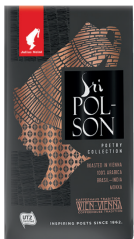


FRIGO WEEKLY 51

CAFFÈ



Julius Meinl

Miscela tostata e macinata di altissima qualità, Sri Polson è un caffè 100% arabica proveniente dalle migliori piantagioni di India e Brasile, ideale anche per il caffè filtro. Un viaggio nel gusto che risveglia i sensi grazie alla sua tostatura media, che conferisce al caffè un carattere deciso.



Il sarcasmo è lo zucchero nel caffè dell'esistenza.

DOMENICO ADONINI

Torrevilla

La figlia e genero della “Signora Anna”, raccolgono le uve in cassette che successivamente depositano in un luogo fresco e ventilato, idoneo all'appassimento delle stesse. Al termine di questa importante fase (a febbraio dell'anno successivo) le uve vengono pigiate ed il mosto messo a fermentare in piccole botti di legno. Qui sosta per un periodo di almeno 2 anni prima della messa in bottiglia.



CONSIGLIO ECO Tieni in ordine il frigorifero. Il modo in cui organizziamo il frigorifero ha un impatto sul consumo energetico.

www.alezionedisostenibilita.it

GIRO DEL MONDO IN TAZZA

Ogni anno nel mondo si bevono oltre 500 miliardi di tazze di caffè. Un numero da capogiro che conferma come il caffè sia una delle bevande che incontra il gusto degli abitanti di tutto il globo e non conosce distinzione in fatto di culture diverse e tradizioni culinarie. A ogni latitudine si consuma caffè, ma oggi più che mai l'aromatico e intenso oro nero è molto più di una semplice bevanda e viene consumato in modi molto differenti, persino gourmet.

Nel mondo i grandi consumatori sono in Scandinavia e i nuovi trend si globalizzano dal Nord America. In testa ci sono i Paesi nordici: 12 kg pro capite l'anno in Finlandia, 9,9 in Norvegia e 9 kg in Islanda. Tra i mercati più grandi spicca il Canada, decimo con 6,2 kg pro capite l'anno. Gli italiani non sono in realtà tra i maggiori consumatori in quantità, prediligendo i formati piccoli, con un consumo di 5,5 kg pro capite l'anno. Ma sono da sempre riconosciuti come grandi estimatori a cui piace sperimentare nuove miscele e nuove estrazioni. Se gli italiani hanno inventato ed esportato in tutto il mondo il caffè espresso, in anni recenti hanno anche scoperto tecniche come il dripper o il French press, per non parlare del grande ritorno della moka che sta conquistando anche gli stranieri. Il mercato italiano diventa dunque sempre più interessante non solo per i produttori di macchine e i torrefattori nazionali, ma anche per quelli esteri che desiderino esportare in Italia, o da qui verso altri mercati, macchine e miscele più caratteristiche di altre culture del caffè.

Oltre che all'interno delle ricette, come il classicissimo tiramisù, sul mercato si trovano prodotti anche stand-alone come la crema spalmabile. Esistono molte creme spalmabili “al” caffè, ma l'azienda americana Nudge propone la prima crema “di” caffè spalmabile al mondo: contiene 40 mg di caffeina per dare un “bo-



ost” alla giornata in modo inconsueto e gustoso: la crema promette un sapore cinque volte più intenso rispetto a un caffè tradizionale. I gusti? Torrefazione Italiana, Origine Brasiliana e Origine Colombiana.

L'altro grande trend del caffè arriva dall'Oriente e in particolare dal Giappone, come segnala la food blogger italo-giapponese Sara Waka. “Non tutti lo sanno in Occidente ma, dal caffè americano al caffè freddo, dalla lattina al filtrato, i giapponesi sono un popolo di veri e propri amanti del caffè.

Quello che fa la differenza è la filosofia di consumo: una filosofia dell'“essenziale tipicamente giapponese, in cui il caffè diventa il momento di piacere che può dare senso a un'intera giornata. Alla luce di questa considerazione, è diventato un autentico fenomeno di costume „% Arabica”, catena di coffee shop dove si possono degustare diversi aromi, assaporare le più svariate miscele e acquistare caffè in grani provenienti dalla fabbrica di “% Arabica” nelle Hawaii”.

Una panoramica completa delle novità del settore caffè sarà offerta durante la mostra HostMilano – quest'anno in sinergia con TUTTOFOOD che ha confermato anche per l'edizione 2021 il settimo Gran Premio della Caffeetteria Italiana.

Dove trovo il caffè buono?

Caffè Borbone, alfiere dell'espresso napoletano nel panorama nazionale è partner di 50 Top Italy, guida on-line dedicata al meglio della ristorazione italiana. L'azienda napoletana sarà protagonista di due nuovi progetti: 50 Top Italy-Pasticcerie, una classifica dedicata alle migliori pasticcerie e alle loro preparazioni dolciarie e 50 Top Italy-Luxury, la classifica dei ristoranti italiani in contesti di ospitalità di lusso.



La classifica 50 Top Italy-Pasticcerie, nata per valorizzare la ricca produzione artigianale dolciaria e per guidare il consumatore attraverso le migliori pasticcerie d'Italia, darà risalto a varie categorie che rappresentano altrettante specialità. Non poteva mancare all'appello il Migliore Tiramisù che sarà premiato e supportato dal brand Caffè Borbone. Al dolce italiano più amato al mondo sarà dedicato poi un intero contest “L'altra faccia del tiramisù”.

Se da un lato l'iniziativa mira a promuovere la cultura tutta italiana del caffè e del suo ruolo fondante nella diffusione del tiramisù, dall'altro si ha l'obiettivo di valorizzare i talenti creativi, comunicando “come nasce l'idea di rivisitare un dolce classico come il tiramisù” e quali possono essere le fonti d'ispirazione, nonché cosa fa scattare l'estro creativo. L'altra new entry è 50 Top Italy -Luxury, la classifica della migliore ospitalità gourmet in Italia, grande risorsa per il turismo del Belpaese. Non è un caso se il 62% dei turisti mette l'enogastronomia come motivo principale della scelta per il segmento Luxury.

Detto da... Lorenzo

“Per fare la un caffè in modo perfetto bisogna mettere la caldaia della moka sulla bilancia, versare l'acqua all'interno della caldaia fino a metà della valvola e pesarla. Utilizzeremo un rapporto peso caffè, peso dell'acqua di 10 grammi di caffè ogni 100 grammi di acqua.”



Accademia del Caffè Trucillo

LA RICETTA

Moka Martini

Accademia del Caffè Trucillo



Ingredienti

2 tazzine colme di caffè TRUCILLO
Il Mio 100% Arabica, estratto con la moka
Mezza tazzina di caffè di vodka
Mezza tazzina di zucchero liquido
Ghiaccio

Come fare lo zucchero liquido

Sul pentolino fai bollire 50 gr di zucchero e 50 gr di acqua e far raffreddare.

Preparazione

Shakerare tutti gli ingredienti insieme al ghiaccio in una borraccia, poi separare la parte liquida dal ghiaccio con un colino. Servire in una coppa Martini.

La vodka si può sostituire con: Bayleis, Amaretto di Saronno, crema alla nocciola.

Il risultato è un caffè shakerato, ottimo da servire a fine pasto o per una fresca pausa.

