Estate: Cafezal lancia le bevande a base mate

20230706132432thumbnail-cafezalpremuda-72432-271e9372

Cafezal, progetto di caffetterie specialty di Carlos Bitencourt tra i pionieri del genere a Milano, dove aprì la prima caffetteria con microroastery in via Solferino nel 2018 (oggi ne ha tre, con progetti di espansione in Italia e all'estero) lancia una novità per il settore caffetteria in Italia: le **bevande a base mate**.

La erba mate è una pianta originaria della regione meridionale dell'America del Sud, in particolare di Brasile, Argentina e Uruguay, dove è utilizzata per preparare un'infusione gustosa e rivitalizzante.

Un po' come il caffè, cui si avvicina più per i suoi effetti stimolanti, ma anche per il consumo in compagnia e la cultura di convivialità che la circonda, mentre ha poco a che fare con la nera bevanda a livello di sapore, che risulta piuttosto erbaceo ed amarognolo.

Dunque una bevanda antica, consumata già dai popoli nativi sudamericani come i **Guaranì**, declinata però in caffetteria con ricette che guardano ai nuovi modi di consumi sviluppati in ambito Third Wave. E con un occhio alla freschezza che si cerca in questi caldi mesi estivi.

Il **MATE COLD BREW** è una bevanda fresca con estratto di Cold brew e mate, una reinterpretazione del tè freddo al mate bevuto sulle spiagge di Rio de Janeiro.

Il **MATE FLAT WHITE** è invece una bevanda avvolgente con tè verde e mate, con proprietà benefiche per la concentrazione e la digestione.

La novità, ricercata specie dai clienti più giovani ma non solo e che guarda alle tendenze globali (anche se Bitencourt è brasiliano come parte dei suoi caffè, selezionati direttamente dai produttori), freschezza e benessere e un continuo aggiornamento della proposta sono le cifre necessarie oggi per rendere il mondo bar un luogo che vale ancora la pena di frequentare.

Che si faccia specialty o meno, a nostro parere una visita da Cafezal è sempre ispiratrice per chi lavora nel mondo del caffè.