

PUNCH

L'Amaro incontra la Moka

La moka è la scorciatoia per un digestivo extra-italiano.

23 SETTEMBRE 2021 | storia: KARA NEWMAN | foto: LIZZIE MUNRO



Non abbiamo tè nel mio ristorante", dice Davide Oldani, chef del D'O di Milano.

Invece, offre il "Caffè di Riflessione", un infuso al tavolo affinché gli ospiti chiudano il pasto. Erbe fresche, bucce di agrumi e chicchi di caffè vengono messi in infusione in acqua calda e poi filtrati; l'acqua infusa viene poi combinata con l'Amaro **Nonino** per una tisana rinfrescante e aromatica.

La bevanda - e l'avversione verso le foglie di tè essiccate - deriva dall'insistenza di Oldani nel lavorare con ingredienti il più possibile freschi. Questo fa parte della sua filosofia culinaria, che lui definisce "Cucina Pop", un'accattivante abbreviazione di "cucina popolare", una versione più accessibile dell'alta cucina, con forte enfasi sulla stagionalità.

"Tutto deve essere fresco", dice. "Il sapore, quando si usano le cose più fresche, è il top". Per questa bevanda, ciò significa chicchi di caffè interi appena tostati, e anche erbe fresche e bucce di agrumi.

Oldani tiene un piccolo carrello all'interno del ristorante pieno di erbe e spezie stagionali. In autunno, salvia e rosmarino possono essere esposti accanto a spezie come pepe nero, cannella o anice stellato. In particolare si trovano sul carrello anche i chicchi di caffè interi, in particolare i chicchi Lavazza Kafa provenienti dalla foresta di Kaffa in Etiopia.

Alla fine del pasto, i chicchi di caffè e l'acqua calda - mantenuta sotto il punto di ebollizione, a 70-75 gradi Centigradi (158-167 gradi Fahrenheit), "non di più", specifica Oldani - vengono portati al tavolo in una moka. Le erbe e i prodotti botanici, che vanno dai piccoli peperoncini al bergamotto o alla buccia d'arancia, vengono selezionati, tagliati e messi in un piccolo sacchetto a rete. Dopo l'infusione nella moka per 3 1/2 - 4 minuti, il sacchetto di spezie viene rimosso. Il liquido viene versato in un bicchiere a doppia parete attraverso un piccolo colino da tè, ottenendo un infuso fragrante con un sapore delicato, quasi di noce. Questo viene poi combinato con circa 2 once di Amaro **Nonino**. Il sapore sfumato del caffè più l'amaro è "davvero, davvero italiano", dice Oldani.

Per il barista casalingo, la manager di Punch Partnerships, Allison Hamlin, ha trovato un modo semplificato per tradurre il sofisticato servizio al tavolo del D'O in una versione facile da usare che rimane fedele alla natura extra-italiana dell'originale. Come per cucinare una cena con una sola pentola, la Hamlin aggiunge tutti i suoi ingredienti alla caffettiera in una volta sola - espresso macinato nello scomparto prescritto, poi parti uguali di amaro e acqua sul fondo, alzando il fuoco per permettere agli elementi di integrarsi e infondersi. "Il calore medio evita che gli zuccheri si brucino", consiglia. Il risultato è una miscela di caffè e amaro che può essere personalizzata con infinite combinazioni di aromi alle erbe - sia nella moka che nel bicchiere - proprio come nella formula dello chef Oldani, anche se è intrinsecamente più orientata al caffè grazie alla combinazione acqua-amaro che filtra attraverso il macinato dell'espresso.

Mentre Oldani serve la bevanda in un bicchiere grosso, a doppia parete, da lui progettato - "un tipo di bicchiere che si può tenere in mano", dice - anche una tazza da tè, una tazza da caffè o un piccolo bicchiere da Irish Coffee funzionano.

Non sono necessarie altre guarnizioni: Quando gli ospiti rimuovono le erbe fresche dal bicchiere, l'aroma persistente degli oli essenziali aiuta a profumare la bevanda. "Alla fine, si ha il profumo delle erbe rimaste sulle mani", dice Oldani. "È molto elegante, delicato, come noi. Questa è l'unica guarnizione naturale che mettiamo sui bicchieri".

Kara Newman

Kara Newman recensisce liquori per la rivista Wine Enthusiast ed è autrice di NIGHTCAP, Shake.Stir.Sip e Cocktails with a Twist.