



Professioni · Barman



## Caffè, ingrediente innovativo anche per cocktail pre-dinner

Il caffè come aperitivo? Sì, se nel proprio si terrà conto di alcuni aspetti organolettici di questo ingrediente versatile a 360 gradi, utilizzato in molte ricette di cucina, di pasticceria e nella mixology, con riferimento al momento del dopo pasto. Ma ora è chiara la peculiarità del caffè anche come ingrediente per aperitivi. Come documentato da molti studi universitari, il caffè e la caffeina svolgono nel tratto digerente molte importanti funzioni utili al processo digestivo. Dalla stimolazione della produzione di saliva e succhi gastrici allo svuotamento della bile dalla cistifellea, dall'in-

fluenza sugli ormoni gastroenterici, migliorando così il processo digestivo nel suo insieme, fino alla protezione della cellula epatica e alla protezione e stimolazione della funzionalità del colon.

Un aspetto da considerare è quello legato all'acidità del caffè Arabica, elemento importante per la preparazione degli aperitivi per l'effetto salivare che svolge sul palato, così come quello dell'astringenza del caffè Robusta, che conferisce al palato note salate e pungenti. In ogni caso sarà il caffè espresso quello più indicato per la realizzazione di cocktail.

Non sono una novità i cocktail con il caffè. Già oltre 30 anni fa Lavazza avviò un progetto con i barman dell'Aibes, sponsorizzando per numerosi anni un concorso nazionale, raccogliendo le migliori ricette nei "Quaderni del Caffè Lavazza". Ma i cocktail a base di caffè erano esclusivamente after-dinner. Oggi si potrebbero aprire nuove frontiere al riguardo, per questo è d'obbligo citare il grande barman internazionale Salvatore Calabrese, che ha inventato la rivisitazione di un Negroni usando il caffè fatto con la moka.



di Carmine Lamorte

Nel panorama del caffè una grande azienda internazionale ha avviato una fase di studio e progettazione di cocktail a base di caffè da proporre come aperitivo: ecco che dalla collaborazione di Nespresso e Fabbri sono nate ricette che vengono proposte in occasione di fiere come RistorExpo. Recentemente Nespresso con Abi Professional ha presentato un originale aperitivo a base di caffè, preparato da Cosimo Nucera in occasione del summit 2018 presso MiCo a Milano sulle tecnologie. cod 58710



### Negroni svegliato

di Salvatore Calabrese

**Ingredienti:** 35 ml di caffè preparato nella moka con il Vermouth dolce (rosso) in sostituzione dell'acqua, 35 ml di Gin, 20 ml di Campari, 1 cucchiaino da tè di sciroppo semplice

**Preparazione:** versare gli ingredienti in un mixing glass con ghiaccio. Mescolare e versare in un bicchiere old fashioned contenente un grande cubo di ghiaccio. Guarnire con twist d'arancia.