Il caffè non è più soltanto un rito: la sfida ai dolci di Napoli

A Napoli il dogma vuole che ogni dolce tipico sia accompagnato da un espresso ad alta estrazione, tostatura scura e note di cacao amaro. Su **Coffee Today**, Mauro Illiano, autore del metodo Coffeat® e del manuale "Coffee & Food pairing", sostiene che questa combinazione finisca spesso per resettare il palato invece di valorizzare la pasticceria, e propone abbinamenti costruiti su due leve: abbandonare l'amarezza coprente e aprirsi a metodi di estrazione alternativi. Il primo esempio è la sfogliatella riccia abbinata a un Kenya lavato, tostatura chiara, estratto in V60: l'acidità citrica del caffè, con note di ribes nero e pompelmo rosa, taglia la componente grassa di pasta sfoglia e strutto, mentre le note agrumate risuonano con le scorzette d'arancio dei canditi. Il secondo è il babà al rum con una Geisha panamense in Cold Brew servita a 8°C: l'estrazione a freddo abbassa la percezione dell'amarezza e mitiga l'alcolicità della bagna, lasciando spazio alle note floreali e di frutta esotica della varietà. Il ragionamento di fondo riguarda meno le due ricette in sé e più l'idea che le sostiene: rompere la tradizione non significa rinnegarla, ma trattare il caffè come ingrediente attivo di un abbinamento invece che come chiusura scontata del pasto. Per bar e locali che lavorano su carte dolci strutturate, il punto è che la scelta del chicco e del metodo di estrazione può diventare parte della proposta gastronomica, non un accessorio lasciato al caso.