Il caffè? Ora si fa con mais e vinacce di Chardonnay e Cabernet

586eea1eb4b22325eae8b19556c70823-f15217-b47309a5

L’innovazione contagia anche il caffè. A Conegliano, l’imprenditore Francesco Donati ha brevettato tre varianti creative della più classica bevanda “nera”: un caffè con i semi del mais corvino, rarissimo e coltivato dai Maya secoli fa (è stato ritrovato per caso in un deposito del Polo Nord), un altro con le vinacce dello Chardonnay e un terzo con quelle del Cabernet. L’iniziativa fa capo a “Liolà Caffè”, una vera e propria startup che sta portando risultato sorprendenti e sta convincendo molti, tra cui le cantine della zona che vorrebbero creare un caffè al gusto delle loro produzioni tipiche.

[caption id="attachment_102177" align="alignleft" width="204"]Francesco Donati Francesco Donati[/caption]

Dietro il lancio commerciale del prodotto, avvenuto nelle scorse settimane - si legge su La Tribuna di Treviso - c’è però un lavoro di ricerca durato oltre due anni. Donati ha collaborato, tra gli altri, con Giovanni Cargnello, luminare dei laboratori dell'Università di Padova e già direttore della Scuola Enologica di Conegliano, e con Carlo Maria Recchia, il giovane scopritore del seme del mais corvino al Polo Nord

«Dopo la carta dei vini, al ristorante potrebbero introdurre la carta dei caffè - ha commentato sempre alla Tribuna di Treviso lo stesso Donati -, ma serve una rivoluzione culturale da parte del consumatore». Intanto però i risultati gli stanno dando ragione: i suoi caffè sono stati scelti per rappresentare lo stand del Veneto a Vinitaly e saranno protagonisti anche a Golosaria Veneto (Bassano, 4 e 5 giugno).