Il caffè nella mixology, 4 bar raccontano la storia (in 4 ricette)

20230306121800bellamilano-2556-69052d73

Racconto, suggestione, memoria di un popolo, come l'italiano, che con il caffè ha percorso un tratto della sua storia recente e con il suo gusto amaro in qualche modo si è identificato. La bevanda estratta dalla Coffea è un **ingrediente complesso che troviamo sempre più protagonista della mixology**. Non a caso è partita proprio dal caffè la serie di seminari incentrati su un prodotto della miscelazione di **Tripstillery**, primo cocktail bar milanese con distilleria firmato Flavio Angiolillo & Co. (Gruppo Farmily).

Dopo un'introduzione che si è concentrata sulle varie estrazioni a cura di Michelangelo d'Alterio di caffè Barbera, i rappresentanti di quattro cocktail bar milanesi (**Rita's Tiki Room, 1930, Bella Milano Bistrot e lo stesso Tripstillery**) hanno approfondito il tema preparando alcuni cocktail, dalle loro liste passate e presenti. Partner dell'operazione lo storico fornitore di Farmily, Caffè Barbera, con le cui miscele e monorigini sono stati realizzati i drink.

Alessandro D'Alessio di Rita's Tiki Room ha introdotto il ruolo del caffè nella miscelazione Tiki, partito con il Kona Coffee Grog, il primo drink caldo al caffè creato nel 1937 dal mitico Donn the Beachcomber e realizzato con il Kona, un caffè hawaiiano tra i più pregiati. Il caffè si sposa bene con la frutta tropicale tipica dei cocktail tiki, ci ha spiegato, e nel locale non mancano mai due o più drink che lo contengono.

Come si conviene a un Top 50 Bar, 1930 nei suoi dieci anni di storia ha spinto la lavorazione del caffè a un livello superiore, come ha spiegato **Lorenzo Rossi** che ha fatto un po' di storia. La partenza fu il **Kathyusha Coffee Rocket** "un twist dell'Irish Coffee a base di caffè espresso e panna acida". Poi si è passati al **Coffee Manhattan** con caffè estratto in Cold Brew al posto del vermouth, per approdare a un complicatissimo Cafecito, che prevede estrazioni e trattamenti diverse: moka e Chemex, kombucha e koji. *"Il caffè è oggi diventato non solo elemento principale ma anche complementare al*

drink, utilizzato con sapienza permette di esaltare gli altri elementi presenti".

I padroni di casa di **Tripstillery** guidati da **Luca Vezzali** hanno presentato due cocktail col caffè: *"abbiamo cercato di andare al di là dell'espresso; il caffè è un elemento che rivela aromi completamente differenti a seconda del luogo da dove proviene, anche in questo caso abbiamo voluto fare qualcosa di innovativo, dare la nostra firma. Ad esempio abbiamo messo insieme la tecnica del Cold Brew e quella del Nitro creando un caffè alcolico che riprende l'Espresso Martini ma ne fa una cosa totalmente diversa, grazie al Nitro".*

Legato a doppio filo alla tradizione calabrese, nei cocktail come in cucina, è l'approccio infine di **Bella Milano Bistrò** come ha spiegato **Umberto Oliva**, e non poteva quindi mancare una rivisitazione della superclassica Brasilena, bibita a base di caffè che in Calabria, ci assicurano, è venduta più della Coca Cola.

Le ricette dei cocktail con il caffè

BONGO EXPRESS by Rita's Tiki Boom

Ingredienti:

1,5 cl Agave syrup

1,5 cl Passion syrup

4 cl RTR Citrus Mix 1,5 cl Pineapple

1 cl Barbera Espresso

6cl RTR Rum Mix

Tecnica:

Shake and pour

Fill with crushed ice

Garnish:

Foglia di bambù, chocolate dry orange, chicci di caffè

Cold Brew Manhattan By 1930

Ingredienti:

50 ml Bulleit Rye Whiskey

10 ml Cold Brew Coffee

5 ml Demerara

1,25 ml Liquore al cacao

Due gocce di Abbots

Bicchiere: tumbler

#300 By Tripstillery

Ingredienti:

120 ml di latte mix (cocco, riso, noci) infuso con caffè e lapsang souchong

20 ml Cognac

7,5 ml Zucchero

1% del peso di xantana gum

Brasilena By Bella Milano Bistrot

Ingredienti:

1,5 cl Don Julio Blanco

3 cl J.W. Double Black

3 cl Barbera Cold Brew al cardamomo nero e cannella

1,5 cl Symple syrup

Top Electric Soda