Il gruppo Rita presenta i suoi caffè pensati per la mixology

20230718115107ritav-dc8c651d

Sempre più spesso **il caffè entra nelle ricette più creative dei bartender**, in modalità e con estrazioni particolari. È un mondo tutto da esplorare, e quello tra barista e bartender è un collegamento che sembrerebbe naturale, ma non lo è, come se tra le fasce orarie in cui sono immersi nel lavoro quotidiano si fosse creata una insormontabile barriera.

"Due mondi, insomma, che non sono sempre ben miscelati" come ha detto **Edoardo Nono**. Questo rinnovato interesse e maggiore conoscenza del caffè ha anche però portato i bartender più coinvolti a capire che il caffè che va bene per la caffetteria non necessariamente va bene anche per la mixology.

Questa lunga premessa spiega una operazione nuova e assai interessante, volta ad unire questi due mondi poco dialoganti. Il gruppo **Rita** (che comprende i bar milanesi Rita Cocktails e Rita's Tiki Room) ha presentato **due caffè selezionati appositamente dai bartender** in collaborazione con lo studio Acqua e Polveri, team di selezionatori e tostatori con Alberto Lattuada, praticamente il "papà" dello specialty in Italia, che ha effettuato le tostature.

DUE STILI, DUE CAFFE'

Due i caffè selezionati, studiati pensando allo stile di mixology dei due bar. Una miscela **100% Arabica di caffè da Colombia, Brasile ed Etiopia** dalle note di cioccolato bianco, mandorla e pesca, quindi più "classica", è stata individuata per il Rita, mentre per Rita's Tiki è stata scelta una **monorigine particolarissima da Papua** (Jiwaka province) **dalle note di mirtillo, anguria e kiwi.**

"Apriamo alle 18, il caffè lo usiamo solo per la miscelazione serale – dice **Alessandro d'Alessio** bartender di Rita's Tiki Room e appassionatissimo di caffè. *Non è stato facile, abbiamo fatto numerosissime prove e assaggi prima di trovare ciò che serviva alle nostre esigenze. Il Papua, caffè dalle note un po' più tropicali ed esotiche, ha una bella acidità che nella miscelazione **tiki** è utile per*

bilanciare al meglio il drink tiki che è tendenzialmente abbastanza dolce. Per il Rita invece abbiamo sviluppato una miscela che è un po' più rotonda, con note di nocciola, cacao, fava tonka, da poter utilizzare in maniera più versatile sui drink tipici del Rita dunque un po' più classici. Sono due tipologie di caffè molto differenti, perché differenti sono i loro scopi".

IL GIOCO DELLE ESTRAZIONI

Il caffè è poi stato declinato usando tre estrazioni con risultati assai diversi destinate a lavorazioni differenti. *"Al Tiki facciamo un V60, unica estrazione a caldo, e aggiungendo zucchero realizziamo uno sciroppo di caffè, usiamo una percolazione a freddo con un Cold Drip per creare un premix con agave e infine dal caffè estratto in* ***Cold Brew*** *ricaviamo una foam. Al Rita lo stesso tipo di estrazioni viene usato con drink diversi"*. Le miscele sono state presentate durante il **Tiki Coffee Festival**, una tre giorni (dal 27 al 29 giugno) dedicata al mondo del caffè, con guest (Café Klandestino di Lisbona e Salmon Guru di Madrid) e masterclass. Ognuno dei due bar aveva una drink list con tre drink al caffè.

La ricetta del Rita

Audrey

Drink dove le note vogliono essere tutto ciò che non ci si immagina da un caffè, il retrogusto della miscela è pesca acidula, dittamo, timo, lemongrass, cardamomo e cannella.

Ingredienti:

2cl Cinnamon syrup*
2cl Bobby's gin
3cl Umeshu (liquore giapponese di prugna)
3cl 124 Cold Brew
1cl Origan Tentura*
Splash Soda

Bicchiere:
Savage
Garnish:
Fresh Thyme

***Cinnamon Syrup**
4 cinnamon sticks

500g Caster white sugar
500 ml Water
Far bollire e lasciar riposare per 2 ore, ripetere 3 volte

Origan tentura
5g Dried origan
250ml Neutral spirit 96 degrees
Cuocere sous-vide a 50°C per 2 ore

La ricetta del Rita's Tiki

Uacciu Wari Wari

"Il drink che mi ha permesso di andare il prossimo autunno a Panama a visitare la distilleria Abuelo. È un Banana Daiquiri, ho deciso di unire due ingredienti che si sposano benissimo, caffè e banana. Il nome viene dalle due dominazioni importanti di Panama, spagnola e statunitense"

Ingredienti:
4,5cl Abuelo 12
1cl Lime
3cl V60 Coffee syrup*
1/3 Ripe Banana
Blend 20"

Bicchiere:
Asti
Garnish:
Foglia di Bambù + fava Tonka in polvere

V60 Coffee syrup
V60 extraction: 50g - 250g 90degrees water for 3min
Mix with equal part with a blend of sugar (30% Muscovado, 70% White caster sugar)