

Novità Starbucks. Dici Starbucks e pensi subito al colosso del caffè. Se poi dici olio, pensi subito ad uno dei protagonisti assoluti della cucina italiana. Superstar nella dieta mediterranea, condimento sublime, dono degli dei (secondo le fantasiose mitologie greche). Cosa abbiano avuto in comune, nel passato, questa strana coppia è facile da dire: niente. Ma da quest'anno la multinazionale capace di vendere tazzine di espresso ad ogni latitudine e il "nostro" EVO camminano insieme.

C'è da premettere che per Starbucks l'Italia rappresenta da sempre un luogo speciale, come racconta il suo fondatore Howard Schultz. "Una quarantina di anni fa, durante il mio primo viaggio a Milano – racconta il tycoon – fa sono rimasto affascinato dal senso di comunità, dalla connessione umana e dalla passione per il caffè che ritrovavo nei bar della città.

Sono tornato da questo viaggio pieno di ispirazioni, con il desiderio di ricreare negli Stati Uniti la stessa passione per il rituale del caffè e ho fondato Starbucks." Che dagli iniziali 11 store, aggiungiamo noi, è passata ai quasi 40.000 che ogni giorno servono caffè in ogni parte del mondo.



A volte ritornano. Novità Starbucks

L'anno scorso, a distanza di decenni, Schultz ritorna in Italia e in Sicilia. Qui scopre l'usanza di **Tommaso Asaro**, suo anfitrione e **patron dell'Oleificio Partanna**, di bere un cucchiaino di olio d'oliva al mattino. Schultz è un tipo curioso, comincia anche lui a provare l'olio EVO siciliano con il caffè. E presto decide di provarli mescolandoli. Nasce in

questo modo, tra leggenda e verità, una nuova bevanda (chiamarlo caffè sarebbe ingiusto, scorretto e riduttivo). Questa novità viene studiata, messa a punto in collaborazione con lo staff di Partanna e poi distribuita nelle caffetterie Starbucks. Si chiama **Oleato** ed è un sorprendente mix di caffè **Arabica emulsionato con olio extravergine di olive Nocellara**. Si tratta di **una cultivar tipica nella Valle del Belice, in Sicilia Occidentale**. Insomma, né olio, né caffè, ma un concentrato delle qualità migliori dell'uno e dell'altro ingrediente.

“Sono rimasto assolutamente stupefatto dall'esclusivo sapore e dalla consistenza creata dall'emulsione dell'EVO Partanna con il caffè Starbucks – è sempre Schultz che parla – Con bevande al caffè sia calde che fredde si è prodotto un sorprendente sapore cremoso e vellutato che esalta il caffè e permane a lungo sul palato.” Novità Starbucks.



Oleato Iced Shaken Espresso

Italy, first. Novità Starbucks

I clienti italiani sono stati i primi ad assaporare le nuove bevande Oleato. La presentazione ufficiale delle nuove *creature*, infatti, è avvenuta presso la **Starbucks Reserve Roastery di Milano durante la Fashion week dello scorso febbraio**. Ma entro l'anno l'azienda prevede di proporre altre varianti delle bevande su mercati selezionati in tutto il mondo. Si andrà dal Giappone all'Arabia Saudita, dagli Emirati Arabi Uniti al Regno Unito agli Stati Uniti. Per poi conquistare i consumatori cinesi e indiani.

Sono tre, o cinque (a seconda che ci si trovi in una caffetteria normale o in una Roastery, vale a dire le teatrali torrefazioni della maison), i beveroni a disposizione dei coffee&EVO addict. Le cinque bevande Oleato servite presso le Roastery sono Oleato Caffè Latte, Oleato Iced Cortado, Oleato Golden Foam Cold Brew, Oleato Deconstructed e Oleato Golden Foam Espresso Martini. Gli store Starbucks, invece, offriranno Oleato Caffè Latte, Oleato Iced Shaken Espresso e Oleato Golden Foam Cold Brew. Novità' Starbucks



Oleato Caffè Latte

Un caffè? Sì, ma quale? Novità Starbucks

Già ma cosa ordinare, una volta raggiunto il bancone di una caffetteria Starbucks?

Come si diceva c'è l'imbarazzo della scelta. L'**Oleato Caffè Latte** è un espresso semplice ed elegante, a base di Starbucks Blonde Espresso Roast e di olio extravergine d'oliva. Il tutto va montato con una bevanda vegetale a base di avena, per creare un ricco caffè latte.

La campagna siciliana abbonda di mandorli, pistacchi e noccioli. Gli aromi e i sapori dei loro frutti si ritrovano, quasi naturalmente, in **Oleato Iced Shaken Espresso**. Viene preparato partendo da strati di Starbucks Blonde Roast Espresso, sciroppo di nocciole e bevanda vegetale a base di avena. Tutto ciò viene shakerato con olio extravergine d'oliva

e ghiaccio. Novità Starbucks.



Miscela di Starbucks con Olio Partanna

Ecco l'elenco dei mix Starbucks. Novità Starbucks

Oleato Golden Foam Cold Brew, invece, è decorata con uno strato di Golden Foam, un'emulsione setosa di olio extravergine d'oliva e crema fior di latte. Quest'emulsione ricade lentamente nella bevanda per creare una consistenza morbida e, insieme, ricca.

Oleato Iced Cortado è un mix Espresso Starbucks Reserve, sciroppo Demerara, bitter all'arancia e bevanda all'avena emulsionata con olio extravergine d'oliva. Il tutto viene servito con ghiaccio e decorato con buccia d'arancia.

Con **Oleato Deconstructed** si passa ad una vera e propria ode alla tradizione italiana che vede abbinare l'olio d'oliva a una spruzzata di limone. Questa bevanda nasce dall'unione dell'espresso Starbucks Reserve e l'olio extravergine d'oliva emulsionato con una schiuma fredda inebriante al frutto della passione.

Non è tutto. Presso le **Roastery** (come quella di Milano) sarà possibile personalizzare alcune delle bevande Starbucks aggiungendo una dose (equivalente a un cucchiaino) di olio extravergine d'oliva. Tutto ciò per rendere unici alcuni drink

a base di caffè espresso. Ad esempio l'**Oleato Golden Foam Espresso Martini**, con vodka e sciroppo di bacche di vaniglia con Golden Foam al fior di latte emulsionata con olio extra vergine di oliva.



Piccoli produttori crescono. Novità Starbucks

Per assicurare a Starbucks la giusta quantità di olio (gli Oleato vengono serviti ad oggi in 3000 punti vendita nel mondo, ma Schultz è pronto a conquistare nuovi mercati, next step la Cina) si sta creando una rete tra i piccoli produttori della Valle del Belice, una associazione che garantisca, oltre la quantità, la qualità dell'olio, la sostenibilità.

“Starbucks guarda con attenzione al Belice – aggiunge il big boss della multinazionale – per diffondere anche qui, come è stato fatto in altre zone del mondo, l’esperienza del Farmer Support Centers. Per sostenere gli agricoltori del territorio gli agronomi di Starbucks, infatti, lavoreranno individualmente con gli agricoltori sul campo supportando cooperative e fornitori e, basandosi sui metodi di coltivazione tradizionali, aiuteranno gli agricoltori a migliorare sia la qualità che la redditività dei loro raccolti, nel rispetto della sostenibilità ambientale.”

Enrico Saravalle



Olio Partanna

INFORMAZIONI:

<http://www.starbucks.it>

ARTICOLI COLLEGATI:

<https://www.ilviaggiatore-magazine.it/enogastronomia-dintorni/il-caffe-nelle-caffetterie-di-merano/>

<https://www.ilviaggiatore-magazine.it/luoghi-viaggi/specialita-siciliane/>