Il caffè entra nella drink list. Ma barista e bartender si parlano?

Il successo dell’Espresso Martini ha reso familiare il caffè al pubblico dei cocktail bar. Non è detto, però, che abbia avvicinato altrettanto le competenze di chi lavora ai due banconi. È questa la provocazione più stimolante della riflessione pubblicata da **Diego Ferrari sul suo blog**, dedicata all’incontro tra specialty coffee e miscelazione. Ferrari osserva che bartender e baristi specializzati hanno spesso sviluppato percorsi paralleli: i primi non sempre conoscono a fondo origini ed estrazioni del caffè, i secondi possono avere poca familiarità con la costruzione di un cocktail. Proprio mentre torrefattori e aziende del beverage moltiplicano collaborazioni e prodotti, questa distanza rischia di limitare le possibilità del singolo locale. Per spiegare che cosa può nascere dall’incontro, Ferrari sceglie una preparazione tutt’altro che complicata: il Coffee Tonic, che preferisce con caffè estratto a freddo. Un drink analcolico in cui la scelta del caffè conta quanto quella della tonica, e che permette di ragionare sul suo profilo aromatico fuori dal rituale dell’espresso. Nel post Ferrari intreccia ricordi professionali, collaborazioni tra marchi e referenze che utilizza o apprezza. Più che una classifica delle prossime mode, ne esce un invito a esplorare il caffè come ingrediente di miscelazione.