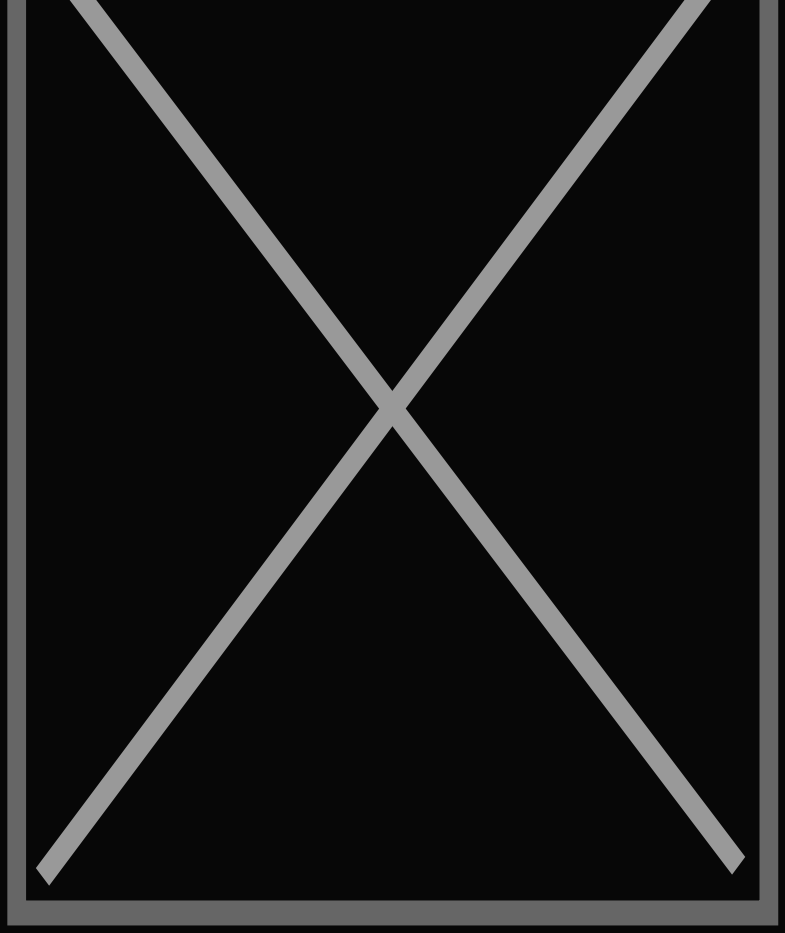
Cucinare col caffè, la lezione di Cristiano Tomei

cena-caffe-569ca5fd

Caffè e cucina, un matrimonio importante, non nuovo, che parte da lontano e tra le tappe storiche ha il risotto con polvere di caffè e capperi di Pantelleria delle Calandre. Che ha fatto un po' scuola. Ma il caffè è materia prima complessa e va approcciato con modalità non banali. Il più delle volte ad esempio viene usato in polvere, una spruzzata e via, magari più per decorazione che altro.

Per questo ci siamo accostate con grande interesse alla **masterclass tenuta da Cristiano Tomei**, noto volto tv e chef de **L'Imbuto**, una stella Michelin in una destinazione storica, la limonaia di palazzo Pfanner a pochi passi da Piazza dell'Anfiteatro a Lucca, in collaborazione con **Julius Meinl**.

[caption id="attachment_177220" align="aligncenter" width="400"]

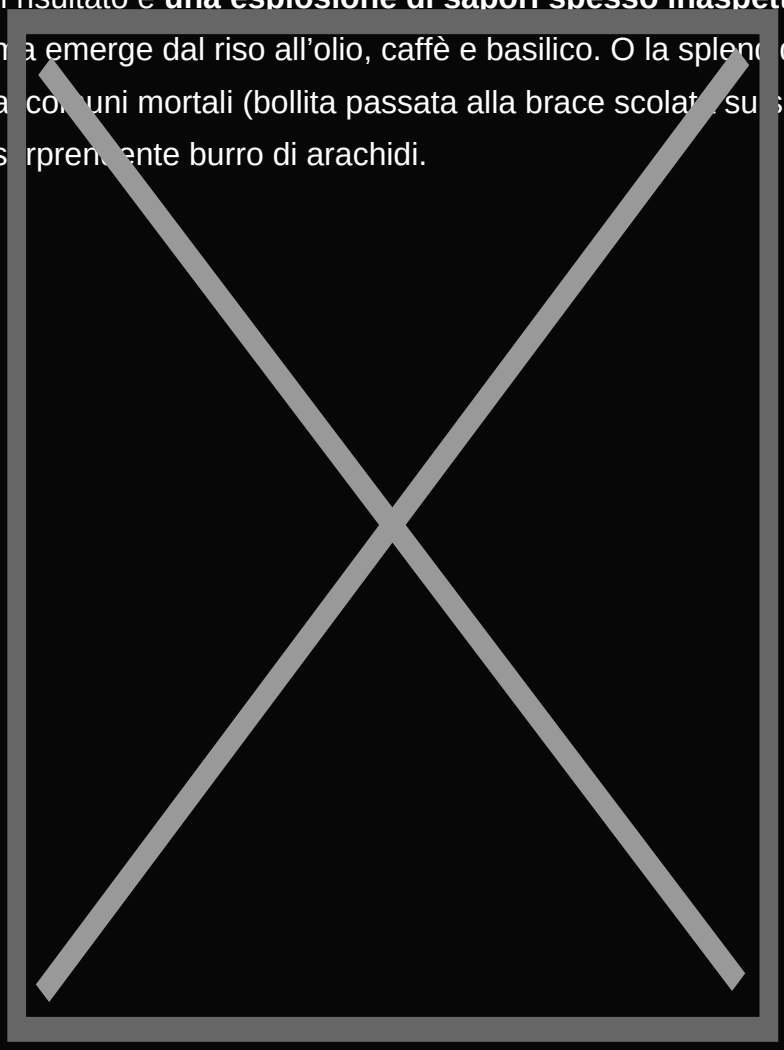


Cristiano Tomei[/caption]

La sfida era impegnativa: **una cena interamente a base di caffè**. La formula era quella - ormai fondamentale per ogni ristorante che voglia guardare al futuro - del **delivery**. Chef Tomei ha ideato quindi una box - anzi una **ImbutoBox** - tematica appropriatamente chiamata “**A cena col caffè**”. Le cinque portate sono ideate con dei semilavorati in busta che vanno assemblati e cotti al momento seguendo le istruzioni allegate. L’ebrezza è quella di cucinarsi a casa una cena stellata, con materie prime di altissima qualità. Disponibile fino al 1° ottobre al prezzo di **80 euro**, va dall’antipasto al dolce. Anzi dal tonno alla lingua, passando per melanzane, riso e due primi, perché il dolce nemmeno c’è. O meglio ci sono i biscotti al caffè di Julius Meinl, mentre anche il pane a lievitazione naturale è al caffè.

Abbiamo partecipato alla masterclass di debutto, con chef Tomei in diretta a preparare con mani esperte (molto meno le nostre a cercar di stargli dietro) questa cena decisamente originale. Unico prerequisito: **prepararsi prima, anche con la moka, 10 tazzine di caffè**.

Il risultato è **una esplosione di sapori spesso inaspettati** come il fungo e il sottobosco, che non c'è ma emerge dal riso all'olio, caffè e basilico. O la splendida melanzana cotta con tecniche inavvicinabili ai comuni mortali (bollita passata alla brace scolata sul setaccio e poi fritta) - abbinata a un sorprendente burro di arachidi.



Abbiamo chiesto a Cristiano Tomei come è nata la collaborazione con Julius Meinl, ormai di lungo corso. "Abbiamo un rapporto intenso di collaborazione che dura da anni. Con loro ho parlato chiaro: non mi interessava fare il brand ambassador ma sviluppare un lavoro che esplorasse la potenzialità del caffè. E ho trovato una gran voglia di fare che va oltre gli eventi e le fiere fatte insieme".

Come si usa il caffè in cucina? "Bisogna provare, divertirsi, e capire che è un ingrediente interessante, con potenzialità enormi. Ad esempio il riso al basilico che faccio anche in ristorante piace tantissimo ai clienti, sa di fungo è divertentissimo il primo boccone disorienta poi non ci si riesce a fermare dal mangiarlo, è appetitoso non celebrale. Ed è pure vegano, così sono tutti contenti".

“Il caffè è un piccolo rituale quotidiano immancabile nelle giornate degli italiani, ma fermandoci a pensare al suo sapore e al suo aroma, possiamo iniziare a cogliere anche le sue potenzialità in cucina", afferma **Andreea Postolache**, Marketing Manager Italia di Julius Meinl. "Abbiamo ideato insieme allo chef Tomei un’esclusiva box che permettesse di preparare direttamente a casa propria un menù stellato originalissimo, tutto a base di caffè, proprio per scoprire la versatilità di questo ingrediente e tirare fuori lo chef che è dentro ognuno di noi”.