Caffè e mixability al centro del numero di settembre di Mixer

700x466-mixer299-125x155-1-cf22abaa

Liberiamoci una volta tanto della finzione secondo cui il nuovo anno inizierebbe il 1° gennaio. Come tutti sanno, coincide invece con la fine dell'estate e la ripresa dei primi di settembre. Per partire col piede giusto abbiamo preparato un numero con una quantità maggiore del solito di articoli con tabelle, dati e numeri che richiedono attenzione, concentrazione e meritano riflessioni di un certo rilievo.



[caption id="attachment_131573" align="alignleft" width="231"]

DAVID MIGLIORI[/caption]

Iniziamo la stagione 2017/2018 partendo dal caffè, protagonista assoluto dei bar ma con un ruolo fondamentale in pizzerie, ristoranti e nella quasi totalità delle nuove formule di locali nati negli ultimi anni, che difficilmente possono fare a meno dell'espresso, un sorso di piacere a cui gli italiani non sanno e non vogliono rinunciare quando si tratta di esperienze di gusto.**Il Dossier si apre con un articolo che vuole essere "corale":** raccoglie un numero molto elevato di pareri da parte di produttori, operatori del settore ed esperti: in vista di Host, il Salone dell'ospitalità professionale di Fiera Milano del prossimo ottobre abbiamo chiesto di indicare cosa si muova di nuovo sul fronte dell'espresso. Secondo i più, per distinguersi in un mercato sempre più competitivo, la parola d'ordine è differenziarsi, a partire dalle miscele e dalle possibilità di scelta per il cliente, fino ad arrivare a

metodi di estrazione alternativi all'espresso. A seguire abbiamo previsto una serie di articoli che fanno il punto sui clienti e il loro comportamento al bar; sui torrefattori, che sono circa 800 e sono destinati ad aumentare ancora; sulle macchine da caffè, apprezzate in tutto il mondo, vero vanto del Made in Italy e sull'importanza della certificazione per avere sempre un prodotto di qualità in tazzina.

Segnalo, infine, l'interessante contributo di Carlo Odello che ci racconta in presa diretta come funziona un mercato sorprendente ed "esplosivo", quello cinese, partendo dall'osservazione di una piccola caffetteria. Sarà una sorpresa per molti scoprire che al di là della Muraglia Cinese non è inconsueto ordinare il caffè take away…

Approfitto dell'occasione per annunciare il numero speciale di Mixer che uscirà il prossimo mese in occasione di Host. Il 3° Mixer Collection (dopo i numeri dedicati ai 30 anni e alle nuove aperture), sarà un volume monografico dedicato al caffè e costituirà un vero e proprio viaggio alla scoperta della nera bevanda, partendo dai territori di produzione fino ad arrivare alla miscela in tazzina. Daremo un'attenzione particolare agli aspetti pratici che maggiormente interessano chi lavora quotidianamente dietro al bancone: l'importanza della "mano" del barista; la macchina di qualità; la macinatura e la miscela. Il volume vuole essere un numero da conservare, ricco di informazioni pratiche ed utili da tradurre in miglioramenti della propria attività.

Tornando al numero si settembre segnalo la ricchezza della sezione dedicata al bere miscelato. A caccia di nuove tendenze, quest'anno scommettiamo sull'utilizzo delle erbe aromatiche nella miscelazione, erbe che saranno protagoniste anche del nostro evento, *Le magie della Mixability* ad Host. C'è spazio poi per i consigli d'uso di alcuni importanti bartender sul loro utilizzo, non solo come guarnizione dei drink, ma anche come ingrediente e base per infusioni ed estrazioni. Non mancano ovviamente alcune ricette che i nostri lettori possono divertirsi a sperimentare. Tra i personaggi più interessanti della scena della mixability che abbiamo coinvolto questo mese ci sono anche Dennis Zoppi, che durante il nostro evento parlerà di ecosostenibilità, e Bruno Vanzan, protagonista di una lunga serie di video tutorial che presentiamo tutti i giorni sul nostro sito MixerPlanet.com.