Spillo, il nitro cold brew 100% italiano

Il Nitro Cold Brew sembra a tutti gli effetti una birra, ma è un caffè. Un caffè freddo super morbido che, dopo aver collezionato successi oltreoceano, si sta affacciando piano piano anche nel nostro Paese. È una bevanda di invenzione piuttosto recente nata nelle caffetterie indipendenti degli Stati Uniti, tra il 2011 e il 2015, che altro non è che un prodotto liquido ottenuto da un processo di macerazione del caffè in acqua fredda. Successivamente viene miscelato con azoto, e spillato con impianti molto simili a quelli che si utilizzano per la birra. Il risultato? Un caffè lungo, dalla texture vellutata e cremosa, che all'apparenza ricorda molto una birra Stout. Il suo gusto è naturalmente dolce, mai acido né amaro. Merito sia dell'estrazione a freddo, che delle minuscole bollicine create dall'azoto sotto pressione: sono loro a donare cremosità alla bevanda.



Spillo, una ricetta tutta italiana

Definito da molti come il miglior caffè assaggiato ad Host 2019, Spillo è il nome del Nitro Cold Brew italiano, nato nel 2019 da un'antica ricetta chiamata "Super Bar". Già negli anni '50, infatti, Mokaor, storica azienda di Vercelli che produce caffè dal 1954, ricercava la tostatura più chiara che va tanto di moda oggi. Il "Super Bar" nasce proprio in quegli anni per rispondere alla crescente esigenza di una miscela per espresso più dolce e profumata. Oggi è punto di riferimento per chi dal caffè cerca digeribilità, profumi e dolcezza.

Nato, conservato e spillato freddo

Il Cold Brew è un processo di macerazione del caffè in acqua fredda, unico nel suo genere. L'estrazione a freddo fornisce al caffè una bassa acidità e una bassa amarezza, rendendolo adatto anche a chi soffre di disturbi digestivi. Il reale beneficio di questo processo è il gusto dolce e naturale,

senza l’aggiunta di sostanze zuccherine, con un discreto apporto di caffeina. Per la sua conservazione è stata scelta la pascalizzazione. Detta anche processazione ad alta pressione (dall’inglese High Pressure Processing, HPP-Process), è una tecnica di conservazione e sterilizzazione degli alimenti – poco conosciuta ma molto efficace – attraverso la quale il prodotto viene compresso dalla pressione elevata, causando l’inattivazione di alcuni microorganismi ed enzimi presenti nell’alimento. La tecnica HPP ha un effetto limitato sui legami covalenti del prodotto: così facendo mantiene le qualità sensoriali e nutrizionali dell’alimento. Un prodotto cosi profumato e delicato non avrebbe potuto essere riscaldato ad alte temperature con i processi di pastorizzazione. L’ausilio di azoto nella spillatura, o di aria compressa, dona una buonissima intensità al caffè, con un effetto “cascade”, tipico di una birra Stout, rendendolo ancora più accattivante e “Ready to Drink”. Per la sua dolcezza, Spillo si presta molto bene a essere miscelato all’interno di cocktail, sposandosi alla perfezione con ingredienti altamente qualitativi, dal prosecco della Valdobbiadene ai distillati più profumati. I Bartender potranno inventare da oggi nuove combinazioni. La colonna Spillo è con tutta probabilità la prima colonna con impianto ad azoto puro in Italia. La tecnologia è stata sviluppata su indicazione di Mokaor da parte di un’azienda italiana leader nel settore Beverage. Il prodotto sarà distribuito attraverso collaborazioni con aziende del settore e torrefazioni che potranno marchiarlo con il loro nome attraverso un’operazione di co-branding.