La cioccolata calda si beve fredda. E non soltanto d'estate

La cioccolata calda ha un problema di stagione. O forse non più. Negli Stati Uniti, dove autunni e inverni sempre più miti stanno modificando le abitudini di consumo, alcune caffetterie stanno scoprendo che il comfort del cioccolato può funzionare anche sotto forma di bevanda ghiacciata. È il caso della Frozen Hot Chocolate, protagonista di un approfondimento di **Barista Magazine** firmato da Delilah L. Morris. A differenza dei Frappé al caffè, la Frozen Hot Chocolate punta sul gusto intenso del cacao e su una consistenza cremosa, senza caffeina aggiunta attraverso il caffè. Una proposta che intercetta pubblici differenti: dai bambini agli adulti che cercano un'alternativa ai drink a base di espresso. Ma si tratta davvero dell'ennesima moda destinata a esaurirsi? Non secondo Remy Jones, titolare di una caffetteria a Cleveland, che racconta come la bevanda sia stabilmente tra le più vendute, indipendentemente dalla stagione. Un'indicazione interessante, anche se riferita a una singola esperienza e non a un andamento generale del mercato. Il successo dipende anche dalla capacità di risolvere un problema tecnico: come mantenere la cremosità del cioccolato quando viene frullato con il ghiaccio, evitando una bevanda acquosa o eccessivamente diluita. Su questo aspetto si concentra Cup of Coa, azienda fondata da Jasmin McGinnis, che ha sviluppato una miscela con componenti lattiero-casearie già incorporate, pensata per conservare corpo e intensità aromatica anche nella versione fredda. Al Barista's Daily Grind di Kearny, in Nebraska, una porzione da 16 once, circa 473 millilitri, viene proposta a un prezzo compreso tra 6,50 e 7 dollari. La possibilità di personalizzarla con aromi come arancia, lampone, caramello o menta amplia ulteriormente le occasioni di consumo. E se alcune proposte considerate stagionali avessero semplicemente bisogno di cambiare temperatura, anziché uscire dal menu?