Omakase di caffè con Davide Spinelli: vi racconto come è andata

a1f13667-7c00-4e05-9e1e-f66f6d0793f2

A Milano, nello spazio Mirabilia di Alice Monti, Davide Spinelli ha costruito una serata in tre atti attorno a un blend colombiano, qualche tecnica di fermentazione e un'idea precisa di ospitalità. Ecco com'è andata.

Scrivi omakase leggi *mi affido a te*, o cos' è se vi pare, come nel dramma di Pirandello: autocoscienza, masterclass, supporto psicologico di gruppo, ripasso di storia e filosofia insieme, l'anima messa a nudo dello chef, barista, bartender che sta davanti a voi e vi racconta la sua idea del mondo, o, quanto meno, il suo approccio alla professione. La parola viene dal giapponese ma l'idea si avvicina a quell'accoglienza che è la base dell'ospitalità italiana.

Abbiamo partecipato a un omakase con **Davide Spinelli**, bartender cagliaritano fulminato sulla via del caffè, campione italiano di Aeropress nel 2014, una predilezione per il caffè filtro, il cambio di prospettiva dopo la visita della prima piantagione e l'idea, in futuro, di lavorare alla base della filiera dove tutto inizia, nelle piccole comunità, sul processing e aiutarle a vendere meglio il loro prodotto.

Quote

L'omakase alla fine, era quello che si faceva nelle vecchie trattorie. Andavi dall'oste, non ordinavi, ti portava quello che c'era. Ti fidavi.

Davide Spinelli, campione italiano di Aeropress nel 2014

Meno romantico dirlo così che usare una parola giapponese, ammette lui stesso. Ma il concetto è identico. L'evento si è svolto da Mirabilia, lo spazio-laboratorio milanese dove Alice Monti lavora su format dedicati alla conoscenza del caffè.

Il format era più facile da dire che da realizzare: tre cocktail a base vegetale, stessa miscela di due caffè per tutte le estrazioni, ma con una proporzione diversa, abbinamenti anch’essi senza ingrediente di origine animale “perché mi piacciono le sfide” con prodotti Veghu, azienda sarda specializzata in formaggi vegetali.

Il caffè: un blend con due anime

Anche se Spinelli lavora sui cocktail, al centro mette il caffè. Il blend usato nella serata unisce due caffè colombiani, entrambi della varietà Castillo e Java, entrambi prodotti dalla famiglia Vergara. Stessa origine, processi completamente diversi.

Il **Java** è un processo naturale, ma con interventi lungo la strada: la ciliegia viene fatta fermentare, sottoposta a shock termico, essiccata. Il risultato è un caffè ricco, con una complessità che si sente subito.

Il **Castillo** è stato immerso in polpa di cacao — quella parte bianca mucillaginosa che avvolge le fave all'interno della cabosse — al posto dell'acqua nel tank di fermentazione. Non aggiunge sapore di cioccolato, fa qualcosa di più sottile: il caffè risulta più pulito, molto floreale, con note di frutta tropicale. “Se assaggiate la polpa di cacao fresca – ha spiegato Spinelli - è un succo di frutta. Acido, quasi come il guava”.

La proporzione del blend cambia da estrazione a estrazione, seguendo la logica di ogni bevanda: 50/50 per il primo cocktail, 40 Java/60 Castillo per l'Irish Coffee, 30/70 per il drink finale. Più si va avanti nella serata, più emerge la parte fruttata e floreale del Castillo.

Primo cocktail: Patio Relax

Parte dall'espresso. Spinelli lo estrae con un rapporto 1:2 — 20 grammi di macinato per 40 grammi di bevanda, circa 31 secondi di estrazione — e poi lo passa attraverso un filtro di carta per eliminare la parte grassa e le impurità. La motivazione è semplice: vuole un cocktail pulito, e i lipidi dell'espresso interferiscono con la struttura del drink.

L'espresso filtrato viene unito a un syrup mix fatto di jaggery (uno zucchero asiatico simile al panela), sciroppo d'agave e acqua. Il consiglio tecnico: sciogliere sempre la componente zuccherina nell'espresso caldo, non sul ghiaccio.

Poi entra il mezcal. La scelta non è casuale: Spinelli usa un espadín e un mezcal añejo, entrambi a distillazione discontinua, perché gli permettono di giocare con il tipo di agave. Il tequila — che per legge deve essere almeno 80% agave azul — non gli dà la stessa libertà. 15 ml per drink.

Seguono un amaro di mirto fatto in infusione sotto pressione con un sifone, una riduzione di cascara di cacao (la stessa che avevamo assaggiato in infusione come “drink di benvenuto” all'inizio della serata), mango frullato e filtrato, pomodoro filtrato, e — la cosa più inaspettata — un'acqua di pane di lievito madre chiarificata, messa in ammollo con latte vegetale, acidificata e filtrata di nuovo. Quest'ultimo ingrediente non si sente come pane: dà struttura, morbidezza, note di frutta matura. L'acidità fa il lavoro.

Il drink viene assemblato con la tecnica del throwing che produce una diluizione intermedia tra lo shaker e il mixing glass. Poi il ghiaccio: Spinelli taglia e lavora a mano un blocco compatto, non per esibizione ma per controllare superficie e diluizione.

L'abbinamento è doppio: una tartina con formaggio vegetale al tartufo e limone bruciato, un'altra con mango disidratato e aria di mirto e mescal. Il suggerimento: primo sorso del cocktail, primo crostino, secondo sorso, secondo crostino. L'ordine conta.

Patio Relax Cocktail, la ricetta
Ingredienti:

Mezcal

Sourdough Clarified

Tomato

Mango

Sweet Mix

Mirto and Cocoa Infusion

Espresso

Cedrata

Note:

Peach, Balsamic, Red Fruits, Citrus, Velvety Body, Persistent Aftertaste

Secondo cocktail: Irish Coffee

L'idea di partenza è costruire un blend di whisky che rispecchi il blend di caffè. Quattro bottiglie in campo: un Bushmills invecchiato in botti di Sherry, un single pot più vanigliato, un Dubliner in botti di bourbon, un Powers single pot. Motivo sentimentale per l'ultimo: era il primo Irish whiskey serio che Spinelli aveva assaggiato a Dublino nel 2016 durante il World of Coffee. “Sapeva di banana e vaniglia. Da lì ho costruito tutto”.

Il caffè viene estratto con una tecnica a immersione: l'acqua rimane a contatto completo con il macinato per circa 30 secondi prima che la valvola venga aperta. La logica è avere un'estrazione decisa e uniforme. Temperatura: 94°C, con perdita di qualche grado durante il versaggio.

Anche lo zucchero è doppio: da una parte jaggery e datteri, dall'altra agave e melassa. Spinelli ci fa assaggiare i quattro sciroppi separati, dal più delicato al più intenso, prima di rivelare come vengono usati.

La panna è sostituita con una spuma di lievito, altra preparazione fermentata. Il sapore ricorda la panna, la texture è più leggera e tende a scomparire nel tempo, cambiando progressivamente la sensazione in bocca.

L'abbinamento qui è pensato in controtendenza rispetto all'immaginario dell'Irish Coffee, che tipicamente porta verso qualcosa di dolce, da fine pasto. Spinelli ci abbina invece una tartina con formaggio vegetale al tartufo (sapido, quasi umami) e una con marmellata di mirtillo fermentata — quattro giorni di fermentazione, kefir d'acqua come starter, acido lattico, zero zucchero aggiunto. Il risultato è acido e leggermente sapido. E funziona benissimo.

Irish Coffee, la ricetta
Ingredienti:

Fitter coffee (Castille 60% e Java 40%)

Mix of Sugar Jaggery, dates, agave, Melassa

Blend of Bushmills 70% and Temple bar whosky 30%

Blend of Power 50% and Dubliner 50% whiskey

Planty cream on top

Note:

Cherry, Vanilla, Ripe Yellow Frult. Finish of Chocolate and dehydrated Fruit, Silky Body, Persistent Aftertaste

Terzo cocktail: Smokey Tea

L'ultimo drink è quello che Spinelli descrive come “la coccola di fine serata”. Visivamente più semplice degli altri, tecnicamente no.

Base: uno sciroppo di Lapsang souchong — tè cinese affumicato — ammorbidito e poi usato come componente zuccherina. 10 ml. Più 15 ml di gin sardo, prodotto con grano locale e ginepro sardo. Il caffè è estratto per gravità con il V60, con la proporzione spostata ancora verso il Castillo: 30% Java, 70% Castillo. La parte fruttata è quella che serve, non la ricchezza.

L'affumicatura viene gestita attraverso lo sciroppo, non attraverso un distillato già affumicato. Per avere più controllo, dal momento che se si usa uno scotch torbato l'affumicatura è fissa, e la può dosare il barman.

Il servizio lascia volutamente gin e sciroppo sul fondo, con il caffè versato sopra. Sorso dopo sorso l'alcolicità e il dolce emergono progressivamente. È una progressione temporale nel bicchiere, un'idea che non è solo tecnica ma anche narrativa.

La spuma finale è di solo mirto, leggermente violacea.

L'abbinamento: formaggio vegetale stile Camembert su pane bianco, e la stessa base con una ganache di cioccolato ruby — un cioccolato con una percentuale naturale di acido citrico e barbabietola, acidità riconoscibile e sentore di frutta rossa.

Smoky Tea, la ricetta

Ingredienti:

Gin

Lapsang Souching tea syrup

Filter Coffee (Castillo 70% Java 30%)

Mirto Aria on top

Note:

Berry, Balsamic, Black Tea, Lavender, Cider, Persistent Aftertaste