



## **ESPRESSO? QUANDO L'ESTATE SI FA CALDA, IL CAFFÈ SI RAFFREDDA. LE RICETTE DEI PROFESSIONISTI PER UN BUON ESPRESSO D'ESTATE**

Nel mondo si va verso un consumo di oltre 6.000 milioni di litri di caffè freddo. Vince l'espresso su tutti. Dallo shakerato al caffè in granita, fino ad arrivare alle ricette territoriali come l'espresso salentino o il "mezzo freddo" siciliano. Le proposte dell'Istituto Nazionale Espresso Italiano (Inei) per gustare un espresso perfetto e rinfrescante in questa calda, calda estate

È impossibile rinunciare all'amata tazzina di espresso italiano e anche quando l'estate si fa calda, gli italiani sanno come valorizzare il caffè con bevande appaganti e rinfrescanti. 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.

**Caffè freddo: si va oltre quota 6.000 milioni di litri in tutto il mondo.** 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. **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 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 ricette dei professionisti da rifare anche a casa.** 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 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. (In allegato le ricette nel dettaglio).



I  
S  
T  
I  
T  
U  
T  
O  
N  
A  
Z  
I  
O  
N  
A  
L  
E  
E  
S  
P  
R  
E  
S  
S  
O  
I  
T  
A  
L  
I  
A  
N  
O

**L'Istituto Nazionale Espresso Italiano.** Istituto Nazionale Espresso Italiano S.r.l. Benefit, di cui fanno parte torrefattori, costruttori di macchine e macinadosatori, tutela e promuove la cultura dell'espresso e del cappuccino italiani di qualità. Oggi conta 34 aziende azioniste con un fatturato aggregato di circa 700 milioni di euro. Maggiori info: [www.espressoitaliano.org](http://www.espressoitaliano.org).

Brescia, 1 agosto 2019 C.s. 03

Istituto Nazionale Espresso Italiano S.r.l. Benefit  
Galleria V. Veneto 9 - 25128 Brescia (Italy) - T +39 030397308 F +39 030 300328  
REA BS 580301 - P.IVA IT03997020981 - C.F. 98080220175  
[www.espressoitaliano.org](http://www.espressoitaliano.org) - [info@espressoitaliano.org](mailto:info@espressoitaliano.org) - [ineisrlbenefit@pcert.it](mailto:ineisrlbenefit@pcert.it)  
Contatti per la stampa: Alessandro Maurilli 3207668222 [a.maurilli@almapress.net](mailto:a.maurilli@almapress.net)



### **Coffee ReFresh-Mint**

Proposta di Marco Cini per Mokador (azienda socia Istituto Nazionale Espresso Italiano).

Ingredienti: sciroppo di menta, espresso, ghiaccio, cioccolato liquido fondente, foglie di menta, latte magro, sciroppo di menta.

Servire in coppa Martini.

Preparazione:

- Inserite nel fondo della coppa Martini 20 mL di sciroppo di menta;
- Producete un espresso (25ml) Gran Miscela Mokador estratto all'interno di una tazza capiente contenente cubetti di ghiaccio per raffreddarlo all'istante;
- Utilizzando un passino (strainer) colate il caffè in un recipiente contenente 25 mL di cioccolato liquido fondente freddo. Mescolate i due ingredienti fino a raggiungere un prodotto uniforme e adagiate delicatamente sopra la base di menta precedentemente versata nella coppa;
- Continuate a stratificare aggiungendo 100 mL di latte magro e 25 mL di sciroppo di menta montati a freddo con un mixer;
- Decorate con foglie di menta.

### **Espresso Americano**

Proposta del Laboratorio dell'Espresso di Filicori Zecchini (azienda socia Istituto Nazionale Espresso Italiano).

Ingredienti: bitter Campari, vermut rosso Carpano antica formula, un espresso, splash di soda water, cubetti di ghiaccio.

Servire in bodega medio.

Preparazione:

- Preparate il caffè espresso e lasciatelo raffreddare;
- Riempite il bicchiere con i cubetti di ghiaccio, aggiungete 30 mL di bitter e 30 mL di vermut e mescolate;
- Aggiungete l'espresso, ormai raffreddato, mescolate, e per ultima aggiungete la soda.

### **Fra' Momo**

Proposta di Andrea Pinturi per Caffè Milani (azienda socia Istituto Nazionale Espresso Italiano).

Ingredienti: un espresso doppio Miscela Action Espresso Bio, zucchero di canna liquido, 2 bacche di cardamomo essiccato, sciroppo alla menta, latte scremato 0,1% di grassi

Preparazione:

- Mettete nel bicchiere del mixer 8 cubetti di ghiaccio, a cui aggiungere un caffè doppio e 1 cL di latte, insieme a due semi contenuti all'interno delle bacche di cardamomo;
- Accendete il mixer fino a ottenere una vera e propria crema;
- Versate in un bicchiere da long drink, dove precedentemente è stato messo lo sciroppo di menta (2 cL), e guarnite con alcuni semi di cardamomo.

### **Caffè Soffiato**

Proposta di Vito Campanelli per Essse Caffè (azienda socia Istituto Nazionale Espresso Italiano).

Ingredienti: un espresso Selezione Masini, ghiaccio cristallino, sciroppo di latte di Mandorla Salentina.

Preparazione:

- Inserite abbondante ghiaccio a cubetti in un bicchiere Tumbler alto;
- Estraiete un espresso con selezione Masini;
- Versate 5 grammi di sciroppo nel bicchiere;
- Posizionate la lancia del vapore perfettamente pulita sul fondo del bicchiere;



ISTITUTO  
NAZIONALE  
ESPRESSO  
ITALIANO

- Inserite l'espresso;
- Soffiate immediatamente con la lancia per soli 3 secondi sfilando il bicchiere. Il contenuto si monter  all'istante.  
L'operazione dovr  essere molto veloce onde evitare di sciogliere il ghiaccio e annacquare il caff ;
- Servite liscio o con aggiunta di panna montata, o con latte 0 grassi montato a freddo.