

13 Giugno 2025

Caffè, un nuovo orizzonte del gusto

La nuova frontiera è fatta di drink in cui il caffè non domina la scena, ma diventa ingrediente raffinato, capace di aggiungere complessità, equilibrio e carattere.





C'era una volta il caffè del mattino, l'espresso al banco, la moka della nonna. Oggi,

accanto a questo rituale quotidiano profondamente italiano, cresce un trend che conquista sempre più bar e cocktail bar: il coffee cocktail. Non si parla più solo dell'Espresso Martini o dell'Irish Coffee. La nuova frontiera è fatta di drink in cui il caffè non domina la scena, ma diventa ingrediente raffinato, capace di aggiungere complessità, equilibrio e carattere. Aromatizzante, acidificante, o perfino "modifier": il caffè si trasforma in uno strumento creativo per bartender e mixologist che vogliono distinguersi, offrendo esperienze di gusto nuove e sorprendenti, valide in ogni momento della giornata.

A guidare questa evoluzione è una generazione di professionisti che al caffè dedica studio e passione. Tra questi c'è Andrea Villa - consulente Beverage & Coffee, sommelier AIS e trainer, docente dell'Accademia del gusto di Confcommercio Bergamo - che ha fatto della miscelazione al caffè il suo marchio di fabbrica. Con tre titoli italiani di Coffee in Good Spirits e un terzo posto mondiale nel 2024, Villa è uno dei massimi esperti del settore. «Il caffè è da sempre parte della nostra cultura, ma spesso lo trattiamo con superficialità quando si parla di mixology - racconta Villa -. Eppure, è una materia prima straordinaria, capace di trasformare un drink, se usata con consapevolezza».

Il suo primo approccio al coffee cocktail non è stato un semplice esperimento, ma una vera sfida: una competizione nazionale. «Dovevo creare un cocktail al caffè con un ingrediente enogastronomico italiano - spiega Villa -. Ho scelto di reinterpretare il Negroni, partendo dal Campari. Con un V60 ho estratto il caffè filtro insieme alle botaniche di un vermouth, poi ho unito il bitter e completato con ginger beer. Quel cocktail mi ha portato la mia prima vittoria». Un aneddoto che racconta bene il metodo di Villa: tecnica, ricerca e una buona dose di creatività. «Ogni drink oggi deve avere una storia da raccontare. La tecnica è fondamentale, soprattutto perché molti processi vengono dalla cucina e richiedono precisione. Ma senza l'istinto e la fase di brainstorming, manca l'anima del cocktail».

La differenza rispetto al passato è netta: se nei cocktail tradizionali il caffè era l'attore principale, oggi si fa co-protagonista, inserendosi in equilibrio con gli altri ingredienti. Non più solo bevande da dopocena, ma proposte adatte anche all'aperitivo o a momenti di consumo meno codificati. Dietro l'apparente semplicità di un coffee cocktail si nasconde infatti un mondo complesso, dove la scelta del caffè è cruciale. «Il più grande errore? Pensare che un caffè valga l'altro - aggiunge Villa -. Oggi abbiamo a disposizione monorigini e specialty coffee che offrono profili aromatici incredibili. Purtroppo vedo spesso drink curatissimi dal lato degli spirits, ma rovinati da un caffè scelto male o estratto senza criterio».

Il percorso di Villa è costellato di successi, ma se deve scegliere un cocktail che lo rappresenta, non ha dubbi: Roots, il drink che gli ha regalato il podio mondiale a Copenhagen. «È nato con l'idea di celebrare la terra e le radici - spiega Villa

-. Ho usato un caffè colombiano dal forte legame col terroir, un vermouth di uve Sagrantino umbre, barbabietola, sciroppo di finocchio e un floral punch spagnolo con il fiore di Sechuan. Ogni ingrediente aveva un significato, un legame profondo con la natura e con le persone».

Un'opportunità per i locali bergamaschi

Il trend dei coffee cocktail non è solo materia da competizioni o da lounge bar metropolitani. Anche i ristoratori, baristi e albergatori bergamaschi possono cogliere questa opportunità per distinguersi. Proporre un aperitivo alternativo o un dopo cena originale, giocando con le infinite sfumature del caffè, può diventare un modo per fidelizzare la clientela e alzare l'asticella dell'offerta. Senza dimenticare che l'Italia è patria del caffè e che reinterpretarlo con creatività significa anche valorizzare la nostra tradizione in chiave contemporanea.

«Non servono attrezzature complesse o ingredienti introvabili - rassicura Villa -. Basta partire dalla qualità: scegliere un buon caffè, conoscere i metodi di estrazione e studiare l'equilibrio con gli spirits. Anche un semplice twist su un cocktail classico può sorprendere». Villa è chiaro: «Non serve essere in un cocktail bar stellato per proporre un buon coffee cocktail. Basta conoscere la materia prima, scegliere con cura e sperimentare con equilibrio. Anche un piccolo twist su un drink classico può fare la differenza». In un'epoca in cui i consumatori cercano sempre qualcosa di nuovo da raccontare - oltre che da gustare - il caffè smette di essere solo una pausa e diventa protagonista di una nuova arte del bere.

Ricetta



Ingredienti:

60 ml Caffè filtro Kenya, metodo di lavorazione washed

20 ml Porto Rosso

15 ml Sciroppo di rose

5 ml Soluzione citrica

30 ml Succo ananas

Procedimento:

La Rassegna

<https://www.larassegna.it/caffe-un-nuovo-orizzonte-del-gusto/>

Inserire il caffè filtro per 2 minuti in un hyperchiller per abbassare la temperatura. Mettere gli altri ingredienti in uno shaker e aggiungere il caffè raffreddato. Shakerare per 10 secondi, versare con metodo double strain per togliere il ghiaccio. Servire in una coppa stile Nick&Nora e completare con uno spray agli oli essenziali di bergamotto.