Caffè in cucina e nel bere miscelato: proposte d’autore con Caffè Milani

tazze-milani-volo-c8e90c12

L’espresso a tavola, in un insolito piatto di pesce, e come after dinner, in una rivisitazione di un classico qual è l’Espresso Martini: **Caffè Milani** ha stupito e destato interesse attorno al caffè nel corso di **Ristorexpo**. Numerosi professionisti e studenti delle scuole alberghiere hanno seguito con attenzione i workshop dei professionisti al banco bar e in cucina del Ristorante Teatro alla Scala di Milano, che a breve riaprirà i battenti.

Una ricetta tra Campania e Lombardia - Nonostante la giovane età, lo chef **Anatolij Franzese** ha al suo attivo numerose collaborazioni in Italia e all’estero con chef di primo piano, tra cui alcuni mesi accanto a **Gualtiero Marchesi**. Definisce la sua una cucina giovanile, innovativa, fresca e alla portata di tutti e il suo workshop è stato in perfetta linea con questi principi. “Coccolo e sorprendo il mio cliente: ogni mio piatto ha un’impronta unica, che colpisce e spinge a tornare. C’è chi pensa che il caffè in cucina non si possa utilizzare a causa del suo 'carattere' forte. Il segreto sta nel trovare il giusto equilibrio”.

Ha presentato una ricetta tipica della sua terra d’origine, la Campania: **Polipo, patate mantecate e gel al caffè**. Il suo piatto offre un’esplosione insolita di gusto data dal gel al caffè, in cui si trovano 4 espressi, 300 gr di panna e solo 15 gr di zucchero, subito stemperato dalla leggerezza del polipo e dal mantecato di patate; i germogli di piselli freschi con cui è stata completata la ricetta danno freschezza e contribuiscono a ripulire la bocca.

“Ho unito un piatto della tradizione napoletana qual è il polipo con le patate a un prodotto che nuovamente caratterizza la mia città, con il suo corpo pieno e la spiccata amarezza, ma che trova diverse interpretazioni in tutta Italia - riprende Franzese -. Così, nella miscela **Gran Espresso** di Caffè Milani, ho trovato le caratteristiche del caffè del Nord: l’amarezza ha lasciato il posto a una tazza più dolce e aromatica, con sentori di pan tostato e cioccolato che ben si sposano con il mio piatto”.

Un after dinner da degustare - Secondo in pedana è stato il barman **Domenico Puleo**, profondo conoscitore del mondo del caffè e della mixology, che ha proposto una rivisitazione di un classico qual è l'**Espresso Martini**, che nella versione originale è composto da vodka, liquore al caffè, espresso e sciroppo di zucchero. "La mia rivisitazione ha cambiato la componente aromatica del liquore - afferma Puleo -: ho utilizzato Amaretto di Saronno, sostituito il normale sciroppo di zucchero con uno fatto in casa all'arancia e per cambiare la texture ho aggiunto dell'albume d'uovo pastorizzato. Ne è risultato un drink più cremoso, più setoso al palato. E' un after dinner da degustare con tranquillità, alla carica alcolica della vodka si uniscono l'Amaretto e il caffè che ne fanno anche un ottimo digestivo. Dapprima si colgono il sentore morbido e la texture, poi subentrano l'aroma della mandorla e il finale del caffè Gran Espresso di Caffè Milani, piacevole a aromatico, arricchito da una nota agrumata per valorizzare le peculiarità degli arabica contenuti nella miscela".

Eccone la **ricetta**: Almond Espresso Martini. Lo compongono 5 cl vodka Absolut, 1,5 cl Amaretto di Saronno, 3 cl espresso realizzato con Gran Espresso Caffè Milani, 2,5 cl di albume d'uovo pastorizzato, sciroppo di zucchero all'arancia q.b. Si versano gli ingredienti nel mixing glass e si monta con un frullino montalatte, quindi si versa il tutto nello shaker con ghiaccio, agitando. Filtrare e versare in una coppetta, decorando con un croccante all'amaretto con sale al caffè e limone per contrastarne la dolcezza e una scorzetta di arancia. Una domanda ricorrente rivolta a Domenico Puleo ha riguardato la presenza dell'albume, che è stato utilizzato come emulsionante: non conferisce alcun sentore di uovo e contribuisce ad attenuare la parte amaricante del caffè, mantenendone integri gli aromi.

Largo ai giovani - L'ultima giornata è stata dedicata ai professionisti di domani, gli studenti di tre scuole alberghiere: CFP - Centro di Formazione Professionale – Como, il Centro di Formazione Professionale Alberghiero di Casargo (Lecco) e l'Istituto Romagnosi di Erba (Como). A un'introduzione teorica al mondo del caffè, è seguita da una breve prova scritta. I primi classificati di ogni istituto hanno partecipato alla gara che ha previsto la realizzazione di 2 espressi e 2 cappuccini in 5 minuti, con il successivo riordino della postazione. Ha vinto **Andrea Cossu**, dell'Istituto di Erba, con una gara pulita e preparazioni realizzate con cura.

Espresso System protagonista - Per tutta la durata di Ristorexpo lo stand di Caffè Milani è stato visitato da un gran numero di operatori dell'horeca, interessati alla sua offerta per il bar, incentrata sulle miscele Gran Espresso, Action Espresso Bio 100% arabica e il decaffeinato Cuoril, ma soprattutto sul "pacchetto" Espresso System Milani. Sempre più operatori di ristoranti, gelaterie, pasticcerie, bar e hotel comprendono l'utilità di questa soluzione che offre la possibilità di scegliere tra più tipi di caffè, ai quali uniscono macchine espresso pratiche e di facile utilizzo. Il suo cuore è la

miscela Espresso System Milani, (in grani o in capsula da dose singola o doppia) dal gusto piacevolmente aromatico e bilanciato; per soddisfare una clientela più curiosa e interessata ai gusti del caffè ci sono le singole origini 100% arabica: Brasile Santos Cereja Madura, Etiopia Sidamo, Papua Estate Plantation e Guatemala Genuine Antigua, nuovamente in capsula. Non può mancare il decaffeinato Cuoril.

Per chi vuole personalizzare la propria offerta, Caffè Milani offre la propria consulenza e l'esperienza di più di 80 anni nel mondo del caffè per realizzare la miscela "su misura" per ogni esercizio e la sua carta dei caffè.