



Caffè: ricette per un buon espresso estivo

Autore : Redazione

Data: 05/08/2019

Caffè freddo: come assaporarlo al meglio in spiaggia.

Georges Courteline diceva che si cambia più facilmente religione che caffè. Ciò nonostante, una prova si può sempre fare. Ecco perché la famosa tazzulell'e café cantata da Pino Daniele è di recente diventata anche uno dei temi più interessanti delle ricette estive. E se anche "c'è a chi piace caldo", ad agosto il caffè freddo può avere il suo significato.



Gli italiani sanno come valorizzare il caffè con bevande appaganti e rinfrescanti, ci ricorda l'agenzia di stampa Adnkronos. Non si perde occasione, infatti, per un buon espresso e, quando la colonnina di mercurio sale, sulle spiagge e nelle piazze compaiono prodotti invitanti a base di caffè e, soprattutto, di **espresso**.

I golosi accaldati sorseggiano i tradizionalissimi '**caffè freddo**' e '**in ghiaccio**', in purezza o con aggiunta di crema zuccherata e ben 'montata', granite al caffè da assaporare con e senza panna e tante altre prelibatezze dagli aromi tostati, come sorbetti, ghiaccioli, creme e gelati, come spiega l'Istituto nazionale Espresso italiano, di cui fanno parte torrefattori, costruttori di macchine e macinadosatori, che tutela e promuove la cultura dell'espresso e del cappuccino italiani di qualità.

Il consumo di caffè in cifre

Il consumo globale di **caffè pronto da bere** ha raggiunto 5.500 milioni di litri nel 2017, un aumento del 19% dal 2012, secondo un nuovo rapporto condotto da Zenith Global società mondiale di studi e consulenza nel settore food & beverage. Si prevede un'ulteriore crescita, con vendite che dovrebbero superare i 6.600 milioni di litri nel 2022. Il Giappone è di gran lunga il più grande mercato, con il 55% del volume globale, importanti anche i consumi del Nord America, con una crescita annuale del 13% e l'introduzione di nuovi trend quali infusione a freddo o all'azoto, carbonatazione e caffè nero.

Anche i **caffè ghiacciati** stanno guadagnando terreno in tutto il mondo grazie al loro gusto, freschezza, convenienza e qualità. In termini di quote regionali, l'Asia-Pacifica è leader con l'83% del volume totale, seguita dal Nord America e dall'Europa con rispettivamente il 10% e il 3%. I consumi sono aumentati in tutte le regioni dal 2012, stimolati dallo sviluppo di nuovi prodotti e dall'aumento dell'interesse per le scelte di bevande più sane.

Il caffè in Italia

Anche in Italia il **consumo di caffè freddo** è in aumento, in questo caso si punta su prodotti di qualità o legati a ricette locali della tradizione come l'espresso con ghiaccio alla Salentina, o lo shakerato. La **granita al caffè** è più diffusa nel sud Italia, mentre tipico della Costiera Amalfitana è il 'caffè granito'. Ci sono poi il 'mezzo freddo' della Sicilia orientale, l'aromatizzato, fino al 'caffè del nonno', una crema fredda di espresso.

Le migliori ricette di caffè



Ma come assaporare al meglio l'**espresso italiano** in estate sotto l'ombrellone, nei bar e nei locali della spiaggia e delle città? Per l'**Istituto nazionale Espresso italiano** (Inei), hanno realizzato delle **ricette particolari** alcuni professionisti del settore. Marco Cini di Mokador, propone il '**Coffee ReFresh-Mint**', un espresso a base di menta, ghiaccio, cioccolato fondente, latte e sciroppo di menta da servire in coppa Martini. Il laboratorio dell'Espresso per conto di Filicori Zecchini propone invece l'Espresso Americano realizzato con espresso, bitter Campari, Vermuth rosso, splash di soda e ghiaccio.

Andrea Pinturi di Caffè Milani - citato da Adnkronos - propone '**Fra' Momo**', un espresso doppio con zucchero di canna liquido, bacche di cardamomo, sciroppo alla menta e latte scremato. Vito Campanelli per Esse Caffè lancia invece la ricetta del 'Caffè Soffiato' con un espresso Selezione Masini, ghiaccio cristallino e sciroppo di mandorla salentino.