Corsini lancia Nitrocoffee, il caffè all’azoto

caffe-corsini-3-c18f032c

Caffè freddo, lungo e schiumoso, servito alla spina: è il Nitrocoffee, il caffè all’azoto che ha già conquistato gli Stati Uniti e che si appresta a sbarcare in Italia grazie a Caffè Corsini. La macchina per il Nitrocoffee, prodotta dal gruppo Brewista, sarà commercializzata in esclusiva sul mercato italiano dalla storica azienda e torrefazione di Arezzo, oggi leader nel settore food&beverage, e presentata in anteprima al Milano Coffee Festival, dal 19 al 21 maggio, al Base Milano in via Tortona.

Al Milano Coffee Festival Caffè Corsini porterà l’intera gamma dei macchinari per l’estrazione alternativa del caffè, rappresentata in esclusiva in Italia per marchi internazionali quali Hario, Fellow, Cafflano, Acaia e Brewista. Il “brew bar”, metodo che permette di ottenere veri e propri infusi di caffè, già molto diffuso nei paesi del Nord Europa, negli Stati Uniti e in Asia, si sta infatti diffondendo anche in Italia negli ultimi anni. Il “Dripbrewing”, o “filter coffee” è un metodo per cui il caffè si ottiene versando direttamente l’acqua calda (tra 92 e 96°) sui chicchi di caffè tostati e macinati, contenuti in un filtro. La bevanda che si ottiene ha un profilo aromatico e gustativo molto diverso da quello di un espresso: il caffè è meno corposo e concentrato, ma con un’intensità aromatica ricca e interessante, nonché un più elevato contenuto di caffeina.

In questo panorama la vera novità è rappresentata dal Nitrocoffee, caffè freddo miscelato con l’azoto, che conferisce alla bevanda le caratteristiche bollicine e la consistenza morbida, pur in assenza di latte o altri grassi. L’aspetto è quello di una birra stout, il gusto è leggermente dolce, mai acido o amaricante, per merito dell’estrazione a freddo. Nato negli Stati Uniti tra il 2011 e il 2015, il Nitrocoffee è ancora introvabile nel nostro Paese e poco diffuso in Europa. Ma si appresta a diventare la bevanda dell’estate, grazie alla freschezza e alle proprietà dissetanti. Per il momento, dal 19 al 21 maggio sarà possibile degustarlo allo stand Caffè Corsini al Milano Coffee Festival, mentre nelle prossime settimane si troverà nelle caffetterie Ditta Artigianale a Firenze.



A svelare i segreti di questa tecnica e degli altri metodi per l’estrazione del caffè alternativi all’espresso durante Milano Coffee Festival sarà proprio il team dei baristi di Ditta Artigianale, tra cui Eva Palma, Natalia Mazzilli, Talitha Tognetti e Simone Amenini, capitanati da Francesco Sanapo, coffee lover e pluripremiato campione baristi, nonché fondatore di Ditta Artigianale. Francesco Masciullo, campione italiano Barista 2017, terrà invece un doppio approfondimento pratico sul mondo delle estrazioni filtro (V60, AeropressChemex, CleverDripper fino ad arrivare alla preparazione ColdBrew) sabato 20 e domenica 21, sempre nello spazio di Caffè Corsini (info e prenotazioni: +39 328 3471062).