

# INTERPRETAZIONI STRANE

## ulteriori utilizzi per il "vino d'arabia"

**L'**espresso, famoso sconosciuto, è la bevanda che più di ogni altra scandisce i ritmi della giornata. Tutti lo conoscono e tutti lo bevono ma pochi conoscono le sue innumerevoli applicazioni. Chi l'ha detto che il caffè non è una bevanda giovane? L'aromatico drink non solo fa da padrone in tutte le pause della giornata: in Italia, soprattutto, non c'è pausa senza espresso, oppure, se si preferisce, non c'è espresso senza pausa, ma sta entrando a pieno titolo nel mondo delle nuove tendenze giovanili. Il caffè insomma potrebbe essere un'alternativa soft alle altre bevande a base di alcol, che trovano ampi consensi nel "popolo della notte".

Dalla torrefazione Manuel® Caffè arrivano nuove idee per gli appassionati della nera bevanda, otto esclusivi cocktail realizzati in collaborazione con i barman Athos, Roberto, Sante e Salvino dell'Athabaska Live Music Bar di Follina.

Prima di approfondire questo argomento di fresca attualità possiamo ricordare che il caffè giunge a noi dalla cultura alimentare araba, deriva da una parola che letteralmente tradotta significa "bevanda vegetale".

Il più semplice sistema, e storicamente il primo che si conosca per preparare il "vino d'arabia", è quello cosiddetto "alla turca". Ancora la storia ci insegna che i Turchi sconfitti dalle truppe imperiali nel 1683 abbandonarono nei

bivacchi e nei depositi abbondanti scorte di caffè. Un bottino di guerra che ben presto passò dalle scodelle dei fanti polacchi ed austriaci alle raffinate tazzine delle prime caffetterie europee. Nel caffè "alla turca" l'acqua viene messa nei recipienti di rame,

vagamente somiglianti a dei cilindri con lungo manico, e portata a ebollizione, successivamente si versa la polvere di caffè, qualche volta già zuccherata. Si può consumare d'un fiato ingerendo anche la finissima polvere, oppure si può aspettare che il liquido si separi per decantazione. E' il metodo utilizzato dalle nostre nonne, ed è anche quello che si ritrova nella più recente "Napolitana" la quale viene rovesciata per permettere che l'acqua passi attraverso il filtro. Anche in questo caso si dispone di un bricco che però, è chiuso e fornito di un filtro percolatore su cui si adagia uno strato di polvere macinata. Per parlare della moka non c'è bisogno di ricorrere alla memoria. Tutti la conoscono, e conoscono il suo funzionamento. Nella caldaia (la parte inferiore) l'acqua entra in ebollizione e, sotto la spinta del vapore, attraversa il caffè raggiungendo il bricco. Questo processo, di far passare sotto pressione l'acqua attraverso la polvere di caffè, è quello che con le dovute sofisticazioni viene messo in opera anche con il terzo metodo: quello dell'espresso.

Quest'ultimo è uno dei simboli del made in Italy nel mondo ed è primo dei nostri consumi di caffè fuori dalle mura domestiche. L'espresso stimolante e tanto ricco di gusto e di aroma, si lascia gustare in tanti modi diversi. Manuel® Caffè, con creatività ed originalità ha pensato di dare una nuova

