Michalis Dimitrakopoulos riscrive le regole del coffee cocktail

Ci preoccupiamo dell'origine del caffè, della tostatura, dell'estrazione e della composizione dell'acqua. Poi versiamo tutto su un cubetto di ghiaccio, spesso senza farci troppe domande. È da questa contraddizione che prende forma “Game Changer - My Coffee Heritage”, il libro di Michalis Dimitrakopoulos, campione del World Coffee in Good Spirits 2016 e vicecampione del World Barista Championship 2019, realizzato in collaborazione con Scotsman Ice. Il volume, presentato da **Coffee Today**, alterna approfondimenti tecnici, ricette e riflessioni personali. La tesi è semplice, ma tutt'altro che scontata: il ghiaccio non serve soltanto a raffreddare una bevanda, ne modifica struttura, diluizione ed esperienza sensoriale. Per questo Dimitrakopoulos dedica particolare attenzione alla temperatura di conservazione e alla geometria. Secondo i dati riportati nel libro, a -15 °C il ghiaccio sarebbe più soggetto a fratture per shock termico, mentre a 0 °C fonderebbe troppo rapidamente. L'autore indica nei -7 °C un punto di equilibrio favorevole alla stabilità. Anche la forma fa la differenza. Nelle condizioni considerate dal volume, un cubo gourmet resisterebbe circa 45 minuti, contro i 30 di un cilindro e i 20 di un nugget. Non sono valori universali, perché la velocità di fusione dipende anche da temperatura del liquido, dimensioni del ghiaccio e condizioni di servizio. Ma il confronto richiama l'attenzione su un elemento spesso trattato come un semplice accessorio.

La collaborazione con Scotsman Ice porta il discorso anche sulle tecnologie di produzione, dalla formazione di ghiaccio per congelamento progressivo ai sistemi di sanificazione e alle soluzioni pensate per ridurre l'impatto ambientale. Il volume traduce poi questi principi in 26 ricette a base di caffè e distillati ispirate alla mitologia greca. Tra queste Eros, con rum scuro, vermouth rosso, liquore ai frutti di bosco ed espresso fruttato, e Nyx, che combina espresso, mezcal, cherry brandy e liquore al caffè. Ogni preparazione comprende indicazioni sul ghiaccio più adatto. Il messaggio per chi lavora al banco è concreto: se il ghiaccio modifica ciò che arriva nel bicchiere, la sua scelta merita la stessa attenzione riservata agli altri ingredienti.