

# Arriva in Italia Bébo, il liquore al caffè cubano

scritto da Redazione | 16/10/2018



**24% di alcolicità e non sentirli grazie alla piacevolezza del profilo sensoriale e gustativo. Abbiamo provato - in anteprima - un nuovo distillato al caffè cubano, ideale a fine pasto e per cocktail stuzzicanti.**

A Milano è stato presentato "[Bébo Cuban Coffee Liqueur](#)", uno speciale distillato a base di **caffè cubano 100% arabica** prodotto dall'azienda olandese [De Kuyper Royal Distillers](#).

Commercializzato in Italia dalla **Rossi & Rossi**, il prodotto è trainato da un logo accattivante che raffigura un colibrì dallo sguardo furbo e un panama sul capo. L'uccello rievoca quello che apparteneva a **Mr Bébo**, il personaggio che ha ispirato il nome del liquore. Si tratta del proprietario di quello che - all'apparenza - era un semplice negozio di caffè ma, in realtà, nascondeva un saloon sotterraneo a **L'Avana**.

Dopo quella di Roma, la masterclass milanese per la presentazione di **Bébo** alla stampa, si è tenuta al **Giacomo Caffè**, il bar collocato all'interno di Palazzo Reale. A spiegare le caratteristiche del liquore è stata la sua ideatrice [Myriam Hendrickx](#), master distiller e direttrice della **Rutte Distillery**.

## Come nasce Bébo Cuban Coffee Liqueur

La Hendrickx, con grinta ed entusiasmo ha raccontato la sua passione per Cuba, per la danza latino-americana e per il **caffè**. Proprio questi interessi le hanno suggerito di creare un liquore che esprimesse l'**energia del famoso chicco** e il ritmo del sound latino-americano. Dopo anni di perseveranza, ricerca, prove e selezione delle migliori miscele è nato **Bébo**, un distillato a base di caffè raccolto a mano sulla Sierra Maestra, essiccato al sole e tostato direttamente sull'isola.

La materia prima viene estratta seguendo due procedimenti, uno a freddo e uno a caldo. Il primo esalta le note fruttate, fresche e speziate del caffè, regalando al prodotto un gusto morbido, mentre il secondo conferisce al liquore l'aroma scuro e profondo che lo contraddistingue.

Le due miscele vengono, poi, unite ed integrate da cannella, noce moscata, chiodi di garofano e semi di sedano che creano un profilo sensoriale armonioso e accattivante. Infine al liquore si aggiungono caffè, acqua, zucchero, rhum e spirito di malto e si ottiene una bevanda in cui sono ben dosati acidità e dolcezza. Il grado zuccherino è basso, con solo 200 grammi di zucchero per litro).

Per creare **Bébo**, inoltre, non vengono aggiunti caramello, aromi e coloranti artificiali. Ideale a fine pranzo o a fine cena, è ottimo sia freddo che a temperatura ambiente.

Molto interessante anche la confezione che rende **il prodotto una bella idea regalo**. La bottiglia, infatti, è decorata sul collo e alla base con incisioni di ispirazione caraibica.

Volete osare? Rendete Bébo un cocktail. **Maurizio Andriani**, brand ambassador e barman di livello, suggerisce di aggiungere a Bébo il *Mezcal*, acquavite ottenuta dalla distillazione di un fermentato di succo di agavi, e la [Mastica greca](#), un altro liquore aromatizzato al mastic, resina ottenuta dal lentisco. Nasce un cocktail gentile, suadente, con una fragranza più dei singoli componenti.

## “Cafè mucho gusto!” Bébo Espresso Martini

Vi proponiamo un cocktail ispirato al mito di Mr Bébo. Quando un cliente ordinava un **“Cafè mucho gusto!”**, aveva la possibilità di accedere dalla bottega di caffè all'esclusivo club sotterraneo. La bevanda veniva servita in una tazza da caffè per dissimulare la presenza di alcol in caso di controlli di sicurezza ma, in realtà, era un cocktail a tutti gli effetti.

### Ingredienti

- 30 ml Bébo
- 30 ml caffè espresso
- 30 ml Vodka
- 1 cucchiaino di zucchero

### Preparazione

Shake and strain, servire in una tazza guarnendo con tre chicchi di caffè.