti e coinvolgerli nel piacere di riconoscerne e gustare un buon espresso. Un'esperienza da raccontare, come spesso avviene dopo la degustazione di un buon calice di vino.

Quarto campionato Latte Art Challenge Dalla Corte

Il cappuccino, la bevanda a base di caffè espresso più famosa e consumata al mondo, rappresenta il fiore all'occhiello di questo campionato inaugurato quattro anni fa, durante prima edizione di Pausa Caffè Festival. La schiumatura del latte e la preparazione dell'espresso saranno realizzate con attrezzature Dalla Corte, opportunamente calibrate per ottenere un'adeguata pressione della caldaia vapore e la corretta temperatura dell'acqua per l'espresso, una volta individuato il cosiddetto *sweet spot* del caffè di gara. La competizione prevede la partecipazione di due concorrenti, che sulla stessa macchina espresso preparano in un tempo massimo di 6 minuti un cappuccino in versione Latte Art. I tre giudici di gara, di fronte ai due risultati dichiareranno immediatamente la loro preferenza, determinando il vincitore che sarà ammesso al turno successivo. Il campionato *Latte Art Challenge Dalla Corte* premierà la capacità del concorrente di riuscire in un tempo breve a preparare e disegnare il cappuccino Latte Art più bello, creativo e tecnicamente perfetto.

Primo BUNN Sensory Coffee Challenge

Il *Bunn Sensory Coffee Challenge* è una gara riservata ad appassionati e cultori dell'universo sensoriale del caffè, con un tritico di prove dedicate all'olfatto, al gusto e all'assaggio. La prima competizione consisterà nel riconoscimento alla cieca degli aromi sprigionati dalle ampolle del set aromatico *Le nuz du café* di DM Italia. Il set si compone di 36 boccette contenenti le più importanti essenze aromatiche che possono essere individuate in una tazza di caffè (fiorito, albicocca, mirtillo, limone, cioccolato, nocciola tostata, miele, mandorla tostata, cioccolato, ecc.). La seconda prova prevedrà il riconoscimento dei 5 gusti percettibili al palato (acido, dolce, amaro, salato e umami) e la capacità del concorrente di posizionarli su una scala di intensità. Le soluzioni saranno preparate utilizzando acido citrico, zucchero bianco, sale da cucina, caffeina e glutammato monosodico). Infine, la prova più importante sarà quella dell'individuazione della tazza diversa all'interno di una tripletta di tre tazze di caffè specialty preparati con le macchine filtro della Bunn, sul format del campionato italiano Cup Tasters.

"UN CAFFÈ' LUNGO... DAI GRANDUCHI AL FUTURISMO"

Un percorso guidato tra le caffetterie storiche di Firenze sulla scia dell'aroma del caffè in compagnia di Giovanni Tenucci, storico dell'arte e guida turistica. Partendo da Piazza della Repubblica, i partecipanti scopriranno come nei secoli il fascino del caffè, bevanda coloniale ed esotica, abbia arricchito di edifici, incontri e momenti creativi le più prestigiose vie e piazze,



www.pausacaffefestival.it

in un itinerario storico che toccherà i Granduchi di Toscana, la dinastia Medici e Asburgo Lorena, fino a Firenze Capitale e alle avanguardie artistiche di inizio Novecento. Una breve passeggiata fatta di piccoli sorsi culturali, dell'ex Caffè Doney in via Tornabuoni, fino ad assaporare le atmosfere pittoriche, poetiche e musicali delle storiche caffetterie di Piazza della Repubblica, cornice di una quotidianità fiorentina ancora tutta legata alla piacevolezza del momento del caffè servito in bellezza.

PROGRAMMA COMPLETO

Mercoledì 20 maggio

Piazza della Repubblica

• ore 10.00-12.00

Colazione 'Cappuccino latte art con il campione baristi'

• ore 10.00-13.30

Primo giorno del campionato Coffee Triathlon

• ore 10.00-19.00

Percorso del gusto tra caffè specialty, bio e monorigine

• ore 10.00-19.00

Laboratorio del gelato con specialità a base di caffè

• ore 11.00

Lancio virale del video contest "Cos'è il caffè per te?"

a cura di Antonio Veracini e SoWhat

• ore 12.00

Laboratorio "Il giusto modo per preparare il caffè a casa"

• dalle 13.00 alle 18.00

Finale italiana del 8° Campionato Italiano Cup Tasters

www.worldcuptasters.org (organizzato da CSC in collaborazione con SCAE Italia, con il patrocinio di SCAE)

• ore 16.00

Laboratorio "Come preparare il caffè con la moka"

• ore 18.00

Presentazione in anteprima nazionale del libro "Della storia e natura del caffè" a cura di Raffaella Setti - Apice Libri. Intervengono: Raffaella Setti, Ricercatrice di Linguistica italiana presso l'Università di Firenze Paolo Galeotti, Polo Museale Fiorentino, ufficio parchi e giardini Giovanna Frosini, Professore Associato dell'Università di Siena Dipartimento di Ateneo per la Didattica e la Ricerca, Linguistica Italiana Andrej Godina: coffee expert

• dalle 18.30 alle 20.30

Percorsi guidati tra le caffetterie storiche di Firenze dal titolo

"Un caffè lungo... dai Granduchi al Futurismo"

a cura di Giovanni Tenucci, storico dell'arte e guida turistica, con la contaminazione di esibizioni di "Tango e Caffè", guidate da Gabriel Z. Iturraspe (necessaria la prenotazione sul sito o sulla pagina Facebook di Pausa Caffè Firenze)

Caffetteria Ditta Artigianale

• ore 19.00

Special event per festeggiare un anno dall'apertura di Ditta Artigianale DJ set funky di soli vinili di Davide "Deiv" Agazzi, conduttore della trasmissione "Alphabeat" su Controradio. Sonorità funk, jazz, soul, r'n'b. A seguire, concerto dei "Figli delle stelle".

Giovedì 21 maggio

Piazza della Repubblica

• ore 10.00-12.00

Colazione "Cappuccino latte art con il campione baristi"

• ore 10.00-13.30

Secondo giorno del campionato Coffee Triathlon

• ore 10.00-19.00

Percorso del gusto tra caffè specialty, bio e monorigine

• dalle 10.00 alle 19.00

Laboratorio del gelato con specialità a base di caffè

• ore 12.00

Laboratorio del caffè "Come scegliere un buon caffè per casa"

• dalle 14.00 alle 17.00

Finale italiana del 4° Campionato Latte Art Challenge Dalla Corte di decorazione di cappuccini

• ore 14.30

Laboratorio "Il metodo a filtro, un caffè da meditazione"

• ore 15.00

BUNN Sensory Coffee Challenge (olfattiva - gustativa - assaggio a filtro)

• ore 16.00



Laboratorio "Come usare il caffè in cucina"

• ore 16:00

Tavola rotonda: "Food, Wine, Spirits & Coffee, nuove opportunità di business" alla presenza di rappresentanti istituzionali e protagonisti del settore enogastronomico

Terrazza della Caffetteria delle Oblate

• ore 19.00

Aperitivo con specialità food al caffè, sulle sonorità del dj set di Antonio De Felice

• ore 20.30

Proiezione di spezzoni del talent show Barista & Farmer "La storia di 10 baristi in piantagione"; a seguire Coffee cocktail party

Venerdì 22 maggio

Piazza della Repubblica

• dalle 10.00 alle 12.00

Colazione "Cappuccino latte art con il campione coffee in good spirits"

• ore 10.00-13.30

Terzo giorno del campionato Coffee Triathlon

• ore 10.00-19.00

Percorso del gusto tra caffè specialty, bio e monorigine

• ore 10.00-19.00

Laboratorio del gelato con specialità a base di caffè

• ore 12.00

Laboratorio "Nuovi metodi: come preparare il caffè in aeropress e V60"

• ore 14.30

Laboratorio "Il caffè filtro, per una slow way of life"

• ore 15.00

Premiazioni del primo campionato Coffee Triathlon

• ore 16.00

Laboratorio "Come assaggiare un caffè espresso: le schede di degustazione"

• ore 16:00

Quarta edizione della tavola rotonda "Le nuove prospettive di crescita per la filiera del caffè espresso italiano", con esponenti del settore e rappresentanti istituzionali e politici

• dalle 18.30 alle 20.30

Percorsi guidati tra le caffetterie storiche di Firenze dal titolo

"Un caffè lungo... dai Granduchi al Futurismo"

a cura di Giovanni Tenucci, storico dell'arte e guida turistica, con la contaminazione di esibizioni di "Tango e Caffè", guidate da Gabriel Z. Iturraspe (necessaria la prenotazione sul sito o sulla pagina Facebook di Pausa Caffè Firenze)

Gelateria Lungarno

Lungarno Amerigo Vespucci, 26

• ore 18:00

Aperitivo Icecream Coffee in Good Spirits con il campione mondiale Coffee in Good Spirits Victor Delpierre

Caffetteria Ditta Artigianale

• ore 20:00

Quarta edizione "food&coffee"

cena ispirata al caffè con Luca Managlia e ospiti del mondo gourmet

