Starbucks Roastery: Andrea Villa firma una drink list al caffè

20250311120214arriviamobar1copia-500f790d

A oltre sei anni dall’apertura **'Arriviamo'**, bar all’interno di Starbucks Roastery a Milano, si rifà la drink list. E dopo la mixologist americana Julia Momose che aveva curato i precedenti signature (alcuni resteranno in carta) chiama un’eccellenza italiana: **Andrea Villa, tre volte campione nazionale SCA di Coffee In Good Spirits**, terzo al mondiale 2025 e che si sta preparando a risalire sul palco al mondiale di Ginevra il prossimo giugno (al Palexpo SA dal 26 al 28).

TRE TENDENZE DEL MOMENTO

La **drink list, disponibile dal 10 marzo,** è stata ideata da Villa che si è confrontato con **Carlo Marchelli**, Operations Services Specialist · Starbucks EMES. «*Nella mia mente ha iniziato a nascere un anno fa, dopo che mi avevano chiamato per i festeggiamenti per il quinto anniversario della Roastery* – ha detto Villa -. *Il caffè è il cardine e quindi sono cocktail ideati per la condivisone, lo svago, il divertimento lungo tutto l’arco della giornata*». Altri cardini da cui sono nati i quattro drink alcolici e i due senza alcol sono l’artigianalità e l’uso di prodotti italiani o, come dicono da Starbucks, “il poter dare luce a piccoli produttori italiani come facciamo con il caffè nella Coffee Belt”.

Occhi puntati poi sulle **tre tendenze del momento: la bassa gradazione alcolica, la multisensorialità ovvero l’attenzione non solo agli aromi al gusto ma anche all’aspetto tattile e lo storytelling**. Ogni cocktail è una condivisione tra chi serve e chi beve e "il cliente viene guidato nell’approccio al drink, perché il drink va spiegato come si spiega un piatto al ristorante”. Da qui la spiegazione degli ingredienti, delle origini, la modalità di bevuta e anche in certi casi la “conclusione” del cocktail al tavolo: lo spruzzo di essenza al bergamotto (nel Don’t Pink About It), le gocce d’olio che completano il Drops of Gold, il fico essiccato con nota citrica da gustare tra un sorso e l’altro per amplificare la percezione del sapore dell’Eden Elixir o la lavanda da spargere autonomamente sul blocco di ghiaccio in Aria di Primavera. **Preparati in pre-batched, hanno una realizzazione è semplice ma non banale** visto che “devono essere riproducibili dai ragazzi dietro al banco

mantenendo standard alti”.

COSA SI BEVE: IL VIAGGIO DELL'ITALIA IN SEI COCKTAIL

Proprio **Eden Elixir nasce da una sfida**: unire il caffè al Porto, in questo caso un Sandeman Ruby. Il liquore alle more e lo sciroppo di fiori di sambuco che richiamano i territori del Nord Italia poi donano una nota fruttata, mentre il liquore alla foglia di fico lavorato in Piemonte regala un tocco aromatico inedito. Il servizio è completato da un fiore edibile e dal fico di cui sopra.

Drops of Gold è un viaggio tra Sicilia e Valle d’Aosta, con whisky Nikka infuso in fat washed con olio extravergine d’oliva della Valle del Belice (lo stesso usato per Oleato), che conferisce una texture vellutata, e il caffè filto che ne esalta la struttura. La dolcezza del Ratafià valdostano si bilancia con la freschezza del succo d’ananas. Tre gocce di olio extravergine adagiate sulla superficie arricchiscono il profilo aromatico e danno un tocco visivo particolare. È adatto come after dinner.

Pensato per l’aperitivo è invece **Le mie Radici che richiama il cocktail più rappresentativo di Andrea Villa, quello con cui l’anno scorso è salito sul terzo gradino del podio ai mondiali di Copenaghen**. Qui l’espresso doppio si intreccia con un vermouth particolare, fatto con il Sagrantino umbro, e con un insolito succo di barbabietola “dal sentore forte, terroso, che va bilanciato bene ma riesce anche in piccole dosi a cambiare il colore del drink, appagando anche la parte visiva”; unito al caffè poi riesce a richiamare il cioccolato. Lo sciroppo di timo è stato raffreddato con un sifone nitro, per lavorare anche sulla texture e sull’evoluzione del drink nel tempo. Il tocco di Gardeum Floral Punch con Acmella oleracea (anche detta fiore elettrico) “frizza e serve a pulire la bocca”. Il drink è completato con un rametto di timo.

Si **guarda a Sud, a Campania e Calabria, con Don’t Pink about it** che unisce un infuso di ibisco e frutti rossi al gin Tanqueray 10 e al limoncello Villa Massa, esaltandone le radici agrumate. Il finish è dato da olio essenziale di bergamotto calabrese, vaporizzato al momento.

Sono drink **da bere a tutte le ore i due analcolici. Aria di Primavera**, omaggio ai paesaggi montani alpini, utilizza un Cold brew infuso alla lavanda e succo di mela verde e sciroppo di fiori di sambuco. La ginger beer esalta il profilo aromatico con una leggera effervescenza. Il drink si completa con una foam di lavanda. In **Beyond the Star** lo sciroppo di zafferano – che richiama la tradizione italiana ma soprattutto milanese - si fonde con la bevanda alla mandorla. Il tè alla pesca aggiunge morbidezza, mentre la garnish di anice stellato crea un contrasto tra olfatto e gusto.

IL CAFFE' COME INGREDIENTE NEI NUOVI SIGNATURE

I **nuovi signature sono realizzati con il medesimo caffè, in estrazioni diverse**. Si tratta del **Milano Roastery Microblend**, un 100% Arabica realizzato con diverse origini e metodi di lavorazione, tra cui sun dried (Naturale) dall'America Latina e semilavati dal Sudest asiatico. Ha note di ciliegia marasca e cioccolato alla nocciola. È il blend della roastery milanese perché ognuna delle sei presenti nel mondo ha il suo, come ci spiega Marchelli: «*L'abbiamo lanciato nel 2023 e cerchiamo di mantenerlo il più stabile possibile. Ha una parte un po' speziata sul finale che ricorda lo zafferano ed è stato un modo per omaggiare Milano e la sua tradizione gastronomica*».

Villa nasce barman nel 2000, diventa sommelier e dal vino passa al caffè, che è la passione più recente. Il caffè è un ingrediente difficile da inserire nei cocktail? «*È estremamente importante il bilanciamento, non sempre facile, e anche capire cosa voglio che comunichi il cocktail e l'occasione di consumo: aperitivo, after dinner o altro. In questo caso ho trovato tanti ingredienti che si legano molto bene, con qualche picco da gestire come la barbabietola e la lavanda. Amo miscelare col caffè anche al di là delle competizioni perché è una sfida: i process di lavorazione hanno una loro caratteristica e miscelare vuol dire anche esaltarla. Quanto alle estrazioni, l'espresso ha una nota più forte, è più genuino e sincero, il filtro è più delicato ed è un po' più facile da bilanciare con gli altri ingredienti*», racconta.

I cocktail al caffè, pressoché ignorati in Italia fino a solo una decina di anni fa, stanno molto crescendo. «*Si sta capendo che il caffè non è solo una bevanda singola ma anche miscelata e che è un ingrediente che ha un suo senso e significato anche collegato ad altri. È un trend in crescita, supportato anche dalla tendenza del low e zero alcohol. Dieci anni fa eravamo pionieri a creare signature che uscivano un po' dagli schemi dell'Espresso Martini, ora anche grandi cocktail bar hanno all'interno un drink che ha il caffè come ingrediente, non necessariamente in forma liquida: può essere una polvere, una spuma o altro. Caffè e mixology sono due ambiti che per lungo tempo non si sono guardati per la divisone mattina – sera, ma adesso stanno iniziando a capire che possono parlarsi, e anche bene*», conclude Villa.