Caffè e tè nel gelato: dalla tazza al banco, una materia prima da trattare con precisione

Caffè e tè stanno trovando spazio in gelateria non come semplici aromi, ma come ingredienti tecnici. Comunicaffè raccoglie le esperienze di Vittoria Bortolazzo di Gelato Giusto e Riccardo Ronchi di Mara dei Boschi. Bortolazzo racconta una sperimentazione iniziata circa 16 anni fa, anche grazie al lavoro con La Teiera Eclettica, partendo dall'Earl Grey conosciuto durante la sua esperienza da pasticcera in Inghilterra. Il tema centrale è la gestione di infusione, bilanciamento e abbinamenti. La notizia è utile perché ricorda che il gelato contemporaneo non vive solo di gusti creativi. Quando entrano in gioco tè e caffè, servono competenze vicine a quelle di baristi, torrefattori e tea specialist. Temperatura, estrazione, intensità aromatica e persistenza incidono sul risultato finale quanto zuccheri e grassi. Per bar, caffetterie e gelaterie ibride si apre uno spazio interessante: usare caffè e tè non come decorazione di menu, ma come ingredienti identitari. Il rischio, però, è trattarli come note generiche. Un gelato al caffè può essere banale o memorabile: la differenza sta tutta nella materia prima e nella tecnica.