I cocktail IBA si trasformano con il caffè, la nuova rubrica social di Massimiliano Mattone

20230829120216ironman-af7ceafc

Sarà perché l'**accoppiata caffè e alcol è vincente** (perché "prima solleva e poi butta a terra", come vuole la leggenda sulla nascita dell'Espresso Martini). Sarà perché la conoscenza del caffè sta finalmente decollando anche tra i bartender, che iniziano a individuarne nuance e ampie potenzialità aromatiche. Resta il fatto è che i **cocktail al caffè stanno vivendo un momento d'oro** e raramente ne mancano una o due versioni nelle cocktail list più blasonate.

Così deve pensarla anche il bartender **Massimiliano Mattone**, che ha da poco varato la rubrica social "Se tutti i cocktail fossero al caffè" sui canali **Tik Tok**, **Instagram** e **Facebook.**

"Con questa rubrica. che nasce dalla mia passione per il mondo della mixology e l'amore per il caffè, ho voluto unire questi due mondi affascinanti in una serie di video informativi e coinvolgenti. L'obiettivo principale è quello di diffondere conoscenza e formazione sulle ricette dei cocktail IBA, ma con un tocco innovativo: l'integrazione del caffè come ingrediente chiave", spiega Mattone.

Ogni episodio esplora un cocktail IBA classico, dettagliandone la storia e rivelando curiosità e aneddoti. Segue poi la versione del cocktail arricchita dall'inclusione del caffè. *"Il caffè è un componente versatile che può trasformare completamente una ricetta e aggiungere nuove dimensioni di sapore* - continua Mattone. *Voglio* ***sfidare l'idea comune che il caffè debba essere relegato a un solo momento della giornata****, come la colazione o il dopo pasto. È un ingrediente così ricco e affascinante che merita di essere* ***esplorato in tutte le sue sfaccettature".***

Mattone ha iniziato a esplorare l'idea nel 2019 creando diverse varianti di **Spritz al caffè**. Una di queste è stata inclusa nel suo libro "Il Barista di casa", pubblicato a luglio 2023 da edizioni Albatros. In futuro Mattone sta pensando a un ricettario esclusivamente dedicato ai cocktail a base caffè.

Sheets Of Sin

Ingredienti:

4cl Rum HavanaClub 3 anos

2cl Black Sinner

1.5 cl Fresh Lemon Juice

2.5 cl Pineapple Puree Real

1 Orange Peel

Dryed Pineapple

Shake and double strain / tumbler basso