

IL CAFFEZIONARIO

DAI CHICCHI ALLE BOTTIGLIE
UN VIAGGIO ALLA SCOPERTA DEL CAFFÈ

LUIGI MANZO



ANTEPRIMA INDICE DEI CONTENUTI

LIBRO COMPLETO PROSSIMAMENTE DISPONIBILE SU

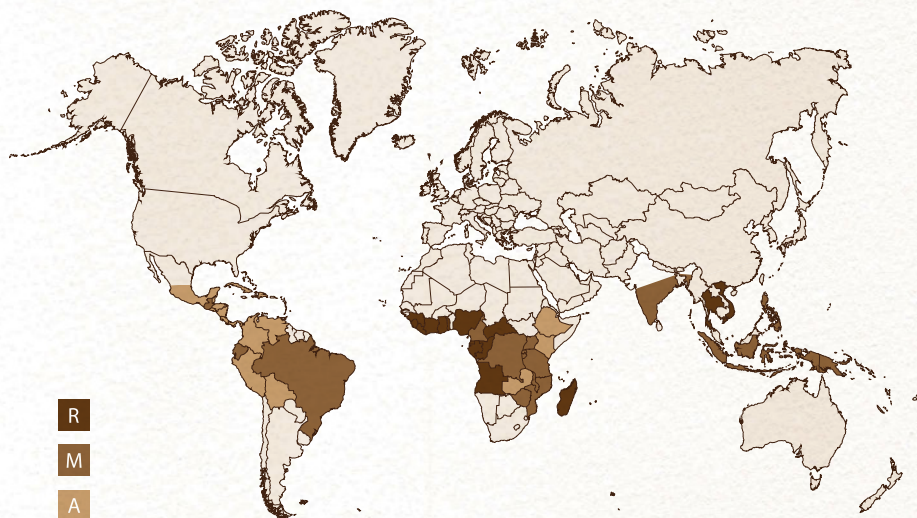
www.sanditlibri.it



COSA È IL CAFFÈ

Per caffetteria si intende l'insieme dei prodotti (non solo l'espresso, ma anche altre bevande calde e fredde, snack, paste dolci) che vengono serviti in locali attrezzati, principalmente bar, ma anche ristoranti. Tuttavia è innegabile che l'etimologia stessa della parola "caffetteria" ci porta dritto al caffè: vediamo quindi di cosa si tratta.

Il caffè (dall'arabo قهوة, qahwa) si ottiene dalla macinazione dei semi alcune specie di piccoli alberi tropicali appartenenti al genere *Coffea*, parte della famiglia botanica delle Rubiacee, un gruppo di angiosperme che comprende oltre 600 generi e 13.500 specie. È una pianta sempreverde che cresce in vari paesi tropicali. È particolarmente diffusa nelle Americhe (Brasile, Colombia, Antille, Guatemala), in Kenya ed altri Paesi africani. Il 60% del totale prodotto nel mondo viene consumato in Europa. Esistono varie specie di caffè, anche se generalmente si parla sempre di due: l'**arabica**, più pregiato, e il **robusta**. I chicchi verdi di caffè contengono **materie grasse, sali, glucidi, acidi e caffeina**. Con la torrefazione i chicchi sono tostati ad una temperatura elevata in modo da ottenere il caratteristico aroma e sapore.



I DERIVATI DELL'ESPRESSO

BICERIN

Il Bicerin (in piemontese significa letteralmente bicchierino) è una bevanda calda tipica di Torino, una evoluzione della settecentesca "bavarèisa" che veniva servita in grandi bicchieri tondeggianti, composta da una mescolanza di caffè, cioccolato e crema di latte dolcificata con sciroppo.

I tre ingredienti inizialmente erano serviti separatamente e vi furono tre varianti: *pur e fior* (l'odierno cappuccino), *pur e barba* (caffè e cioccolato), un *pòch ëd tut* (ossia un po' di tutto), con tutti e tre gli ingredienti miscelati. Solo quest'ultima versione ha avuto più successo, surclassando le altre. Oggi si prepara con cioccolato fatto in casa, caffè e fior di latte, ma le dosi della ricetta originale sono sconosciute.



CAFFÈ E MISCELAZIONE

I SOFT DRINK AL CAFFÈ

BIBICAFFÈ

Pochi sanno che esiste una tradizione legata ai soft drink al gusto di caffè. E si tratta di una tradizione tutta italiana, per la precisione calabrese, anche se poi si è diffusa in altre regioni meridionali. La più antica traccia di soft drink risale agli inizi del Novecento, ma quella che conquisterà una bella fetta di mercato sarà il **BibiCaffè**. Questa bibita fu prodotta nella città di Lamezia Terme dalla De Sarro & Torchia e nel 1974 ebbe anche dei riconoscimenti internazionali come l'European Award Gold Mercury ed il premio Italy Drink Come true Usa del 1994. Purtroppo, oggi non è più in produzione.

BRASILENA

Ma per fortuna vi sono altri prodotti simili, come la **Brasilena**, nata da una costola dell'azienda Acqua Calabria. Oggi è la più conosciuta e viene venduta, oltre che in Calabria, anche in **Campania, Puglia, Basilicata e Sicilia**. Per non parlare dell'export: infatti sono tante le richieste che arrivano dagli USA, dall'Albania, Canada, Cina ed Australia. Da oltre 50 anni è sul mercato ed è anche diventata ingrediente per cocktail come il **Black jelly Bean** (sambuca con ghiaccio e Brasilena) o il **Nero italiano** (Vodka con ghiaccio, Brasilena e panna facoltativa, una sorta di **Black Russian**). Chi è venuto in Calabria o conosce un calabrese non può non averla assaggiata o solo averne sentito tessere le lodi.



SOMMARIO

COSA È IL CAFFÈ

PAGINA 7

◆ CARATTERISTICHE DELLE PRINCIPALI SPECIE DI CAFFÈ	8
Specie minori	9
◆ LE ORIGINI	10

COME SI È DIFFUSO IL CAFFÈ

PAGINA 11

◆ LA NASCITA DEI CAFFÈ STORICI IN ITALIA	14
--	----

LA PRODUZIONE DEL CAFFÈ

PAGINA 19

◆ I METODI DI RACCOLTA	19
◆ LA TOSTATURA	21
Torrefazione a Letto Fluido	21
Torrefazione a Tamburo Rotante	21
Cosa succede al gusto	22
Effetti della tostatura sulla salute	23
◆ IL CONFEZIONAMENTO	24
Confezionamento con chiusura non ermetica	24
Confezionamento sottovuoto	24
Confezionamento con pressurizzazione	24
Confezionamento sottovuoto spinto	24
◆ IL CAFFÈ ESPRESSO E LA REGOLA DELLE 4 M	25
La macchina espresso	25
Il macinadosatore	26
La miscela	27
La mano dell'operatore	27
◆ LA PREPARAZIONE DELL'ESPRESSO	28
Come preparare un buon espresso	28
Il pressino dinamometrico	29
Alcuni possibili difetti dell'espresso	30

LE VARIANTI DEL CAFFÈ

PAGINA 32

◆ IL CAPPUCCINO.....	32
Le operazioni per un buon cappuccino.....	33
La temperatura ideale per il cappuccino.....	34
◆ IL LATTE E LE VARIE TIPOLOGIE.....	35
◆ LATTE ART.....	36
◆ I DERIVATI DELL'ESPRESSO.....	37
◆ I CAFFÈ PIÙ INSOLITI DEL MONDO.....	47
Il Caffè dell'Elefante.....	47
Il Kopi Luwak.....	47
Clear Coffee.....	48
GothLatte.....	48
Asskicker.....	49
Il Kopi Joss Bere caffè con carboni ardenti.....	49

TÈ, INFUSI E CIOCCOLATA

PAGINA 50

◆ IL TÈ E GLI INFUSI.....	50
La lavorazione del tè.....	50
Il Servizio del Tè.....	52
Altri Infusi.....	53
◆ LA CIOCCOLATA.....	54
La preparazione della cioccolata.....	54

INTRATTENIMENTO E CAFFÈ

PAGINA 55

◆ IL CAFFÈ E LA LETTERATURA.....	55
◆ IL CAFFÈ NEL CINEMA.....	57
◆ IL CAFFÈ NELLA CRONACA.....	58
◆ IL CAFFÈ NELLA MUSICA.....	59

CAFFETTIERE E STRUMENTI

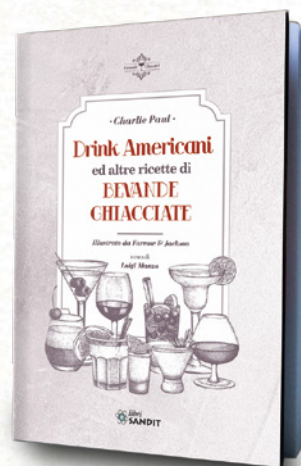
PAGINA 66

CAFFÈ E MISCELAZIONE

PAGINA 70

◆ I SOFT DRINK AL CAFFÈ	70
BibiCaffè.....	70
Brasilena	70
Gazzosa al Caffè.....	71
Moka Drink.....	71
Siesta Caffè.....	72
◆ IL CAFFÈ E IL COCKTAIL.....	72
◆ UN LIQUORE AL... CAFFÈ.....	81
Charmel Coffee Liqueur	81
Coffee Castro Liqueur	82
Flor de Cana Spresso Coffee Liqueur.....	82
Coffee liqueur Essence	82
Pasha Turkish Coffee Liqueur	83
Tequila 'Cafè' Patron XO	83
Kahlúa.....	84
Sheridan's	85
Tia Maria Liqueur Spirit.....	86
Caffè Borghetti.....	87
Liquore di Caffè Essentiae Lunae.....	88
Mr Black Coffee Liqueur.....	89
St. George Nola Coffee Liqueur	89
Jagermeister Cold Brew Coffee.....	90
Kapali Coffee Liqueur	90
Coffee Liqueur Wild Wombat.....	90
Gin-Co Liqueur	91
Old Sailor Coffee	92
Müller Drei Coffee-Kräuter.....	93
Ron Espero Coffee & Rum Liqueur Creole.....	93
Liqueur au Cognac Café.....	93
Galliano Ristretto.....	94
Caffé Amaro di J. Rieger	94
Bittermens New Orleans.....	94

ALTRI TESTI DELL'AUTORE DEDICATI ALLA MISCELAZIONE E NON SOLO



Visita il sito
www.sanditlibri.it