

# Il caffè nella mixology, 4 bar raccontano la storia (in 4 ricette)

20230306121800bellamilano-2556-69052d73

Racconto, suggestione, memoria di un popolo, come l'italiano, che con il caffè ha percorso un tratto della sua storia recente e con il suo gusto amaro in qualche modo si è identificato. La bevanda estratta dalla Coffea è un **ingrediente complesso che troviamo sempre più protagonista della mixology**. Non a caso è partita proprio dal caffè la serie di seminari incentrati su un prodotto della miscelazione di [Tripstillery](#), primo cocktail bar milanese con distilleria firmato Flavio Angiolillo & Co. (Gruppo Farmily).

Dopo un'introduzione che si è concentrata sulle varie estrazioni a cura di Michelangelo d'Alterio di caffè Barbera, i rappresentanti di quattro cocktail bar milanesi (**Rita's Tiki Room, 1930, Bella Milano Bistrot e lo stesso Tripstillery**) hanno approfondito il tema preparando alcuni cocktail, dalle loro liste passate e presenti. Partner dell'operazione lo storico fornitore di Farmily, Caffè Barbera, con le cui miscele e monorigini sono stati realizzati i drink.

**Alessandro D'Alessio di Rita's Tiki Room** ha introdotto il ruolo del caffè nella miscelazione Tiki, partito con il Kona Coffee Grog, il primo drink caldo al caffè creato nel 1937 dal mitico Donn the Beachcomber e realizzato con il Kona, un caffè hawaiano tra i più pregiati. Il caffè si sposa bene con la frutta tropicale tipica dei cocktail tiki, ci ha spiegato, e nel locale non mancano mai due o più drink che lo contengono.

Come si conviene a un Top 50 Bar, 1930 nei suoi dieci anni di storia ha spinto la lavorazione del caffè a un livello superiore, come ha spiegato **Lorenzo Rossi** che ha fatto un po' di storia. La partenza fu il **Kathyusha Coffee Rocket** "un twist dell'Irish Coffee a base di caffè espresso e panna acida". Poi si è passati al **Coffee Manhattan** con caffè estratto in Cold Brew al posto del vermouth, per approdare a un complicatissimo Cafecito, che prevede estrazioni e trattamenti diverse: moka e Chemex, kombucha e koji. *"Il caffè è oggi diventato non solo elemento principale ma anche complementare al*

*drink, utilizzato con sapienza permette di esaltare gli altri elementi presenti”.*

I padroni di casa di **Tripstillery** guidati da **Luca Vezzali** hanno presentato due cocktail col caffè:  
*“abbiamo cercato di andare al di là dell’espresso; il caffè è un elemento che rivela aromi completamente differenti a seconda del luogo da dove proviene, anche in questo caso abbiamo voluto fare qualcosa di innovativo, dare la nostra firma. Ad esempio abbiamo messo insieme la tecnica del Cold Brew e quella del Nitro creando un caffè alcolico che riprende l’Espresso Martini ma ne fa una cosa totalmente diversa, grazie al Nitro”.*

Legato a doppio filo alla tradizione calabrese, nei cocktail come in cucina, è l’approccio infine di **Bella Milano Bistrò** come ha spiegato **Umberto Oliva**, e non poteva quindi mancare una rivisitazione della superclassica Brasilena, bibita a base di caffè che in Calabria, ci assicurano, è venduta più della Coca Cola.

### **Le ricette dei cocktail con il caffè**

#### **BONGO EXPRESS** by Rita's Tiki Boom

##### ***Ingredienti:***

1,5 cl Agave syrup

1,5 cl Passion syrup

4 cl RTR Citrus Mix 1,5 cl Pineapple

1 cl Barbera Espresso

6cl RTR Rum Mix

##### ***Tecnica:***

Shake and pour

Fill with crushed ice

##### ***Garnish:***

Foglia di bambù, chocolate dry orange, chicci di caffè

## **Cold Brew Manhattan By 1930**

### ***Ingredienti:***

50 ml Bulleit Rye Whiskey

10 ml Cold Brew Coffee

5 ml Demerara

1,25 ml Liquore al cacao

Due gocce di Abbots

***Bicchieri:*** tumbler

## **#300 By Tripstillery**

### ***Ingredienti:***

120 ml di latte mix (cocco, riso, noci) infuso con caffè e lapsang souchong

20 ml Cognac

7,5 ml Zucchero

1% del peso di xantana gum

## **Brasilena By Bella Milano Bistrot**

### ***Ingredienti:***

1,5 cl Don Julio Blanco

3 cl J.W. Double Black

3 cl Barbera Cold Brew al cardamomo nero e cannella

1,5 cl Symple syrup

Top Electric Soda