



القهوة وزيت الزيتون البكر الممتاز يجتمعان: مشروبات قهوة Oleato™ ... الحكاية وراء طقوس القهوة الجديدة من ستاربكس

مقتطف: نقدم لكم أولياتو Oleato™، الحكاية وراء الخط الجديد من مشروبات قهوة ستاربكس® الممزوجة بزيت زيتون بارتانا® البكر الممتاز والتي تنطلق من محمصة Starbucks Reserve® في ميلانو ومقاهي ستاربكس في إيطاليا.

بقلم هايدي بابير/حكايات ستاربكس

لطالما مثلت إيطاليا مكانًا مميزًا بالنسبة لستاربكس. أربعة عقود مضت منذ أن داس هوارد شولتز طرقات مدينة ميلانو الإيطالية المرصوفة بالحصى، واختير رومانسية مقاهيها وروعة ما تقدمه من إسبرسو. شكلت هذه الزيارة حافزاً لنقل تجربة المقاهي الإيطالية إلى الولايات المتحدة وإلى ستاربكس، والتي نمت من 11 مقهى إلى أكثر من 36,000 مقهى يقدم ملايين المشروبات المعدة يدويًا كل يوم حول العالم.

اليوم، وجد شولتز وستاربكس إلهامهما في إيطاليا مجددًا، وهذه المرة في صقلية وبالتحديد في بساتين أشجار الزيتون التي تغمرها الشمس، حيث استطاعوا تقديم خط جديد من المشروبات تحمل اسم أولياتو، وهي قهوة ستاربكس المدمجة بزيت زيتون بارتانا البكر الممتاز. ستنطلق المشروبات الجديدة غدًا 22 فبراير في محمصة Starbucks Reserve في ميلانو وعبر مقاهي ستاربكس في إيطاليا، يليها في أسواق مختارة حول العالم، بدءًا من جنوب كاليفورنيا في الولايات المتحدة الأمريكية خلال فصل الربيع هذا العام، وفي وقت لاحق من هذا العام سيتم إطلاق المشروبات في اليابان والشرق الأوسط والمملكة المتحدة.

مشروبات أولياتو الأربعة التي ستقدم في محمصة ميلانو هي كافيه لاتييه أولياتو، كورتادو أولياتو الثلجة، ومشروب أولياتو غولدن فوم كولد برو وأولياتو ديكونستروكتد. ستقدم مقاهي ستاربكس في إيطاليا كافيه لاتييه أولياتو بحليب الشوفان، إسبرسو أولياتو المثلج المخفوق بحليب الشوفان والبندق، ومشروب أولياتو غولدن فوم كولد برو.

أصول أولياتو

يوضح شولتز المتواجد حاليًا في ميلانو لإطلاق أولياتو كيف اكتملت رحلته مع ستاربكس من خلال لحظتين فارقتين، الأولى كانت في بداية مسيرته المهنية في ستاربكس والأخرى مع اقتراب مغادرته ستاربكس في الشهر المقبل بعد العمل طوال الشهور العشرة الأخيرة كرئيس تنفيذي مؤقت لستاربكس.

ويقول: "عام 1983 كانت رحلتي الأولى إلى إيطاليا، وهناك اكتشفت العلاقة المميزة التي تجمع الإيطاليين بمقاهي القهوة الإيطالية، وخصوصًا الإسبرسو. سارعت بالعودة إلى الولايات المتحدة وكلي شغف لإضفاء هذا الطابع على ستاربكس."

بعد مرور كل هذه السنوات، وخلال رحلة شولتز إلى صقلية العام الماضي اكتشف أمرًا بالديناميكية والإثارة نفسها. فأتناء إقامته في هذه المدينة الساحرة تعرف على العادة المتوسطة بتناول ملعقة من زيت الزيتون يوميًا، بدأ خلال فترة وجيزة بالاستمتاع بملعقة من زيت زيتون بارتانا البكر الممتاز كجزء من طقوسه اليومية بالإضافة إلى قهوته الصباحية، وفي تلك اللحظة خطرت على باله فكرة محاولة الجمع بين الأمرين. والنتيجة كانت ابتداء غير متوقع يدمج بين قهوة ستاربكس وزيت زيتون بارتانا® البكر الممتاز.

عن هذا الابتكار، يقول شولتز: "لقد ذهلت تمامًا بالنكهة الفريدة والقوام الناتج عن دمج زيت زيتون بارتانا البكر الممتاز مع قهوة ستاربكس. وفي كل من مشروبات القهوة الساخنة والباردة، كانت النتيجة نكهة زيتية مخملية غير متوقعة عززت من نكهة القهوة واستقرت بمذاق رائع في الفم."

صناعة تاريخ المشروبات

عاد شولتز باكتشافه إلى سيائل وإلى فريق ستاربكس لتطوير المشروبات والحامسة نغمه. ومن هناك، تولت أمي ديلغر، مطوّرة المشروبات الرئيسية لدى ستاربكس، مهمة ابتكار مشروبات لزبائن ستاربكس. لقد كانت ديلغر مؤهلة بشكل لا يضاهاه لإنجاز هذا التحدي بما تتمتع به من خبرة تصل إلى عشر سنوات في أوروبا ككشف معجنات ثم أكثر من عشرين عامًا في فريق الطعام والمشروبات في ستاربكس، حيث ابتكرت أصنافًا مميزة مثل كافيه لاتييه كستناء برالين و قهوة الباترسكوتش المدخنة بالحليب.

بادرت أمي أولاً إلى تعلم كل ما يمكن عن الزيتون وارتباطه العميق بالثقافة الإيطالية. ومن بين مئات الأنواع، كان مزيج بارتانا لزيت الزيتون البكر الممتاز والمبتكر لستاربكس، والذي يحتوي على أحد أكثر أنواع الزيتون طلبًا، Nocellara del Belice والمسمى أيضًا Castelvetro، والمعروف بنكهته الحيوية الزيتية. تحدثت ديلغر مع عائلة المزارعين وراء زيت زيتون بارتانا البكر الممتاز الذين اعتنوا بأشجار الزيتون العريقة في تربة صقلية الغنية لأربعة أجيال. وتعرفت من خلالها على جميع مراحل عصر الزيتون وكبسه على البارد خلال ساعات للحفاظ على نكهته المذهلة.

تقول ديلغر، "خلال رحلتي لمعرفة المزيد عن زيت زيتون بارتانا البكر الممتاز، رأيت تفاصيل ذكرتني بقهوة ستاربكس، وخصوصًا كيف تساهم البيئة والأصل والعوامل المتنوعة في النكهة والقوام الفريدين." وعلى الرغم من عدم محاولتها من قبل الجمع بين زيت الزيتون البكر الممتاز والقهوة، فقد فكرت في أطباق أخرى تبرز زيت الزيتون، مثل الزبادي اليوناني برذاذ زيت الزيتون، ومثلجات ملح البحر بزيت الزيتون، وبالطبع، كعكة زيت الزيتون.

تشير ديلغر إلى أن "أحد الأمور المميزة في زيتون Castelvetro هو حلاوته وقوامه الزيتي." وتضيف: "أفكر في كل الكراميل بالزبدة الذي نمزجه مع قهوتنا. فتلك السلسلة الزيتية الغنية تمتزج بشكل رائع مع القهوة."

"تجربة فاخرة غنية القوام"

الخطوة الثانية بالنسبة لديلغر كانت بدء إجراء التجارب في مطبخها لتطوير المشروبات، فدمجت زيت زيتون بارتانا البكر الممتاز مع بعض من مشروبات القهوة المفضلة لديها لتبتكر تجربة ثورية جديدة بالكامل.

وتقول ديلغر، "كان الدمج مهمًا جدًا. فعندما تدمج زيت زيتون بارتانا البكر الممتاز بالتبخير أو الخلط مع حليب الشوفان، تحصل على هذه التجربة الفاخرة، غنية القوام المشابهة للحليب الكامل الدسم." وللعثور على القهوة التي ستقترن بشكل مثالي مع زيت الزيتون البكر الممتاز، قامت ديلغر بتجربة أنواع مختلفة من مزيج قهوة أرابيكا ذات الجودة العالية لدى ستاربكس، واختارت نوعين من قهوة الإسبرسو. وللتقديم في مقاهي ستاربكس، وجدت ديلغر أن دمج زيت زيتون بارتانا البكر الممتاز يقترن بشكل رائع مع إسبرسو ستاربكس ذات التحميص الخفيف، والذي يتمتع بنكهات سلسلة وناعمة تمتاز بلذتها سواء أكانت ساخنة أو باردة. ولمشروبات محمصة Starbucks Reserve، استخدمت إسبرسو ستاربكس ريزيرف وأضافت مشروب الكورتادو المثلى مع نفحة من البرتقال. أما بالنسبة للاس، فاستقر الفريق على اختيار أولياتو، ليجمعوا بين الكلمة اللاتينية للزيتون والكلمة الإيطالية للزيت.

وبالطبع، سيكون الزبائن في إيطاليا أول من يجربون مشروبات أولياتو بدءًا من الغد في محمصة Starbucks Reserve في ميلانو ومقاهي ستاربكس في إيطاليا. ولاحقًا هذا العام، تخطط الشركة لتقديم نكهات إقليمية من المشروبات في أسواق مختارة حول العالم من ضمنها اليابان، والشرق الأوسط، والمملكة المتحدة، والولايات المتحدة الأمريكية.

يقول شولتز، "الآن، هناك من سيستكرون فكرة دمج زيت الزيتون مع القهوة. ولكن الإجابة تكمن في فنجان القهوة. فعلى مدار أكثر من 40 عامًا، لا أتذكر لحظة شعرت بها بإثارة أكبر أو حماسة أشد تعبر عن الفخر والشغف والإرث والمهنية الذين يمكن لستاربكس تقديمهم."

نكهات مشروبات أولياتو

سنقدم مقاهي ستاربكس في إيطاليا ثلاث مشروبات أولياتو:

كافيه لاتييه أولياتو بحليب الشوفان

قهوة أولياتو بحليب الشوفان بسيطة وأنيقة، تصنع بإسبرسو ستاربكس ذات التحميص الخفيف وزيت زيتون بارتانا البكر الممتاز المبخر مع حليب الشوفان لابتكار لاتييه شههي بصورة لا تضاهي.

إسبرسو أولياتو المثلج المخفوق بحليب الشوفان والبندق

تمتلي أسواق مزارعي صقلية بوفرة من اللوز والفسق والجوز والكستناء المزروعة محليًا، وقد كان هذا هو مصدر الإلهام لنكهة المكسرات في إسبرسو أولياتو المثلج المخفوق بحليب الشوفان والبندق. يقدم المشروب طبقات من إسبرسو ستاربكس ذات التحميص الخفيف، شراب البندق، وحليب الشوفان المخفوق بزيت زيتون بارتانا البكر الممتاز والتلج.

مشروب أولياتو غولدن فوم كولد برو

لقد باتت الرغوة الكريمة الباردة طبقة مفضلة لمشروبات ستاربكس الباردة منذ 2018، من الكراميل المملح الكلاسيكي إلى رغوة كريمة الفستق الباردة الجديدة. يتمتع مشروب أولياتو غولدن فوم البارد المُعدّ بطبقة علوية من الرغوة الذهبية، في دمج حريري بين زيت زيتون بارتانا البكر الممتاز ورغوة كريمة الفانيليا الحلوة، والتي تمتزج في المشروب ببطء لتخلق قوامًا ناعمًا وغنيًا في الوقت نفسه.

سنقدم محمصة Starbucks Reserve في ميلانو مجموعتها الخاصة من مشروبات ستاربكس أولياتو، والمصنوعة بقهوة Starbucks Reserve® الفريدة:

- **كافيه لاتييه أولياتو:** إسبرسو ستاربكس ريزيرف وحليب الشوفان الكريمي الممتاز مع زيت زيتون بارتانا البكر الممتاز لابتكار كافيه لاتييه يمتاز باللذة والملس المخملي.
- **كورتادو أولياتو المثلجة:** إسبرسو ستاربكس ريزيرف، شراب الليمون، ولمسة من نفحات البرتقال وحليب الشوفان الممتاز مع زيت زيتون بارتانا البكر الممتاز. يقدم هذا المشروب مع الثلج ويكتمل بقشرة البرتقال.
- **مشروب أولياتو غولدن فوم كولد برو:** مشروب ستاربكس ريزيرف بارد محليًا بشكل خفيف بشراب الفانيليا والمكتمل بالرغوة الباردة المزوجة بزيت زيتون بارتانا البكر الممتاز، لابتكار عبقًا مغريًا وحلاوة دقيقة.