Dopo avena e alternative vegetali, il prossimo upgrade del latte è la proteina

Quasi metà degli adulti statunitensi sta cercando di aumentare l'assunzione di proteine e in Europa sette consumatori su dieci dichiarano di prestare attenzione al loro apporto. Era quindi probabilmente inevitabile che il fenomeno arrivasse anche nella tazza. **Perfect Daily Grind** analizza la crescita dei latti ad alto contenuto proteico e si domanda se, dopo essere entrati nei menu delle grandi catene, possano diventare una nuova categoria anche per le caffetterie specialty. Starbucks ha introdotto protein latte e protein cold foam negli Stati Uniti e in Canada nel 2025, estendendoli poi a Europa e Asia-Pacifico; Dunkin' ha seguito nel 2026. Per una caffetteria, però, aggiungere proteine non è così semplice. Le whey possono creare problemi di aggregazione con acidità e calore e introducono un ulteriore passaggio operativo. L'articolo passa quindi in rassegna alternative come latte ultrafiltrato, fortificato e “double milk”, ottenuto concentrando il latte attraverso la rimozione di parte dell'acqua: una tecnica nata anche nelle competizioni barista per aumentare corpo, dolcezza e texture. Resta però una domanda molto specialty: se il latte viene scelto sempre più per ciò che promette nutrizionalmente, quanto continueremo a sceglierlo per ciò che fa al caffè? Perché più proteine possono significare migliore struttura e microfoam, ma una caffetteria non vende integratori alimentari. Il punto sarà capire se il protein milk saprà migliorare contemporaneamente valore percepito, marginalità e tazza.