Coffee & Spirits: consigli. Approfondimento con Cinzia Ferro e...

cinzia-ferro-foto-di-paolo-picciotto-coffee-spirits-cf136fa3

“Coffee & spirits? Introdurne una selezione è una buona idea, perché arricchiscono e avvalorano l’offerta del bar, soprattutto se il caffè viene trattato anche in somministrazione”, osserva Franco Tucci Ponti, volto oramai navigato dei banconi milanesi e sperimentatore di professione, che abbiamo visto anche spesso nei panni di collaboratore di Nespresso.

[caption id="attachment_214721" align="aligncenter" width="696"]

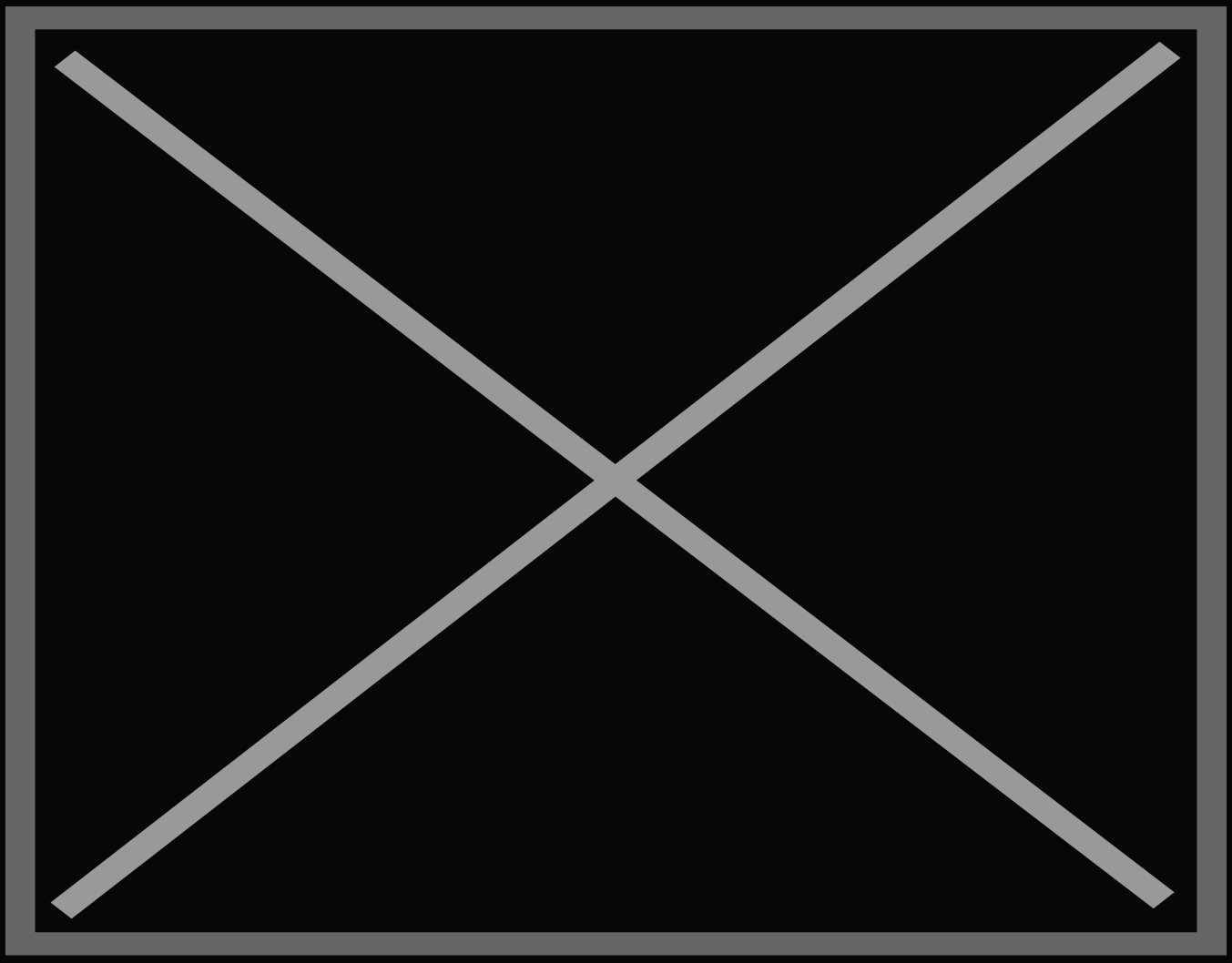


Foto di Paolo Picciotto[/caption]

Coffee & Spirits: consigli per l’uso

Quantità
Regole rigide valide per tutti non ce ne sono, ma in generale vige il principio “less is more”. L’oro nero “va dosato con sapienza per evitare che il gusto del caffè predomini sugli altri sapori”, ricorda **Dennis Zoppi,** chiamato di frequente da Lavazza come consulente.

Abbinamenti
Di certo la vodka si sposa bene con il caffè perché è uno spirit neutro e quindi apporta il grado alcolico senza modificare i sapori. Ma se si sceglie con cura il distillato e si bilanciano bene le dosi si può spaziare con la fantasia. “Il connubio rum e caffè, per esempio, regala gusti rotondi che riempiono il palato di una piacevole acidità. Tipico, poi, è il mix con il whiskey irlandese, pensiamo solo al celebre Irish Coffee”, afferma **Cinzia Ferro**, tra le prime a sperimentare il mix.

[caption id="attachment_214719" align="aligncenter" width="696"]coffee & spirits Foto di Paolo Picciotto[/caption]

Tostatura

Il gusto del caffè può essere acido, amaro, dolce, salato o aspro. Detto questo, anche nei drink a fare la differenza è soprattutto il tipo di tostatura. “Quanto più la tostatura è chiara, tanto maggiore sarà la percezione dell’acidità. Al contrario, più il colore del caffè diventa scuro e più nel caffè diminuiscono le sensazioni acide e aumentano quelle amare nonché i sentori di caramello, cacao, marzapane e mandorla” ricorda Franco Tucci Ponti.

Decorazione

L’eleganza della presentazione è un fattore di appeal e di richiamo per la clientela. Tra le guarnizioni più adatte, ci sono di certo velluti e spume ma anche spezie e dolcificanti naturali, come cannella, noce moscata, chiodi di garofano, bacca di vaniglia, anice stellato. “Ma anche menta, peperoncino e semi di cardamomo” suggerisce infine Cinzia Ferro.