Il riso può sostituire il caffè? Le alternative cercano spazio oltre l'orzo

Le alternative al caffè stanno vivendo una nuova fase di sperimentazione. Barista Magazine esplora il crescente interesse verso bevande ottenute dal riso tostato, proposte come possibili sostituti del caffè tradizionale. L'idea nasce dall'incontro tra ricerca di ingredienti locali, sostenibilità e domanda di prodotti privi di caffeina. Pur non replicando completamente il profilo aromatico del caffè, queste bevande cercano di offrire un'esperienza simile attraverso tostature, estrazioni e ritualità di consumo ispirate al mondo coffee. La notizia va letta con cautela. Ogni pochi anni emerge un nuovo candidato a "sostituto del caffè", ma pochi riescono davvero a costruire una categoria autonoma. L'errore più comune è cercare di imitare il caffè anziché proporre qualcosa di diverso. Tuttavia, il tema merita attenzione perché si inserisce in una trasformazione più ampia: una parte dei consumatori cerca esperienze compatibili con esigenze diverse, dalla riduzione della caffeina alla sostenibilità ambientale. Per le caffetterie potrebbe aprirsi uno spazio interessante non tanto per sostituire l'espresso, quanto per ampliare l'offerta verso pubblici che oggi trovano poche alternative credibili. Anche in questo caso, però, la vera prova sarà la tazza: nessuna narrativa riesce a compensare una bevanda che non convince al primo sorso.