# San Patrizio si celebra con l’Irish Coffee. La versione di Andrea Villa

20260316184015lucabassi-stars-732

Il 17 marzo si celebra Saint Patrick's Day, l’occasione perfetta per riscoprire uno dei cocktail al caffè più iconici di sempre: l’Irish Coffee. A guidarci tra storia, curiosità e tecnica è Andrea Villa, membro del Team Bugan e campione italiano Coffee in Good Spirits 2025, 2024, 2020 e, oltre che terzo classificato mondiale nel 2024 nella competizione Coffee in Good Spirits, che racconta questo grande classico dalle sue origini a una variante della ricetta tradizionale.

**D'obbligo usare uno specialty di alta qualità**

Una storia che parte dall’Irlanda degli anni ’40 e arriva alla scena attuale del caffè, mostrando come la scelta di uno caffè specialty e una preparazione attenta possano valorizzare questo cocktail iconico. La bevanda nacque all’aeroporto di Foynes, in Irlanda, grazie allo chef Joe Sheridan per riscaldare i passeggeri infreddoliti dopo un lungo volo transatlantico. Ispirandosi al Brazilian Coffee, preparato con rum e caffè, Sheridan sostituì il rum con whiskey irlandese e completò il tutto con uno strato di panna leggermente montata, creando un equilibrio perfetto tra calore, dolcezza e cremosità.

«*L’Irish Coffee rappresenta il cocktail per eccellenza per chi partecipa alla competizione Coffee in Good Spirits, disciplina internazionale che unisce il mondo del caffè a quello della mixology* - spiega Villa -. *Famoso in tutto il mondo, nonché grande classico che unisce cultura del caffè e della miscelazione, deve essere preparato facendo attenzione alle materie prime, a partire dalla selezione del caffè. È qui che entra in gioco il caffè specialty, selezionato e lavorato per esprimere al meglio il suo profilo aromatico. Utilizzare un caffè di alta qualità permette di ottenere una bevanda più complessa, pulita e strutturata, capace di sostenere gli altri ingredienti e trasformare un cocktail iconico in un’esperienza sensoriale completa*».

**Il metodo di Andrea Villa per l'Irish Coffee**

«*Nell’Irish Coffee non si può prescindere dalla ricerca nel mondo del caffè* - continua Villa -. *Per questa versione ho scelto la tecnica di estrazione switch, un metodo ibrido che combina il pour-over, quindi l’estrazione per percolazione tipica del V60, con l’immersione della French Press. Il metodo prevede una fase di immersione controllata di circa 3-4 minuti, durante la quale il caffè rimane a contatto con l’acqua. Questo permette di favorire una maggiore espressione degli aromi e di ottenere una tazza più strutturata e complessa, capace di sostenere al meglio sia la componente alcolica sia la panna*».

La ricerca non si ferma al caffè, ma prosegue anche negli altri ingredienti. Per il resto delal ricetta, infatti, Andrea Villa utilizza whisky giapponese e sciroppo d’acero, per ottenere una variabile alla ricetta tradizionale dell’Irish Coffee.