Coffee Pairing di Caffè Milani, abbinamenti e percorsi di gusto inediti

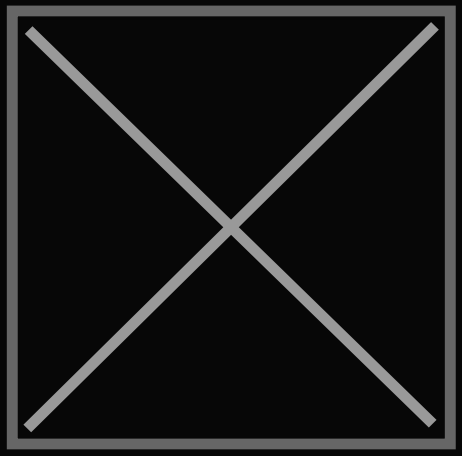
caffe-milani-a30e92ac

Accompagnare il cliente in **esperienze di gusto nuove e gustose è la via che numerosi titolari di bar e ristoranti hanno scelto per distinguersi e soddisfare una clientela sempre più esigente**. Accanto a “classici” quali vino, cocktail e birra anche il caffè è un eccellente accompagnamento a piatti, snack, merende e aperitivi dolci e salati, purché gli abbinamenti siano piacevoli e coerenti.

A Host lo stand di Caffè Milani è stato un riferimento per molti operatori dove apprendere come **realizzare nuovi pairing e proposte insolite e appaganti lungo tutto l’arco della giornata**. Protagonisti sono state le specialità proposte da alcuni professionisti dei settori della pasticceria, della panetteria e del bar e le miscele Gran Espresso e Action biologica e 100% arabica, le origini dei caffè Puro macinati per moka e per tutte le estrazioni alternative: filtro, coldbrew, french press, syphon.

Dolce & salato

La nuova tendenza in caffetteria è l’abbinamento dell’espresso, di un buon filtro o di un cappuccino con preparazioni salate, **che si aggiunge o si alterna alla classica unione al dolce**. Senza dimenticare il brunch, sempre più protagonista del fine settimana di molti locali: un mix di colazione e pranzo che per lo più si gusta in compagnia (spesso in famiglia) e **permette al locale di realizzare eccellenti fatturati**. Ha fornito utili spunti Angelo Passoni, giovane rappresentante della terza generazione all’opera nel locale di famiglia, la Pasticceria Passoni.



La proposta dolce vede protagonista il krapfen, la specialità della pasticceria di Barzio (LC) rivisitato per l'occasione: *«l'impasto base classico non è stato aromatizzato con vaniglia e pasta di limone, ma con un caffè monorigine Puro Etiopia Sidamo, presente nell'impasto sia in polvere sia come espresso* - spiega **Angelo Passoni**. *Per permettere di cogliere al meglio il gusto del caffè, per la farcitura, al posto della crema pasticciera alla vaniglia, abbiamo scelto una namelaka, ovvero una crema di origine giapponese molto fresca a base di panna e aromatizzata con un'infusione di caffè sempre Etiopia»*. In accompagnamento a questa gustosa specialità rifinita in superficie con cacao in polvere, è **suggerito un caffè Puro Guatemala Genuine Antigua di Caffè Milani, estratto con il syphon** piacevolmente dolce, con un'acidità di frutti gialli e corpo basso.



Il cannolo è protagonista della proposta salata, **ottimo per un aperitivo o un apericena** decisamente originali. *«È composto da un impasto tradizionale nel quale il marsala è stato sostituito da un espresso realizzato con Puro Papua Estate Plantation* - spiega ancora Passoni. La farcitura è semplice e gustosa, composta da gorgonzola dolce, che si setaccia per togliere i grumi più grossi, al quale si uniscono un 10% di mascarpone e il sedano marinato nel caffè con un po' di zucchero e tagliato a tocchetti, che dà freschezza e lava la bocca». **Proposto con un caffè Puro Guatemala Genuine Antigua**, molto profumato, con una spiccata acidità, aromi floreali e di frutta fresca.

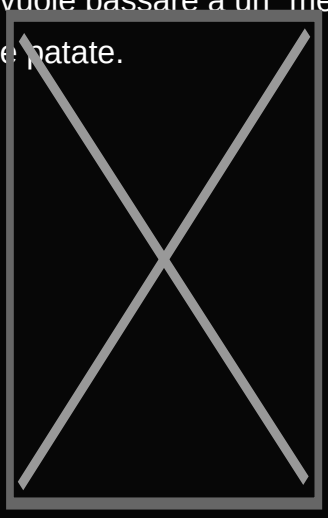
Drink per tutte le ore

Creatività, professionalità e simpatia caratterizzano **Christian Olivari**, titolare e barman presso Gentlemen'sCafè di Arluno (Milano) che **ha preparato alcuni drink a base caffè da accompagnare**

a tre proposte salate realizzate da Antonio Condò, titolare e maestro panificatore delle panetterie DoppioZero di Albavilla, Albese e Cesana Brianza.



Per il momento aperitivo ecco un drink che fa parte della nuova generazione dei low alcohol, ovvero cocktail con una bassa gradazione alcolica: **Ciumbia Stout on Guatemala Style**. I suoi ingredienti sono 20 cl birra stout, 20 cl di coldbrew di Puro Guatemala Genuine Antigua, top di chinotto. ***Preparazione:*** si prepara direttamente in un bicchiere tumbler alto versando birra, caffè e infine il chinotto, che dà un po' di brio e allunga ancora la parte alcolica. Se si vuole passare a un "medium", si può utilizzare dell'irish whiskey. Da gustare con focaccine con bacon e patate.



Si può gustare a ogni ora della giornata, **Sidamo Trip lounge**. I suoi ingredienti sono 4 cl vodka, 2 cl liquore al cioccolato, 1 cl liquore alla nocciola, 1 cl sciroppo alla cannella, coldbrew realizzato con un caffè monorigine Puro Etiopia Sidamo.
Preparazione: porre gli ingredienti (eccetto il coldbrew) in uno shaker e agitare, quindi versare in un bicchiere tumbler con cubetti di ghiaccio. Distribuire delicatamente in superficie, facendolo scorrere su un cucchiaino, il caffè che rimarrà in sospensione.

Le “istruzioni” per gustare il drink di Christian Olivari: *«Consiglio di berlo come fosse una birra: mettere il gomito a 90° appoggiando il bicchiere alle labbra, guardare verso l’alto e andare indietro con la testa: così facendo, si recupereranno i gusti dei due strati»*.
Abbinamento: sfoglia al caffè con tre diversi ripieni: formaggio, pomodoro, ricotta e spinaci.



Ed eccoci al dopocena con **Captain’s Coffee**. I suoi ingredienti sono 10 cl caffè Action estratto con il syphon (rapporto caffè/acqua di 60 gr/lt), 2 cl di sambuca, 1 cl di RonBotran 15 años. ***Preparazione:*** shakerare la panna aromatizzata con sciroppo al caramello salato. Versare in un bicchiere mug il caffè, la sambuca e il rum; infine, con un cucchiaio, distribuire il top di panna. Si può rifinire con cannella in polvere o cacao. È una preparazione calda, invernale, da accompagnare con pasticceria secca o gocce di cioccolato fondente, da gustare lentamente. Questo drink è indicato anche per una tonica apertura di giornata insieme a un bocconcino multicereali con prosciutto cotto.

Voglia di crescere

“Ho notato qualcosa di nuovo e di molto interessante nell’ultima edizione di Host - osserva **Andrea Pinturi**, docente e brand ambassador di Caffè Milani. *In primo luogo l’attenzione e la voglia di apprendere e di confrontarsi degli operatori: molti hanno capito che c’è bisogno di un salto di qualità, al quale concorrono il giusto mix di prodotto, professionalità e anche di innovazione. I workshop sono stati molto seguiti; tutti hanno avuto una nutrita “coda” di domande e l’interesse prosegue sui social.*

I baristi hanno poi compreso l’importanza di ampliare l’offerta con altri metodi di estrazione, dal V60 al coldbrew, dalla moka alla napoletana e molto altro ancora: la macinatura “ibrida” dei nostri caffè monorigine Puro da 125 grammi permette di realizzare ogni estrazione con ottimi risultati, senza sprechi (o il problema che il caffè possa invecchiare stando in tramoggia) e con la massima praticità. È stato bello rivedere tanti visi amici dopo due anni tanto difficili: da parte nostra non abbiamo mai smesso di essere al loro fianco».