Espresso perfetto: Mixology, ora arrivano anche i coffee drink

coffee-1f57e536

Come sempre, il protagonista di questa rubrica è il caffè. Le modalità di consumo della bevanda sono in continua evoluzione e si prestano sempre di più a superare la tradizione - che in Italia rispecchia quella dell'Espresso - per spianare la strada a nuovi desideri. Ecco che in caffetteria possono essere affiancate alla classica offerta anche preparazioni creative e mixology a base di caffè. Scopriamo il panorama dei coffee drink o "cofftail" per usare un neologismo, assieme a Vittorio Agosti, barista e formatore di grande esperienza, specializzato nella gestione della caffetteria.

Todisco**Quali sono le abilità richieste al barista che propone nuove ricette a base di caffè?**
Le conoscenze di base richieste al barista sono sempre le medesime: quando si offrono al cliente i "classici", come l'espresso e il cappuccino o quando si decide di ampliare il menu caffetteria, il professionista deve conoscere il suo caffè, deve saper usare le attrezzature e mettere in atto tutte le operazioni per realizzare un servizio ineccepibile. Mi sento però di mettere l'accento su due particolari attitudini: la prima è la capacità comunicativa. Le ricette creative basate sull'abbinamento tra il caffè e altri ingredienti non fanno parte della nostra cultura e delle nostre abitudini, perciò è importante stimolare il cliente con immagini, un menù ragionato e delle spiegazioni che possano suscitare curiosità. Un'altra abilità è legata proprio alla conoscenza del caffè: tanto più siamo consapevoli delle sue caratteristiche sensoriali, tanto più riusciamo a creare abbinamenti strutturati, capaci di esaltare le caratteristiche organolettiche del caffè stesso. Pensiamo, ad esempio, agli ingredienti che aggiunti al caffè siano in grado di esaltarne gli aromi di spezie, le sfumature agrumate oppure l'amaro piacevole del cacao.

Ampliare l'offerta con nuovi drink: quali sono i vantaggi?
Nove anni fa, in Italia, sembrava quasi impensabile introdurre nuove preparazioni nell'offerta tradizionale del bar. Oggi questa tendenza viene abbracciata più facilmente e con interesse, specie da chi opera nel mondo della pasticceria e gelateria o dei locali serali. Senza dubbio sono stati compresi i

vantaggi dell’affiancare le novità alla tradizione. Innanzitutto, ci avviciniamo a una nuova clientela come i giovani, abituati a viaggiare e le donne, sempre più influenti dal punto di vista dei consumi. In sintesi possiamo dire che il principale vantaggio deriva dall’ampia personalizzazione dell’offerta che ha, come conseguenza, una rinnovata fidelizzazione del cliente.

Quali consigli possiamo dare ai baristi che vogliono sperimentare?
Il primo suggerimento è quello di non esagerare: per fare bene, non serve sovraccaricare il menù con troppe proposte. Secondariamente, diamo un senso all’offerta che, a titolo d’esempio, può essere la scelta tra una bevanda senza latte e una con latte. Il terzo consiglio è di dividere in gruppi le proposte: ricette calde, fredde e alcoliche, ideali per certi locali oppure a base di cioccolata per le caffetterie diurne. L’esperienza mi fa notare che la caffetteria a freddo è quella maggiormente sottovalutata, mentre trovo abbia delle grandi potenzialità. Pensiamo a questa semplice preparazione: con il frullino che, senza dubbio abbiamo (dimenticato) dietro al bancone, facciamo montare il caffè espresso con la sola aggiunta di ghiaccio e zucchero. Possiamo usare 4 ml. di zucchero liquido per ogni espresso al fine di dare corpo alla bevanda. Abbiamo realizzato un “espresso frappè” usando la Nostra Miscela di caffè, senza fare ricorso a caffè solubili e granitori.

Chi è Barbara Todisco
Consulente per progetti di comunicazione aziendale con una forte specializzazione nel settore del caffè. Si occupa anche di formazione per aziende ed enti pubblici. todisco.barbara@gmail.com