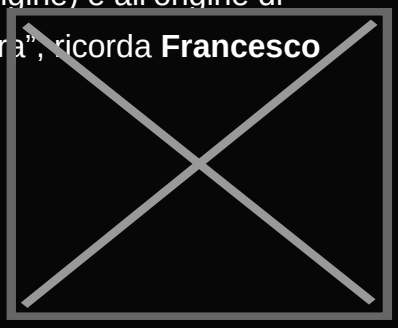
Coffee&Spirits: un’opportunità da cogliere

coffespirits-cover-480c2562

Vale la pena introdurre una selezione di coffee & spirits perché arricchiscono e avvalorano l’offerta del bar, soprattutto se il caffè viene trattato anche in somministrazione”, suggerisce **Cristina Caroli**, **coordinatrice nazionale di Sca Italy**, associazione che diffonde la cultura del caffè di qualità e organizza – tra le altre cose – la competition Coffee in Good Spirits. E noi siamo d’accordo con lei. I cocktail al caffè possono attrarre e incuriosire la clientela diventata sempre più esigente, preparata e desiderosa di novità. E quindi rappresentano un potenziale business. A patto, però, che siano equilibrati, gustosi e comunicati in modo efficace. Semplice? Tutt’altro. Perché il caffè è un mondo complesso. “A incidere sull’aroma, oltre alla miscela (blended e mono origine) e all’origine di provenienza, sono soprattutto il tipo di tostatura, estrazione e temperatura”, ricorda **Francesco**



Sanapo tre volte campione italiano di caffetteria, proprietario della Ditta

Artigianale di Firenze. Di conseguenza, “per creare cocktail capaci di fidelizzare i clienti occorre padroneggiare materia prima e tecniche di tostatura ed estrazione”, sottolinea il barchef **Dario Olmeo, titolare del Maracaibo di Alghero** (di cui vi proponiamo online su Mixerplanet.com il tutorial del suo twist del Martini Espresso). Ma la realtà è ben diversa. “Nonostante aumentino costantemente i bartender che sperimentano l’uso del caffè nel bere miscelato, c’è ancora una generale superficialità nell’approccio a questo prodotto”, osserva **Francesco Corona**, pluricampione italiano di Coffee in Good Spirits e titolare, insieme a Fabrizio Giraudo, del locale Coffee and Good Spirits di Cuneo, tra i primi (e pochi) a proporre cocktail al caffè usando tutte le estrazioni possibili dalla french press alla casalinga moka fino a V60, Aeropress e Syphon. Vi rimandiamo al sito *Mixerplanet* per scoprire la ricetta del suo Milano-Cuneo.

CONSIGLI PER L’USO

Quantità

Regole rigide valide per tutti non ce ne sono, ma in generale vige il principio “less is more”. L’oro nero “va dosato con sapienza per evitare che il gusto del caffè predomini sugli altri sapori”, ricorda **Dennis Zoppi, brand ambassador di Lavazza**.



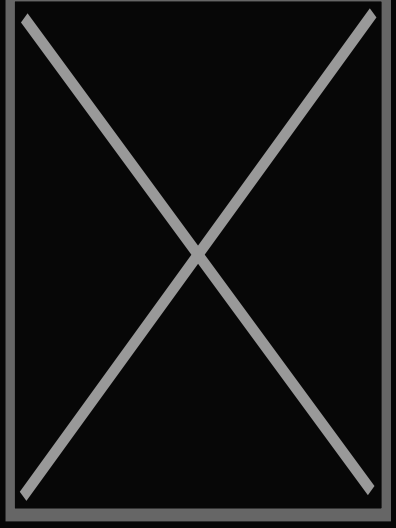
Abbinamenti

Di certo la vodka si sposa bene con il caffè perché è uno spirit neutro e quindi apporta il grado alcolico senza modificare i sapori. Ma se si sceglie con cura il distillato e si bilanciano bene le dosi si può spaziare con la fantasia. “Il connubio rum e caffè, per esempio, regala gusti rotondi che riempiono il palato di una piacevole acidità. Tipico, poi, è il mix con il whiskey irlandese, pensiamo solo al celebre Irish Coffee”, afferma **Lorenzo Uberti** capo barman di Arengario Da Giacomo a Milano.

Tostatura

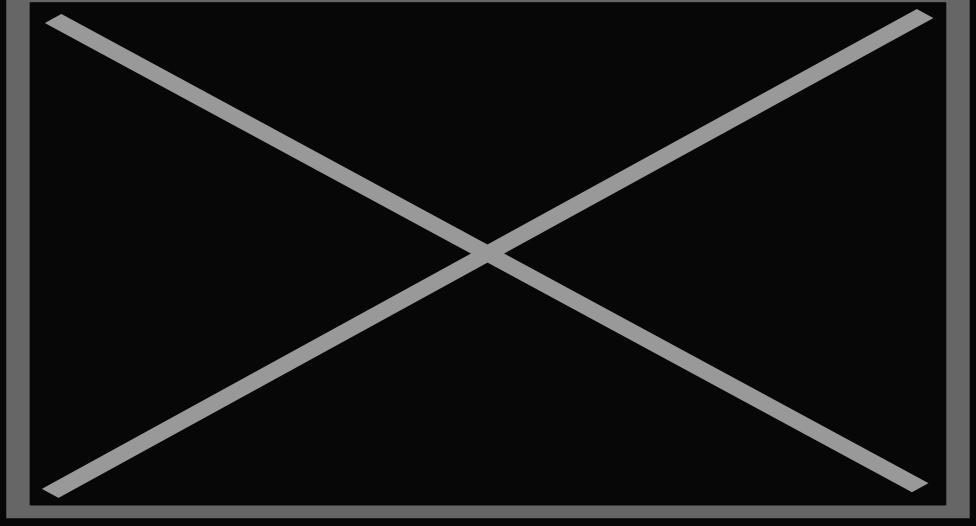
Il gusto del caffè può essere acido, amaro, dolce, salato o aspro. Detto questo, anche nei drink a fare la differenza è soprattutto il tipo di tostatura. “Quanto più la tostatura è chiara, tanto maggiore sarà la percezione dell’acidità. Al contrario, più il colore del caffè diventa scuro e più nel caffè diminuiscono le sensazioni acide e aumentano quelle amare nonché i sentori di caramello, cacao, marzapane e mandorla”, commenta **Gianmarco Grassini, bartender di Ditta Artigianale**.

Estrazione e temperatura



Il medesimo chicco di caffè avrà profumi, sentori e aromi diversi a seconda del tipo di estrazione utilizzata. E non è vero che il caffè espresso è sempre quello più indicato per la preparazione dei cocktail: “Personalmente, preferisco usare il caffè della moka che esalta i profumi e gli aromi terziari, mentre l’espresso evidenzia i sentori di tostatura”, osserva **Luca Angeli**, bar manager del Four Seasons di Milano. E **Franco Tucci Ponti**, volto oramai navigato dei banconi milanesi e sperimentatore di professione, collaboratore di Nespresso e professore alla *Food Genius Academy*, centro di formazione accreditato dalla Regione Lombardia, aggiunge: “Provate a usare anche metodi di estrazione alternativi, come Aeropress e Syphon”. Perché? Presto detto. Il caffè ha aromi e profumi diversi a seconda che sia caldo o freddo e questo si percepisce soprattutto nell’ambito del bere miscelato. “La temperatura determina il gusto del caffè: il calore può esaltare o annullare le proprietà organolettiche del caffè”, ricorda **Tucci Ponti**. Che poi aggiunge: “A causa dello shock termico, se inserite un caffè bollente in un mixinglass pieno di ghiaccio oltre ad aumentare la diluizione, rischiate di perdere alcuni sentori del caffè e di rovinare i distillati. Per i caffè più delicati vi consiglio un’estrazione a freddo, più lenta (può durare anche 48 ore), ma meno impattante sulla materia prima”.

[caption id="attachment_148568" align="aligncenter" width="500"]



CONTAMINARE, il drink di

Dennis Zoppi a base di caffè Lavazza[/caption]

Decorazione
L’eleganza della presentazione è un fattore di appeal e di richiamo per la clientela. Tra le guarnizioni più adatte, ci sono di certo velluti e spume ma anche spezie e dolcificanti naturali, come cannella, noce moscata, chiodi di garofano, bacca di vaniglia, anice stellato. “Ma anche menta, peperoncino e semi di cardamomo” suggerisce **Franco Tucci Ponti**.

Bicchiere
Va da sé, la bellezza del bicchiere è un valore aggiunto. Ma quanto si può spendere per i bicchieri dei cofee&spirts? “Suggerisco di investire tra i 2 e i 4 euro, non oltre per non influenzare il drink cost in caso di furti o di danni” afferma **Francesco Corona**.

LE REGOLE PER UNA COMUNICAZIONE EFFICACE



Il primo consiglio è di incuriosire i clienti dal vivo. “A chi mi chiede un caffè

shakerato, per esempio, propongo un twist di mia creazione assicurando la possibilità di rimandarlo indietro se non è di gradimento”, racconta **Cinzia Ferro** barlady titolare dell’Estremadura Café di Verbania. Importante è poi raccontare l’origine e la storia del caffè. “L’aspetto culturale può essere

un’eccellente argomentazione da utilizzare con il cliente nel presentare le ricette che ne derivano”, aggiunge. Utilissimi sono poi i social network, in particolare Instagram e Facebook. Qualche dritta per immagini d’impatto? “Mostrate, oltre ai cocktail, anche le attrezzature con cui estraete i caffè per i drink, dalla moka all’Aeropress fino al V60: conferirete appeal ai vostri post”, dichiara **Cristina Caroli**. Inoltre, studiate: “Libri, articoli, seminari e competizioni sono essenziali per aumentare la propria competenza in fatto di caffè”, precisa **Dennis Zoppi**.

TRADIZIONI ITALIANE DA RIVISITARE

“In Valle d’Aosta un tipico modo di servire il caffè è la **grolla dell’amicizia**. Si tratta di una coppa in legno con diversi beccucci da cui i commensali a fine cena sorseggiano una bevanda a base di caffe, grappa, Genepy, Grand Marnier, scorze di agrumi e spezie”, ricorda **Lorenzo Uberti**. Un altro classico è il **ponce alla livornese**, “un drink caldo a base di caffè ristretto, alcool e spezie”, spiega **Luca Angeli**.

MILANO COFFEE FESTIVAL



Base Milano a maggio ha ospitato la prima edizione del Milano Coffee Festival evento promosso da Consorzio Promozione Caffè e Ucimac, con HostMilano – Fieramilano e in collaborazione con Sca – Specialty Coffee Association, pensato per celebrare il caffè in tutte le sue forme.

Il Bigino: orientarsi tra le varietà di caffè

Coffee&Spirits: i signature cocktail dei bartender italiani