



Testata: Comunicaffe.it
Data: 7 luglio 2021



Comunicaffè

Bevande vegetali: dalla soia ai piselli, ecco 8 alternative al latte vaccino

Le bevande vegetali sono talmente richiesti che non solo li troviamo facilmente negli scaffali dei supermercati, ma anche nei bar di fiducia. Non sempre, però, hanno le stesse caratteristiche del prodotto vaccino e, forse, avrete notato anche voi che non si montano bene, la schiuma svanisce dopo pochi istanti o il sapore è troppo caratterizzante

7 Luglio 2021



Una svolta nel mondo dei cappuccini al bar

MILANO – Un trend che si sta sempre più consolidando tra le nuove abitudini di consumo italiane consiste sicuramente nelle **bevande vegetali**: che si parli di cocco, avena, soia, riso, le alternative sono parecchie. Un barista che vuole esser aggiornato e non deludere la sua clientela, deve conoscerle tutte. Per questo proponiamo un'interessante rassegna di soluzioni fornita dal sito 1900cucina.it.

Bevande vegetali: un mondo da scoprire

Le bevande vegetali sono talmente richiesti che non solo li troviamo facilmente negli scaffali dei supermercati, ma anche nei bar di fiducia. Non sempre, però, hanno le stesse caratteristiche del prodotto vaccino e, forse, avrete notato anche voi che non si montano bene, la schiuma svanisce dopo pochi istanti o il sapore è troppo caratterizzante.

A cura di



Come fanno allora i baristi a preparare un ottimo cappuccino anche con il latte vegetale?

Risponde la redazione di 1900cucina: Abbiamo chiesto ad alcuni di loro, ai titolari di alcune sale da tè italiane e alla nostra redazione di rivelarci quali prodotti usano per poterci orientare in questo mondo vastissimo. Ecco allora i latti vegetali ideali per caffè, cappuccino, caffelatte e matcha latte.

Heaven: un'azienda italiana specializzata in sostituiti della bevanda a base di avena

I prodotti sono piacevoli al palato e non coprono il sapore del caffè. In particolare la linea Barista è pensata per ottenere una schiuma perfetta con qualsiasi montalatte, dal frullino elettrico alla lancia.

Oatly: anche questa azienda svedese è specializzata nell'avena e ha un prodotto pensato per i bar. Segni distintivi? La capacità di montare e di creare una schiuma persistente. Questo grazie alla forte presenza di grassi insaturi. Inoltre la bevanda non contiene zucchero aggiunto ma è naturalmente dolce.

Tra le bevande vegetali, quelle di IN-VECE

Mario Alemi di Café 124 nel suo locale milanese usava questo prodotto sempre a base di avena, creato dal campione di latte art [Matteo Beluffi](#). È un prodotto fatto solo di quattro ingredienti (acqua, avena, olio di girasole, sale), senza zuccheri aggiunti e che monta, come il latte vaccino, sia a caldo che a freddo.

"Lo studio grande è stato sull'estrazione del prodotto scegliendo un'avena di qualità certificata senza glutine", **ha raccontato Beluffi a 1900cucina**. "Ho cercato di estrarre la stessa quantità zuccherina del lattosio presente nel classico latte (5%) così da garantire la stessa percezione di dolcezza. L'olio è stato invece aggiunto per dare elasticità e persistenza alla schiuma, oltre che per dare corpo alla bevanda".

1900cucina segnala: The Bridge

E' una piccola azienda familiare vicentina specializzata in prodotti vegani che propone oltre 20 tipi di latti vegetali diversi. Maela Galli di Torrefazione Cannaregio, Venezia, ha scelto questa realtà perché preferisce acquistare solo prodotti italiani e, se possibile, del territorio: "Ma anche perché sono prodotti certificati bio, hanno un'ottima consistenza e una resa perfetta", ha aggiunto. "Montano benissimo, persino la mandorla 100% che però, ovviamente, ha il problema che se si lascia il drink fermo troppo a lungo si vanno a separare la componente solida da quella liquida".

Il sito cita anche Maela, che utilizza latte di soia, di mandorla, d'avena e d'estate, di cocco sia per il cappuccino che per il macchiato, il flat white o l'ice latte.

Continua l'articolo con **Sojasun**: l'azienda francese Triballat Noyal ha iniziato a produrre alimenti a base di soia nel 1988 con il marchio Sojasun, anticipando il fenomeno a cui assistiamo negli ultimi anni. Oggi propone sei prodotti di cui tre varianti al classico latte di soia. Quest'ultimo è usato da Andrea Panizzardi, in arte Il Panizza, al Bar Fortuna di Casalnoceto (AI) per il suo buon rapporto qualità/prezzo, la sua incredibile resa in tazza e "perché, oltre a non avere stucchevoli sentori vanigliati, ha il pregio di formare una crema molto liscia e lucente che appaga l'occhio del cliente. Non da ultimo è molto leggero come contenuto calorico".

Alpro: altra realtà precorritrice dei tempi nelle bevande vegetali

Ne parla 1900cucina. Pensate che hanno lanciato la loro prima bevanda alla soia nel 1980. Oggi Alpro ne ha sei diverse in catalogo oltre a nove altri latti vegetali. Si trova bene con il loro latte di soia e il latte di mandorla **Lavinia Stefanini**, titolare della sala da tè Teacup a Milano. "Sono due prodotti facili da reperire, si montano perfettamente e il loro sapore si abbina bene sia al Matcha Latte che agli Tea Latte che preparo".

In passato usava le bevande vegetali a base di nocciola, cocco e mandorla di Alpro anche Andrea Panizzardi. "Gestivo una caffetteria con molto più volume e utilizzavo **le bevande vegetali di Alpro** perché sia io che il mio staff potevamo lavorarle facilmente con la stessa tecnica dell'emulsione del latte vaccino: bastava inglobare vapore dall'apposita lancia per ottenere un ottimo risultato".

→ Conclude la rassegna di 1900cucina con **OraSi Barista**: è la linea pensata per i bar e le caffetterie del marchio OraSi, prodotto dall'azienda ravennate Unigrà. Le quattro referenze sono state studiate per garantire una perfetta montatura delle bevande, come ci ha confermato anche Fabiana Cangià, titolare della sala da tè Il Sogno nel Cassetto di Roma, che prepara il Matcha Latte con il latte di soia di OraSi Barista. Inoltre, "al palato dona una sensazione di maggior corposità rispetto ad altri latti vegetali e il sapore risulta bene equilibrato", ha sottolineato.