Non solo espresso

corona-f81e99c1

Sono tutti d'accordo: i coffee & good spirits, ovvero i cocktail alcolici al caffè, possono essere un’occasione per incrementare il business, ma per essere vincenti occorre investire in preparazione, ricerca e promozione. «È importante conoscere perfettamente non solo le ricette, ma anche gli ingredienti per rispondere con chiarezza a tutte le domande della clientela. Bisogna studiare, seguire corsi e continuare ad aggiornarsi. E poi, è utile offrire assaggi per sviluppare curiosità verso il prodotto», sostiene Ettore Diana, trionfatore ai mondiali di Pechino 2012 del concorso Iba (Associazione Internazionale Barman). Non diversamente Francesco Corona, vincitore nel 2009, nel 2011 e nel 2012 del campionato italiano di coffee & good spirits, sottolinea: «Perché il consumo e il guadagno crescano servono maggiore preparazione, fantasia e ricerca. Il barista innanzitutto deve conoscere perfettamente la materia prima per potere creare abbinamenti sinergici in grado di enfatizzare con armonia gli aromi dei vari elementi. Inoltre, sarebbe opportuno disporre di più miscele di caffè per sperimentare nuove ricette, mentre nei bar italiani spesso ne viene utilizzata una sola». Se il vostro bar si rivolge a una clientela internazionale le opportunità legate ai coffee & good spirits sono decisamente più alte: «Americani e nord europei li richiedono spesso, al contrario degli italiani, per i quali il caffè è quasi solo sinonimo di espresso o di cappuccino», osserva Massimo Milanese del Caffè Lavena di Venezia.

I COCKTAIL DI MODA



Quali sono le ricette più gettonate? A far la parte del leone è il classico Irish

Coffee, a base di caffè caldo, zucchero, whisky irlandese e panna in superficie, seguito dalle sue varianti con amaretto, cognac, tequila, rhum e Bayles. Detto questo, «tra i giovani vanno per la maggiore anche il Black Russian, a base di vodka e liquore al caffè (di solito Kahlua), e il White

Russian, con la panna», spiega Diana. A proposito di panna: Francesco Corona ha ideato una nuova tecnica dove viene sostituita da un velluto, chiamato anche aria o crema, a base di succo di frutta o di infusi, che a contatto con l'alcol crea una crema compatta. Quanto al futuro, riflettori puntati su zuccheri aromatizzati artigianalmente dai bartender, infusi e mousse di frutta fresca da legare al caffè, «per creare cocktail di bassa gradazione alcolica, più indicati alle esigenze della clientela italiana», suggerisce Corona. Senza dimenticare abbinamenti con radici, erbe e spezie come il pepe rosa, il rabarbaro o lo zenzero.

LATTE ART

Disegni a forma di cuori, di fiori e di animali: la Latte Art, l'arte della decorazione del cappuccino, ha cominciato a diffondersi in Italia oltre dieci anni fa, ma è solo negli ultimi tre che il fenomeno è esploso. La ragione? «Per un esercizio, un prodotto bello da vedere e soprattutto buono da bere è un richiamo importante, nonché un elemento di fidelizzazione», commenta Chiara Bergonzi, attuale campionessa italiana di Latte Art, che abbiamo incontrato al Campus per i finalisti dei mondiali di Latte Art e Coffee in Good Spirits organizzato da Dalla Corte, sponsor ufficiale delle gare che svolgeranno in Corea. «La Latte Art è una scommessa vincente, ma non bisogna trascurare la qualità delle materie prime, la manutenzione della macchina e il servizio», ricorda Miguel Lamora, campione spagnolo di Latte Art. E Andrea Antonelli, campione italiano di Latte Art per ben quattro volte, puntualizza: «Nel nostro Paese troppo spesso viene vista solo come un di più. Al contrario, all'estero molti locali e commercianti basano il proprio business su speciality coffee e Latte Art eseguiti a regola d'arte, perché quando si provano certe emozioni non si può più tornare indietro al "semplice" cappuccino».

COME INIZIARE



Cosa bisogna sapere prima di avvicinarsi alla Latte Art? «Innanzitutto, che è faticosa: sono necessari impegno, dedizione e studio. Molti baristi pensano che per imparare bastino corsi di poche ore: è un'illusione», risponde Andrea Antonelli. «Inoltre, senza un allenamento costante è impossibile raggiungere risultati eccellenti», aggiunge la Bergonzi.

E ancora: «Munitevi di pazienza e costanza. E ricordatevi che la ricetta deve essere sempre la medesima, perché le proporzioni, se modificate anche di poco, cambiano il sapore e il risultato estetico», conclude Lamora.