Il caffè entra nella mixology, la drink list di Caffè Milani

20230421163443milani-8ee408eb

Tra le maggiori **tendenze in ambito mixology** c'è la **commistione tra ingredienti diversi**: nella preparazione di cocktail e miscelati quindi non si utilizzano più solo i distillati, il vino, gli alcolici o i succhi, ma il panorama si è aperto anche a tutti gli ingredienti prestati dalla cucina o dall'hotellerie. Tra questi, **il caffè**, che si sta scoprendo essere un elemento versatile. In relazione a ciò, **Caffè Milani** esplora il mondo della mixology **in collaborazione con Rivo Gin** e con il barman **Denis Bajrami**.

Il risultato porta a **quattro cocktail a base caffè**, di cui due classici della mixology italiana e internazionale, **il Negroni e il Caffè Shakerato**, che si abbinano a una ricetta inedita, il **Fiore di caffè**, un cocktail piacevole al palato, che regala un'esplosione di dolcezza data da note floreali e agrumate, e una **rivisitazione dell'Espresso Ventini**, l'iconico cocktail Martini reinventato in questa versione con l'amaro Venti.
La sfida, in questi cocktail, è stato **dosare in ogni diversa ricetta la presenza del caffè** in modo che l'intensità dei drink fosse diversa ma sempre in equilibrio. Ad esempio, il Fiore di Caffè è un cocktail fresco e floreale, beverino e dissetante per l'estate, che nello specifico si ispira al fiore del caffè e alle sue note agrumate.

Una drink list studiata ad hoc per Caffè Milani, sulla base delle caratteristiche organolettiche e degustative delle diverse miscele, che nasce dalla **collaborazione con il talentuoso Denis Bajrami**, barman classe 1991 responsabile del bancone del Nenè Food Bellagio, locale non distante dal centro di Bellagio, che afferma: *"Per me unire due prodotti così diversi, come sono il caffè e il gin, è stata un'esperienza fantastica, anche se soprattutto all'inizio non facile. Il caffè generalmente si sposa bene con il rhum, è complesso pensarlo abbinato a un gin o a un distillato a base di erbe aromatiche. Dopo diverse e numerose prove in laboratorio ed esperimenti in team, siamo riusciti a trovare il* ***perfetto equilibrio tra due prodotti d'eccellenza del Lago di Como – Caffè Milani e Rivo Gin****. È stato divertente ed entusiasmante, è bello sperimentare con il prodotto caffè vista la vasta gamma di*

prodotti che permettono di ***giocare con la mixology”.***

“In Caffè Milani siamo sempre curiosi ed entusiasti di dare vita a cose nuove, di sperimentare tutte le vite che può avere il caffè” racconta **Elisabetta Milani.** *Per noi quindi è stato divertente e arricchente studiare come miscelarlo con il gin, e come si presti a essere un ingrediente della mixology, a capire quante sfumature possa avere che si sprigionano nell’abbinamento con un alcolico:* ***è un mondo nuovo da esplorare e su cui fare cultura”.***