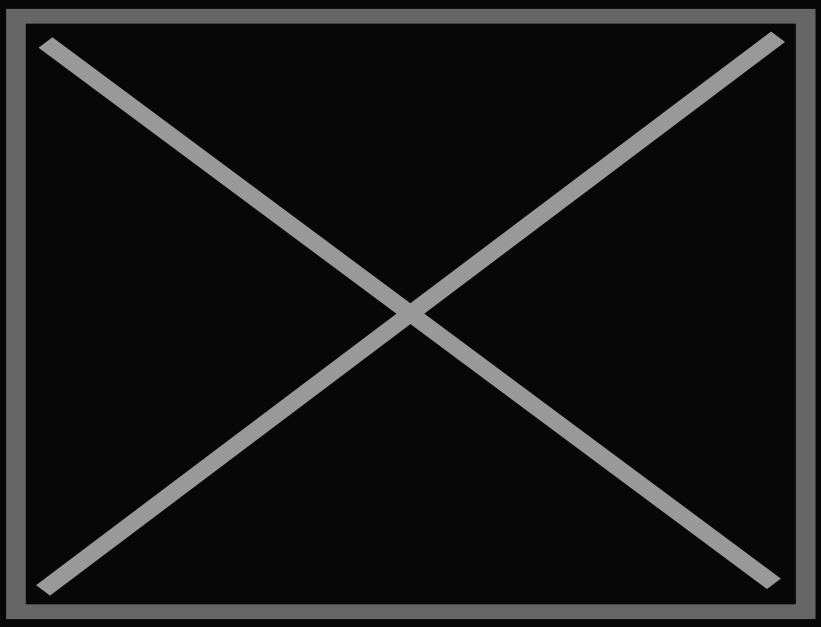
Il caffè come ingrediente: la parola a Gianni Cocco e Cristiano Tomei

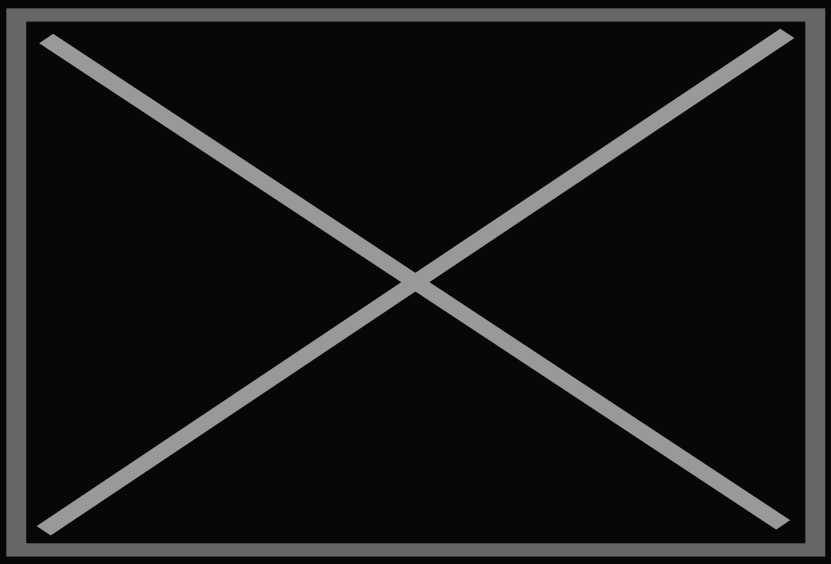
img-7288-14cc614a

Caffè e pasticceria, ma anche e soprattutto ristorazione. Il caffè come ingrediente a 360 gradi è stato l'argomento di una doppia intervista a due nomi noti della ristorazione e del mondo del caffè, Gianni Cocco e Cristiano Tomei, entrambi presenti al World fo Coffee durante la seconda tappa del contest voluto da Julius Meinl per decretare il miglior cappuccino e la migliore torta Sacher d'Italia.



Cristiano Tomei, Ristorante L'Imbuto di Lucca

“*In Italia soprattutto nella ristorazione il caffè si dà per scontato, c’è un’attenzione più bassa. Anche in pasticceria non sempre c’è un barista che si occupa di fare il caffè ed è un problema perché fare un buon caffè è difficile, come fare una buona pasta al pomodoro. Bisognerebbe parlarne di più ma anche passare dalle parole ai fatti: in Italia il caffè va fatto bene, punto e basta*”, racconta Tomeri, chef stellato del ristorante L’imbuto di Lucca, che nel proprio ristorante utilizza **due miscele Julius Meinl**. " *Abbiamo due ragazzi in sala che hanno fatto il corso per barista e che quindi preparano anche i caffè espresso. Avevamo anche la moka ora non più, anche se abbiamo pochi coperti la cosa da gestire era complicata ma non è detto che in futuro non la riprenderemo. È una soddisfazione quando a fine cena i clienti sono soddisfatti, anche per quanto riguarda il caffè*”. E in cucina, il caffè è un ingrediente che viene usato? “*Certo lo uso, è divertentissimo ma anche rischioso. Perché la polvere è facilissima, sopra uno scampo crudo la polvere di un buon caffè aggiunge una nota tostata che la rende un esaltatore di sapore. Invece il caffè espresso o da moka è più difficile da mettere in un piatto, ad esempio con i latticini rischi l’effetto cappuccino. In stagione di funghi facciamo* ***funghi cotti nel caffè****, che dà sempre quella traccia di bosco, ma bisogna tirarla fuori. E l’acqua di pomodoro e olio col caffè sta benissimo*”.



Gianni Cocco, Maestro del Caffè Aicaf

“*Il caffè entra in maniera trasversale in qualsiasi settore – dalla pasticcieria alla gelateria alla ristorazione - proprio perché lo si può manipolare al meglio con il salato, il dolce, le creme*", dice **Gianni Cocco**, Maestro del Caffè Aicaf. "*Lo si può utilizzare non solo liquido, estratto in espresso o filtro, ma anche come materia secca, granuli, infusioni piuttosto che particolati in infusione in liquidi*

che possono essere latte, panna, bevande vegetali. Grazie alle aromatizzazioni e alle infusioni a caldo o a freddo si ottengono prodotti che possono essere degli ingredienti che compongono grande percentuale del prodotto finale, ad esempio la panna aromatizzata al caffè può essere l'ingrediente principale di un dolce, l'acqua aromatizzata per la cottura di una pasta, ci sono mille declinazioni. ***Da sfatare il mito che il caffè si deve sempre e solo sposare con il dolce****. Ho collaborato con diversi chef con i quali abbiamo fatto carne di maiale e pesce aromatizzati al caffè, quindi veramente le combinazioni sono molteplici. Bisogna capire quanto e come manipolarlo il prodotto in funzione di un equilibrio o un contrasto, un'armonia o una virata decisa con i sapori degli altri ingredienti*".

Quanto al contest, tra le due pasticcerie in gara, Gustò di Pavia e Vago di Erba, l'hanno spuntata il pasticcere Simone Capuzzo e il barista Denis Ferrari della caffetteria e **pasticceria Vago di Erba**.

La prossima tappa del Julius Meinl Coffee Tour è prevista a **Prato il 17 settembre**.