

## C'era una volta il latte in vetro: un locale del centro storico di Genova lancia il caffè freddo "a domicilio"

di **Redazione**

26 Maggio 2019 - 10:23



**Genova.** Ridurre la plastica si può. Nella propria vita quotidiana. Nelle scelte sugli acquisti. Con un po' di attenzione. Si può fare anche con uno degli elementi "fondamentali" per moltissime persone il caffè. Avete mai sentito parlare di cold brew?

C'era una volta il latte, consegnato a casa nel vetro. Ora è il turno del caffè. A offrire questo servizio è una piccola caffetteria, nota per la qualità e la ricerca dei suoi prodotti, nel centro storico: Tazze Pazze. □

Che ha iniziato a preparare un caffè freddo particolare, il cold brew appunto, il caffè estratto a freddo per molte ore, da consumare nel pomeriggio, ma anche base per cocktail. Da maggio Tazze Pazze serve - in collaborazione con i biker di Eco Bike Courier- le bottiglie del loro speciale cold brew ai locali genovesi (bar, cocktail bar, ristoranti) che ne hanno prenotato la consegna. Ma il progetto è nato molto prima, nello scorso autunno.

"Il progetto è partito da un errore - racconta Matteo Caruso, anima di Tazze Pazze

assieme ad Andrea Cremone -. All'inizio l'idea era di imbottigliare il cold brew con una lunga shelf-life, ma analizzando in laboratorio la bevanda abbiamo visto che la carica batterica sviluppata dopo diverse settimane, se non avessimo usato conservanti, sarebbe stata troppo alta. Per consegnare un cold brew tale e quale a quello prodotto nel nostro bar, abbiamo così ridotto i tempi di conservazione ad una sola settimana e pensato ad un servizio cittadino".

Abbiamo ideato un piccolo contest tra i principali cocktail bar genovesi, che hanno elaborato alcune ricette di cocktail a base di cold brew. E ora partiamo con le consegne: il lunedì riceviamo gli ordini via sms, nella notte prepariamo il cold brew, il giorno dopo consegniamo con i corrieri di Eco Bike Courier, che ci garantiscono la catena del freddo e la sostenibilità del progetto". Il servizio sarà stagionale, attivo fino ad ottobre.

Cold brew è una bevanda a base di caffè energizzante e dissetante, preparata con una lunga estrazione fredda (circa 12 ore) che avviene per macerazione (come per un tè: 80 grammi di caffè in busta per un litro d'acqua), seguita da un doppio filtraggio. Viene utilizzato solo caffè arabica specialty, ovvero quel caffè premium che in tazza ha un profilo sensoriale più aromatico e più dolce e, in questo caso, anche fruttato.

La storia di Andrea Cremone e Matteo Caruso, fratelli non di sangue, comincia nel Bar Tazze Pazze di Rivarolo, in via Vezzani, nel 2009, dove trasformano quella che era una storica latteria di quartiere in una piccola caffetteria dedicata alla qualità. Spinti dalla voglia di comprendere appieno le sfaccettature del proprio mestiere, dedicano il massimo delle proprie energie nella ricerca e nella formazione.

Nel 2017 inaugurano la seconda caffetteria, nel centro storico genovese, in piazza Cinque Lampadi 71r, dove propongono diversi metodi estrattivi. I caffè vengono selezionati da Andrea e Matteo e torrefatti presso la torrefazione Fratelli Pasqualini, seguendo curve e profili di tostatura studiati per esaltare al meglio le note aromatiche, grazie anche al supporto di macchinari di nuova generazione e precisione come i marchi Brambati e Giesen.