Co-fermented coffee: la nuova frontiera (controversa) dello specialty

Il mercato dei caffè co-fermentati sta crescendo, ma non senza tensioni. Perfect Daily Grind mette a fuoco un fenomeno che divide la filiera: da una parte innovazione e ricerca di nuovi profili aromatici, dall'altra il rischio di snaturare l'identità del caffè. La tecnica, fermentare il caffè insieme ad altri ingredienti, come frutta o spezie, apre possibilità sensoriali completamente nuove. Ma solleva anche domande sulla trasparenza e sulla definizione stessa di "qualità". Per il fuori casa, la questione è strategica. Perché questi prodotti intercettano perfettamente il desiderio contemporaneo di esperienze nuove e distintive. Ma richiedono competenza narrativa: spiegare cosa si sta bevendo diventa parte integrante del servizio. È lo stesso passaggio che il vino naturale e la mixology hanno già attraversato. E come sempre accade, il punto di equilibrio tra autenticità e innovazione sarà quello che definirà il mercato.