Cenare con il caffè si può: una serata di coffee pairing da Don Carlos a Milano

20241106114921doncarlosindex-9af48527

Una serata di **coffee pairing**. Senza rigidità ma con una gran voglia di conoscere meglio e sfruttare le potenzialità del chicco di Coffea, **tra estrazioni alternative e mixology**. L'abbiamo sperimentata **al ristorante Don Carlos del Grand Hotel et de Milan di Milano**, con una cena gourmet ideata appositamente dal giovane **chef Francesco Potenza** con la **consulenza di Gennaro Esposito**. Protagonisti, gli specialty coffee di Coffee Designers by Lavazza, presentati ed estratti dalla coffelier Stefania Zecchi.

TRE CAFFÈ ED ESTRAZIONI + UN DRINK

Il caffè è presente **sia come ingrediente sia in abbinamento**, con una sola eccezione in cui si è ricorso al vino. Si parte con il benvenuto dello chef: una **Gelatina al caffè** preparata con la single origin colombiana Calima dagli aromi di frutta con note di litchi e papaia. L'antipasto, un **Cappuccino di Baccalà**, era preparato con una miscela specialty dal Brasile, Noble Volcano, un caffè dagli aromi di macadamia con note di cioccolato al latte e caramello. In pairing un avvolgente cocktail, twist del French 75, di cui vi riportiamo sotto la ricetta.

Per la **Tagliatella al caffè** aromatizzata con Noble Volcano, con burro di nocciola, colatura di Parmigiano Reggiano 36 mesi, scaglie di castagne è stato scelto un abbinamento più tradizionale, con un Merlot Sodale 2022 Cotarella.

Si torna al caffè con il **Pithivier di faraona**, che è stato accompagnata dal Calima estratto in Cold Brew, servito in una boule, non solo per sprigionare gli aromi di questo raffinato caffè realizzato nella Finca El Paraiso con doppia fermentazione, ma anche per evocare comparazioni con il tradizionale accompagnamento tra cibo gourmet e vino. Sul finale il dolce, una **Millefoglie con cremoso al caramello, composta di arancia e gelato al Cointreau**, si è sposata con un'altra monorigine

colombiana, Paraiso, dagli aromi di frutta dolce, mango e vaniglia, estratta a caldo in Chemex.

Infine, alla **piccola pasticceria classica napoletana è stato accostato un Noble Volcano** ma estratto questa volta con la moka. Quattro declinazioni diverse di tre monorigini con tre estrazioni, dunque, che hanno fornito la necessaria varietà e ampiezza di profili aromatici, adattati benissimo alle pietanze proposte. Una sfida ambiziosa ma assolutamente riuscita, anche in vista del sempre crescente trend verso i **pairing low o no alcohol** anche nella haute cuisine. Se funziona un kombucha, perché non azzardare un Cold Brew?

PAROLA ALLO CHEF

La cena era un esperimento, un unicum, anche se alcuni piatti, come il cappuccino al baccalà, potrebbero essere ripreso e messi in carta. Ma come è nata la collaborazione? *«Quando siamo passati alla miscela Cocoa Reloaded di Coffee Designers By Lavazza ho fatto uno stage a Settimo torinese, in cui ho scoperto una serie di caffè* – dice **Luigi Vitale**, director of food and beverage del Grand Hotel et de Milan -. *Da lì è venuta l'idea di* ***azzardare una cosa che non è proprio convenzionale, la cena col caffè****. C'era anche il desiderio, mio e dello chef, di ampliare il concetto di caffè, spesso ridotto alla classica tazzina di espresso a cui tutti sono abituati».*

«Diciamo che ci piace uscire dalla comfort zone e renderci la vita difficile» scherza **Francesco Potenza** -. *E poi ho voluto* ***cogliere l'opportunità di essere il primo a fare questa esperienza con Lavazza****»*. Che sì, immaginiamo e anche un po' speriamo, proporrà in futuro altre serate in altri contesti.

L'ambiente del ristorante peraltro si è ben prestato all'**experience**, con quell'allure da salotto bon ton, un po' Orient Express, un po' teatro. Del resto La Scala è vicina, il che spiega la pletora di ospiti illustri che ha avuto in 150 anni di storia l'hotel, dalla Callas a Caruso a Lucio Dalla, mentre Giuseppe Verdi visse e compose qui per 27 anni.

COFFEE 75, LA RICETTA

Ingredienti:

4 cl Tequila Blanco infuso al passion fruit
3 cl caffè Calima estratto a freddo
1 cl sciroppo di agave
1 cl sciroppo passion fruit

1 cl spremuta pompelmo rosa

Top di Champagne