

# Come prepariamo il Freddo Espresso nella nostra torrefazione

*Una guida stampabile per i nostri amici italiani, da Rizopoulos Coffee di Atene.*

In Grecia il Freddo Espresso è il caffè freddo che si beve tutto l'anno: un doppio espresso shakerato con ghiaccio e servito con altro ghiaccio in un bicchiere alto. Senza latte, senza sciroppo, senza aggiunta di acqua che lo diluisce. Ogni bar del Paese lo serve, e la maggior parte dei greci lo sa preparare a casa.

## COSA TI SERVE

- Una macchina da caffè espresso e un macinacaffè, con acqua filtrata (mai del rubinetto).
- Un bricco dosatore in acciaio inox da 250 ml con tacche di misura all'interno. [ACQUISTA ONLINE →](#)
- Un bicchiere in acciaio inox con coperchio a setaccio semi-forato. [ACQUISTA ONLINE →](#)
- Una frappiera greca: il piccolo mixer elettrico con *due* dischi frusta su un asse verticale. È l'unico attrezzo che probabilmente non hai in casa; lo trovi in ogni bar greco. [ACQUISTA SU AMAZON.IT →](#)
- Cubetti di ghiaccio grossi, alti circa 40 mm — quelli tondi da bar. In Grecia si trovano confezionati in sacchetti in qualsiasi supermercato; in Italia puoi rivolgerti a fornitori specializzati di ghiaccio o a negozi di attrezzatura per cocktail. I cubetti piccoli del freezer di casa si sciolgono nell'espresso caldo e lo annacquano.
- Un bicchiere alto da 300 ml. [ACQUISTA SU AMAZON.IT →](#)

## LA RICETTA

1. Prepara un doppio espresso. 18 grammi di caffè macinato nella macchina, circa 36 grammi di caffè in uscita, in 25-32 secondi. Il caffè cade nel bricco dosatore.
2. Metti 2 cubetti di ghiaccio nel bicchiere inox. Due — né più, né meno. Versa l'espresso direttamente dal bricco sopra i cubetti.
3. Frulla con la frappiera. Tieni il bicchiere a un'angolazione di 30-45 gradi all'inizio, in modo che i dischi raggiungano il fondo. Poi raddrizza il bicchiere (90 gradi). Infine muovilo dolcemente su e giù. Tempo totale 30-50 secondi, finché il bicchiere risulta freddo al tatto e la schiuma sale fino ai fori del coperchio a setaccio.
4. Metti altri 3 cubetti di ghiaccio nel bicchiere alto. In totale 5 cubetti: 2 nel bicchiere inox, 3 nel bicchiere alto.
5. Versa dal bicchiere inox al bicchiere alto sopra al ghiaccio, in modo abbastanza rapido. La versata veloce crea un po' di schiuma in più sulla superficie.
6. Aspetta 1-2 minuti prima di bere. Dovresti vedere due strati netti: caffè scuro sotto, schiuma alta 1,5-2 cm sopra. Tutti i cubetti immersi nel caffè, nessuno che spunta in superficie.

Se prendi il caffè con lo zucchero, mettilo nel bricco dosatore *prima* di preparare l'espresso, mai dopo. Il caffè caldo lo scioglie all'istante. Mescola con un cucchiaino di metallo, non di plastica.

## SE QUALCOSA NON VA COME DOVREBBE

- La schiuma supera i 2 cm. Hai frullato un po' troppo. La prossima volta ferma la frappiera prima, quando la schiuma raggiunge i fori del coperchio.
- Quasi nessuna schiuma, cubetti che spuntano in superficie. Hai frullato troppo poco. Continua finché il bicchiere non risulta freddo al tatto.
- Il caffè risulta annacquato e leggero. I tuoi cubetti sono troppo piccoli. Quelli del freezer di casa si sciolgono nell'espresso caldo prima di poterlo raffreddare. Usa quelli grossi confezionati in sacchetto.

## QUALE CAFFÈ USARE

Va bene qualsiasi miscela espresso con corpo e acidità pulita. Nella nostra torrefazione beviamo il Freddo con la nostra miscela Sweet Amber, o con i monorigine Honduras o Guatemala — gli stessi caffè che usiamo per un espresso caldo.

## RICETTA COMPLETA CON FOTO (IN INGLESE)

[rizopouloscoffee.gr/en/blog/how-we-make-freddo-espresso-at-our-roastery](https://rizopouloscoffee.gr/en/blog/how-we-make-freddo-espresso-at-our-roastery)

*Buon Freddo.*