Illy e lo chef spagnolo Josean Alija

josean-alijajpgphp-9cd8b69e

Sapete cosa accumuna illy e Josean Alija, chef del Ristorante Nerua del Museo Guggenheim di Bilbao? Semplice: ricerca e innovazione, per entrambi muse ispiratrici.

Da qui nasce una partenership interessante di cui sono stati recentemente presentati i primi frutti.

Alija, il cui obiettivo è quello di introdurre il caffè nella cultura gastronomica, ha infatti individuato le qualità e le caratteristiche specifiche della miscela di caffè 100% Arabica illy, per immaginare le loro potenziali applicazioni all'alta cucina.

Dall'analisi del caffè come materia prima, lo chef spagnolo ha individuato stati e categorie diverse a seconda della tipologia e del grado di tostatura: caffè verde, diversi gradi di torrefazione, diverse tipologie di texture e infusione a freddo.

[caption id="attachment_14114" align="aligncenter" width="300"]



Funghi alle verdure e lacrime di caffè[/caption]

Caffè verde

Alija, una volta scoperto che il caffè verde è un esaltatore di sapidità e che contiene proprietà antiossidanti, ha applicato queste caratteristiche all'alta cucina: i profumi e i sapori di verdura presenti in un infuso di caffè verde possono essere sfruttati per lo sviluppo di un olio al pepe verde utilizzato poi per creare piatti come "cipolla bianca e pepe Anglet su letto di merluzzo" o il "piccione di Bresse, germogli di piselli e caffè verde", che vede il caffè verde nel ruolo di esaltatore di sapidità.

Tostatura

Dopo aver applicato le proprietà dei grani allo stato puro, il passo successivo è stato investigare le potenzialità sviluppate dal processo di tostatura che fa aumentare il volume del chicco di caffè verde del 60 % e permette il pieno sviluppo di tutti i suoi aromi.

In questo stato, il caffè è un prodotto che emulsiona perfettamente a caldo e permette l’elaborazione di ricette come “funghi, lacrime di verdure e caffè” o “calamaro marinato e brodo di verdure arrostite”.

[caption id="attachment_14115" align="aligncenter" width="300"]



Macaron al caffè[/caption]

Texture… da mordere

Alija sorprende con le diverse texture di caffè, ossia la possibilità di mordere il chicco. Nascono tre dolci: “Texture di caffè”, “gelato alla birra scura”,” arancio e fiori d'arancio”, un adattamento del classico "petit four", “Macaron francese al caffè e Stampa croccante al caffè, con pistacchi e cacao”.

Caffè, infusi e …birra

Lo Chef introduce, infine, il quarto stadio, l'infuso di caffè freddo rappresentato da una birra di caffè, una bevanda rinfrescante e stimolante.

Questa infusione di malto frizzante, ispirata da una caffettiera, è un insieme di profumi a base di caffè con tostatura di 3 º grado (5 '), che esalta i diversi aromi presenti nel malto come nel caffè, come la cannella e il pane tostato, che viene gassificato e a cui poi viene aggiunta una quantità minima di alcol permettendo di ottenere una bevanda rinfrescante.