Con Lavazza il caffè diventa protagonista della mixology

lavazza-itierra-variante-colada-zoppi-fab09517

Sempre più diffusa in Italia, la mixology si afferma come nuovo trend capace di attrarre i consumatori più attenti che desiderano esplorare nuove frontiere del gusto. Tra le ultime novità nella ricettazione dei cocktail c'è l'utilizzo del caffè come ingrediente in grado di offrire originali accostamenti con aromi e spezie. Ecco che dai più inediti contrasti di sapori nascono contemporanee rivisitazioni dei grandi classici come il Bloody Mary, o drink unici in grado di sorprendere tutti i sensi. Protagoniste di 3 innovativi cocktail a base di caffè firmati da Dennis Zoppi, noto bartender e Neo Ambassador Lavazza,sono le pregiate miscele iTierra!. Queste raffinate selezioni incontrano l'arte di miscelare di Dennis Zoppi dando vita a creazioni di grande impatto gustativo e visivo che trasportano con stupore il consumatore verso il futuro del bere di qualità.

Noir Noir

Questo drink è una piacevole scommessa che porta il caffè in uno dei cocktail che hanno fatto la storia della mixology, il Bloody Mary. Lavazza iTierra! Brasile (70% Arabica – 30% Robusta) si trasforma in una piacevole vinaigrette estratta a caldo dove l'aromaticità e il corpo intenso di questa miscela si abbinano perfettamente al pomodoro. La sua intensità è semplicemente soave, rimane dolcemente posata sul palato invitando alla sorsata.

Ingredienti:
• 30 ml vodka Ciroc
• 40 ml polpa di pomodoro
• 10 ml vinaigrette di caffè estratto a caldo Lavazza iTierra! Brasile (70% Arabica – 30% Robusta)
• una presa di sale e pepe nero
• una presa di origanosiciliano

Preparazione vinaigrette:
Per 100 ml di vinaigrette, preparare 100 ml di aceto di mele e 4 grammi di Lavazza iTierra! Brasile (70% Arabica – 30% Robusta).
Versare l'aceto in un pentolino antiaderente e portare ad ebollizione.
Versare il Lavazza iTierra Brasile e spegnere il fuoco, mescolando gli ingredienti con un cucchiaino.
Lasciare in infusione per almeno 5 minuti, prima di filtrare con una super bag 100 micron, un filtro molto sottile che permette al composto di essere filtrato senza impurità.
Lasciare raffreddare e imbottigliare.

Preparazione drink:
Porre tutti gli ingredienti insieme alla vinaigrette nello shaker e agitare bene, versare in coppetta di ceramica

Foodpairing:
Pop corn aromatico al gusto di pomodoro
Vapore di Lavazza iTierra! Brasile



ItalianTonic(o)

Il drink ItalianTonic(o) si caratterizza per intensità e corpo ed è proprio il tocco di Lavazza iTierra! Brasile 100% Arabica che permette al cocktail di accendere il palato senza che la sensazione sfiorisca nell'immediato. L'alternarsi delle combinazioni floreali del sambuco e tostate del caffè è molto piacevole al gusto, in una serie di tonalità in contrasto che sorprende a ogni sorso.

Ingredienti:
• 30 ml Lavazza iTierra! Brasile 100% Arabica Cold Brew
• 120 ml di tonica aromatizzata ai fiori di sambuco
• 35 ml TanquerayLondon Dry Gin

Preparazione:
Porre tutti gli ingredienti nello shaker e agitare bene,versare in calice ampio

Foodpairing:
Cioccolato aromatico al gusto di champagne
Vapore olfattivo di agrumi freschi

Variante Colada

La Variante Colada si avvale di una combinazione unica, dotata di una doppia struttura tra aria e perlage, tra foam e caviale, dove il protagonista rimane sempre il caffè, e in particolare Lavazza iTierra! Selection. La carica aromatica floreale di questa miscela intervalla note di miele e datteri con un elegante bouquet di cocco e di spezie, per un dolce risultato capace di amplificare la percezione degli altri ingredienti. Il consumatore degusterà dapprima Lavazza iTierra! Selection in versione aria, una foam di grande impatto sensoriale studiata per preparare il palato alla successiva degustazione del caviale di Kafa, dalla consistenza inattesa.

Ingredienti:
• 200 ml di succo di Guanabana
• 100 ml latte di cocco
• 40 ml di rhum agricolo Dillon
• 50 ml di sciroppo di cocco
• 1 grammo di cannella in polvere
• 1 grammo di cardamomo verde in polvere
• 24 grammi di avocado
• 300 ml foam di caffè Lavazza iTierra! Selection

Preparazione del drink:
Inserire tutti gli ingredienti nel frullatore e frullarli sino ad ottenere un composto liquido ed omogeneo, direttamente nel blender, versare in bicchieri di vetro da yogurt da 250 ml, decorare con cialda con logo Lavazza realizzato con stampante alimentare.
Raffreddare attraverso un graniture, che abbassa la temperatura e rende la miscela piacevolmente cremosa al palato.

Preparazione della foam:
Estrarre il caffè Lavazza iTierra! Selection attraverso la moka e attendere che si raffreddi.
Versare 300 ml di caffè Lavazza iTierra! Selection in un contenitore di plastica trasparente e aggiungere 1,5 grammi di lecitina di soia in polvere. In seguito aggiungere 20 ml di sciroppo di zucchero e 100 ml di acqua.

Frullare tutti gli ingredienti.
Inserire il tubo dell’aeratore nel contenitore in plastica. La macchina creerà delle bolle che verranno posizionate sul drink con un cucchiaio Julep.

Foodpairing:
Foam al gusto di Lavazza iTierra! Selection
Caviale di Lavazza iTierra! Selection

iTIERRA!: BINOMIO PERFETTO DI SOSTENIBILITÀ E QUALITÀ

Le pregiate miscele iTierra!, provenienti da aziende agricole del Brasile certificate Rainforest Alliance, coniugano eccellenza del prodotto, rispetto per l’ambiente e attenzione al sociale. Si tratta di 4 pregiate monorigini miscelate ad arte per offrire un’esperienza intensa, straordinaria e sostenibile che riporta al gusto del paese d’origine ad ogni tazzina. iTierra! rappresenta un caffè di qualità superiore, dalla pregiata Lambarìal Conillon Lavato e alla Cereja Passita con ciliegie di Arabica di raccolta tardiva, i cui chicchi sono accuratamente selezionati, trattati secondo i più alti standard di produzione e valorizzati da un più lento e delicato processo di tostatura. Queste speciali miscele provengono da zone in cui Lavazza è presente con il progetto di sostenibilità iTierra! che ha visto dal 2002 ad oggi il coinvolgimento di migliaia di coltivatori in Honduras, Perù, Colombia, India, Brasile, Tanzania, Etiopia e Vietnam, con l’obiettivo di migliorarne le condizioni di vita sociali e ambientali apportando anche nuove e più proficue tecniche produttive per ottenere un caffè di qualità superiore e conforme agli standard di certificazione richiesti.