

IL CAFFÈ INCOLORE

Il caffè, si sa, è uno dei nemici dello smalto dei denti, ed è questa la ragione per cui alcune persone preferiscono non consumarlo. A loro hanno pensato David e Adam Nagy, due fratelli slovacchi, quando hanno messo sul mercato, il caffè "incolore", composto di caffè di qualità arabica e acqua, con doppia dose di caffeina rispetto a un espresso normale. Poco però si sa sul processo che gli ha permesso di liberarsi del "nero". A qualcuno piace ardente, servito con un pezzo di carbone incandescente.

CAFFÈ AL CARBONE ATTIVO

Quando un alimento è di colore nero, 9 volte su 10 dipende dal carbone vegetale mescolato all'impasto. Usato soprattutto nei prodotti da forno, come "colorante" (E 153), in alcune caffetterie inglesi è finito anche nel cappuccino. Il caffè al carbone è nerissimo, ma non contiene caffeina ed è in realtà più che un espresso è un caffelatte, di quelli che incontrano soprattutto il gusto anglosassone. Nel mondo è famoso come "charco al latte".

CAFFÈ AL CARBONE (BRUCIATO)

Un caffè servito con un bel pezzo di carbone fumante? Il **Kopi Joss** non è una novità: è stato inventato dal titolare di un bar di **Jakarta** (Indonesia) negli anni '60. Come la maggior parte del caffè da queste parti si prepara con una polvere di caffè e alcune cucchiainate di zucchero a cui viene aggiunta acqua da un bollitore, seguita da un pezzo ardente di carbone preso da una stufa. Il motivo? Sembra che faccia digerire

AVOLATTE

Derubricato come "ultima moda hipster", l'Avolatte è un caffè con latte servito in un guscio di avocado. È un'invenzione dei barman del **Truman Café di Melbourne** (Australia). Ma i social e Instagram gli hanno regalato un quarto d'ora di celebrità in tutto il mondo.

ASSKICKER

Ammettiamolo: per alcuni è impossibile svegliarsi senza un caffè. E c'è chi per raddoppiare la dose di caffeina lo prende doppio. Ma per provare un caffè esplosivo bisogna andare fino a **Christies Beach**, in Australia, al **Viscous Cafe**. Qui il piatto forte è l'Asskicker (letteralmente "che ti dà un calcio nel sedere"), che secondo il suo inventore contiene 60 volte la quantità di caffeina di un espresso. Mentre un espresso normale contiene circa 85 milligrammi di caffeina, questa bevanda ne ha 5 grammi.

E pazienza se i medici hanno stabilito che l'overdose di caffeina - che a seconda delle fonti è fissata a limiti pari o superiori a 10, 11 o 15 grammi, per un adulto - provoca palpitazioni tali da determinare facilmente un arresto cardiaco.

BLACK INSONNIA

Altro caffè fortissimo, che vanta 702 mg di caffeina per dose, cioè circa il doppio della dose giornaliera consigliata è l'*insonnia nera*. Dal 2016 è la specialità dell'omonimo caffè di Città del Capo, in Sudafrica e in breve tempo pare abbia avuto un successo insperato: secondo i suoi creatori oggi se ne vendono 6 tonnellate al mese, in 22 paesi del mondo.

ESPRESSO TONIC

Tra le mode alimentari lanciate da Instagram c'è l'espresso tonic che consiste in uno shot di caffè espresso con acqua tonica. Poiché è facile da fare (basta aggiungere l'acqua tonica al caffè, o viceversa) lo servono anche ristoranti un po' in tutto il mondo: da Tokyo a Perth, da Stoccolma a Vienna.