IL RICETTARIO DELLA

Caffetteria Italiana

Fabio Dotti

BARISTA TRAINER

PREMESSA

Caro barista, ristoratore o appassionato di caffetteria,

innanzitutto grazie per aver scelto questo manuale.

Mi chiamo **Fabio Dotti** e di professione sono un **Coffee Expert**.

Da sempre sono un grande amante del caffè di qualità e da anni mi occupo di formazione nel settore della caffetteria, cercando di trasmettere la mia passione verso chi mi segue e frequenta i miei corsi.

La mia **mission** è proprio questa: divulgare a più persone possibili la cultura del caffè di qualità e le sue molteplici sfaccettature.

Proprio con questo obiettivo ho pensato di realizzare "**Il ricettario della Caffetteria Italiana**", trasferendo in forma scritta tutto quello che ho imparato negli anni in giro per il mondo, svolgendo consulenze e allenandomi per gare internazionali, ma anche tenendo i corsi con appassionati e professionisti del settore.

In questo manuale troverai i risultati di un grande lavoro sinergico iniziato anni fa e concretizzatosi negli ultimi mesi, anche grazie al supporto di stimati colleghi e amici che ringrazio infinitamente.

Ho desiderato infatti condividere questo progetto con l'Accademia italiana Maestri del Caffè (AICAF) con cui collaboro da anni come Maestro del Caffè.

Con il prezioso supporto dei colleghi, abbiamo codificato **23 ricette** della caffetteria italiana, redigendo così la prima guida ufficiale in tutto il settore.

Per facilitare l'utilizzo di questo manuale, abbiamo suddiviso le 23 bevande **in 5 diverse categorie di appartenenza**, in linea con altre grandi Associazioni internazionali.

Inoltre, abbiamo aggiunto nozioni storiche, la ricetta dettagliata, l'attrezzatura professionale che ti servirà per la realizzazione e la tecnica di preparazione.

Questa guida vuole essere un supporto immediato e garantito per i professionisti o gli appassionati, con l'**obiettivo** di innalzare sempre più il livello qualitativo nelle nostre caffetterie e a rendere anche il consumatore finale sempre più consapevole del patrimonio culturale che tutti noi possediamo.

Mi auguro che ti sia utile e, se ti farà piacere, che tu la condivida con altri colleghi e amici.

Ancora grazie per la fiducia.

Con stima.

Fabio Dotti

Fabio Dotti

BARISTA TRAINER

Segui tutti gli aggiornamenti o contattami qui:
WWW.FABIODOTTI.IT

SOMMARIO

PREMESSA

CATEGORIA ESPRESSO 9

ESPRESSO 11

RISTRETTO 14

LUNGO 16

ESPRESSO MACCHIATO 18

ESPRESSO SHAKERATO 21

ESPRESSO CON PANNA 24

CATEGORIA LE CLASSICHE 27

LATTE MACCHIATO 29

CAFFÈ LATTE 32

CAPPUCCINO 35

AMERICANO 39

MOCACCINO 42

CATEGORIA LE TIPICHE 45

MACCHIATONE 47

MAROCCHINO 50

MORETTA 53

BICERIN 56

CAFFÈ IN GHIACCIO 59

CAFFÈ LECCESE 63

ESPRESSO CORRETTO 66

CATEGORIA SPIRITS 69

ESPRESSO MARTINI 71

IRISH COFFEE 74

CATEGORIA TENDENZA 77

FLAT WHITE 79

CAFFÈ FILTRO 82

CAPPUCCINO FREDDO 85

BIBLIOGRAFIA

RINGRAZIAMENTI

CATEGORIA ESPRESSO

ESPRESSO

Doppio Espresso
2 oz 60 ml
Doppio Ristretto
1.5 oz 44 ml
Singolo Espresso
30 ml
Singolo Ristretto
22 ml

ESPRESSO

Ingredienti:

2,5 – 3 cl di espresso

Attrezzatura:

- tazzina di ceramica o porcellana bianca
- cucchiaino da espresso
- piattino di servizio

Realizzazione:

Ottenere una bevanda di 2,5 – 3 cl dai 20” -30” di estrazione utilizzando dai 7 ai 9 grammi di polvere di caffè.
Servire immediatamente con cucchiaino da espresso e bicchiere d’acqua.
Oppure

Brew Ratio: tra il 40 % - 60 % tra i 20” -30” (es.: 8 g di caffè – 16 g di bevanda)

C’era una volta:

L’espresso come lo degustiamo noi oggi, ovvero una bevanda che presenta la crema in superficie, risale al 1948 grazie all’invenzione della prima macchina espresso a leva di Achille Gaggia.

Fu una rivoluzione tecnologica ed estetica: sviluppata orizzontalmente, con bellissime leve, slogan e logo inconfondibili e una forma che permetteva di allineare un gruppo accanto all'altro. Muovendo le leve per erogare l'espresso, il barista sembrava un vero artista sul palco.

Si dice che l’idea di questo meccanismo gli sia venuta in mente dopo aver osservato il motore a pistoni di una jeep dell’esercito americano che utilizzava un sistema idraulico. Il brevetto prevedeva che una molla caricata a leva spingesse il pistone attraverso il filtro, e l’acqua calda ad alta pressione (12-14 bar) potesse creare un’emulsione degli oli essenziali, dei colloidi e dell’anidride carbonica presenti nel caffè, attraversando poi il macinato estraendo tutti i suoi meravigliosi aromi.

Il barista poteva ottenere così un espresso dotato di crema e dal sapore intenso.

RISTRETTO

Doppio Espresso
Doppio Ristretto
Doppio Espresso
Doppio Lungo
Made in Italy

RISTRETTO

Ingredienti:

< 2,5 – 3 cl di espresso

Attrezzatura:

- tazzina di ceramica o porcellana bianca
- cucchiaino da espresso
- piattino di servizio

Realizzazione:

A parità di granulometria con cui si prepara l'espresso, ottenere una bevanda inferiore ai 2,5 – 3 cl utilizzando dai 7 ai 9 grammi di polvere di caffè.

Servire immediatamente con cucchiaino da espresso e bicchiere d'acqua.

Oppure

Brew Ratio: 60 % > tra i 20" - 30" (es.: 8 g di caffè – 13 g di bevanda)

LUNGO

LUNGO

Ingredienti:

1 cl di acqua calda a 80 - 85° C

2,5 - 3 cl di espresso

Attrezzatura:

- tazzina di ceramica o porcellana bianca
- bricchetto in ceramica con beccuccio
- acqua della bottiglia
- bollitore
- cucchiaino da espresso
- piattino di servizio

Realizzazione:

Ottenere una bevanda di 2,5 – 3 cl dai 20” - 30” di estrazione, utilizzando dai 7 ai 9 grammi di polvere di caffè. Versare l’acqua, scaldata con bollitore, nel bricchetto di ceramica con beccuccio.

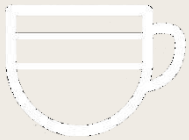
Servire immediatamente tutto con cucchiaino da espresso e bicchiere d’acqua.

Oppure

Brew Ratio: < 40 % tra i 20” - 30” (es.: 8 g di caffè – 21 g di bevanda)

ESPRESSO MACCHIATO

ESPRESSO MACCHIATO



Ingredienti:

1,5 cl latte fresco, freddo (4° C), intero

2,5 – 3 cl di espresso

Attrezzatura:

- tazzina di ceramica o porcellana bianca
- lattiera in acciaio inox da 25 cl
- cucchiaino da espresso
- piattino di servizio

Realizzazione:

Scaldare alla temperatura di 55-60° C e contemporaneamente montare il latte, preparare l'espresso (2,5 – 3 cl ottenuti dai 20” - 30” di estrazione utilizzando dai 7 ai 9 grammi di polvere di caffè), successivamente omogenizzare il latte montato e versare in tazzina creando una palla bianca nel centro e una corona di caffè marrone.

Servire immediatamente con cucchiaino da espresso.

C’era una volta:

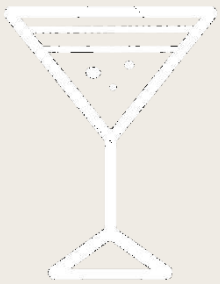
Significa “marchio” – “espresso segnato”.

Bevanda sorta dall’esigenza di accontentare alcuni clienti che desideravano maggior dolcezza nell'espresso, riducendo così l'intensità aromatica.

Richiesta da coloro che potrebbero trovare il cappuccino dal sapore troppo lattiginoso.

ESPRESSO SHAKERATO

ESPRESSO SHAKERATO



Ingredienti:

1,5 cl sciroppo di zucchero

2,5 – 3 cl di espresso

Attrezzatura:

- coppetta martini in vetro
- shaker
- jigger
- ghiaccio
- strainer e colino
- sottobicchiere

Realizzazione:

Porre all'interno della coppetta martini del ghiaccio per raffreddarla. Riempire lo shaker con del ghiaccio, preparare un espresso (2,5 – 3 cl ottenuti dai 20" - 30" di estrazione utilizzando dai 7 ai 9 grammi di polvere di caffè) e versarlo all'interno. Aggiungere lo sciroppo di zucchero, shakerare energicamente, rimuovere il ghiaccio dal bicchiere e versare la bevanda dolcemente sopra un colino e nella coppetta.

Servire immediatamente con sottobicchiere.

C’era una volta:

La moda dello shakerato inizia nel nord Italia e successivamente supera i confini nazionali diffondendosi in tutto il mondo.

Bevanda relativamente recente con proprietà energizzanti e allo stesso tempo rinfrescanti molto apprezzata specialmente durante i periodi caldi.

ESPRESSO CON PANNA

ESPRESSO CON PANNA

Ingredienti:

2,5 – 3 cl di espresso
Top di panna montata

Attrezzatura:

- tazzina di vetro
- panna liquida
- sifone
- carica di azoto
- cucchiaino da espresso
- piattino di servizio

Realizzazione:

Preparare un espresso (2,5 – 3 cl ottenuti dai 20” - 30” di estrazione utilizzando dai 7 ai 9 grammi di polvere di caffè), ultimare con panna montata in superficie.
Servire immediatamente con cucchiaino da espresso.

C’era una volta:

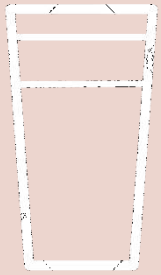
L’espresso con panna ha una storia vaga, infatti c’è chi afferma che appartenga alla cultura viennese, altri tedeschi o addirittura turchi.

La cosa certa è l’inconfondibile sensazione di puro piacere mentre la si sorseggia, in cui l’estrema dolcezza e cremosità della panna montata si unisce all’esplosione aromatica dell’espresso regalando una vera e propria coccola per chi la degusta.

CATEGORIA LE CLASSICHE

LATTE MACCHIATO

LATTE MACCHIATO



Ingredienti:

18 - 20 cl di latte fresco, freddo (4° C), intero

2,5 - 3 cl di espresso

Attrezzatura:

- tumbler alto di vetro
- bricchetto in ceramica o porcellana con beccuccio
- lattiera in acciaio inox da 35 cl
- cucchiaio lungo
- piattino di servizio

Realizzazione:

Scaldare il latte alla temperatura di 55-60° C realizzando poca schiuma con tessitura micro-fine. Di seguito versare il latte nel tumbler al fine di ottenere circa 1 cm di schiuma. Successivamente preparare un espresso (2,5 – 3 cl ottenuti dai 20” - 30” di estrazione utilizzando dai 7 ai 9 grammi di polvere di caffè) nel bricchetto in ceramica con beccuccio e versarlo delicatamente nel centro del bicchiere contenente il latte per permettere all’espresso di stratificarsi nella metà.

Servire immediatamente con cucchiaio lungo.

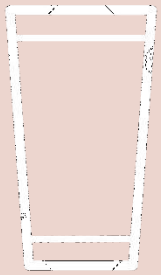
C’era una volta:

Bevanda calda di origine italiana del dopoguerra, a base di espresso e latte fresco intero, che iniziò a diffondersi nei bar della penisola grazie all’invenzione delle macchine per espresso con cui il barista lavorava e riusciva a montare il latte.

Viene solitamente servito in un bicchiere alto e stretto ed è composto da tre strati che non devono mescolarsi tra loro: il latte caldo forma lo strato più in basso, l’espresso nel mezzo e la schiuma di latte in superficie.

CAFFÈ LATTE

CAFFÈ LATTE



Ingredienti:

18 - 20 cl di latte fresco, freddo (4° C), intero

2,5 - 3 cl di espresso

Attrezzatura:

- tumbler alto di vetro
- lattiera in acciaio inox da 35 cl
- cucchiaio lungo
- piattino di servizio

Realizzazione:

Scaldare il latte alla temperatura di 55-60° C senza creare schiuma e successivamente preparare l'espresso (2,5 – 3 cl ottenuti dai 20” - 30” di estrazione utilizzando dai 7 ai 9 grammi di polvere di caffè) versarlo nel bicchiere e ultimare con il latte.

Servire immediatamente con cucchiaio lungo.

C’era una volta:

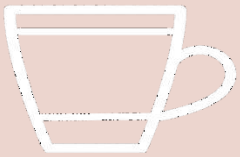
Bevanda del dopoguerra riconducibile agli europei, realizzata principalmente per accontentare i turisti stranieri con l’obiettivo di rendere più appetibili i sapori ritenuti troppo intensi dell'espresso italiano.

In Italia era inizialmente consumato nelle case delle persone utilizzando il caffè estratto in moka unito al latte.

Successivamente iniziò a diffondersi anche nei pubblici esercizi con l’intento di soddisfare quei clienti che potevano permettersi la colazione fuori casa.

CAPPUCCINO

CAPPUCCINO



Ingredienti:

12 – 13 cl latte fresco, freddo (4° C), intero

2,5 – 3 cl di espresso

Attrezzatura:

- tazza di ceramica o porcellana bianca dai 15 - 20 cl
- lattiera in acciaio inox da 25 cl
- cucchiaio da cappuccino
- piattino di servizio

Realizzazione:

Scaldare alla temperatura di 55-60° C e contemporaneamente montare il latte al fine di ottenere circa 1-1,5 cm di schiuma una volta versato nella tazza. Preparare l'espresso (2,5 – 3 cl ottenuti dai 20” - 30” di estrazione utilizzando dai 7 ai 9 grammi di polvere di caffè) successivamente omogenizzare il latte montato e versarlo creando una palla bianca nel centro e una corona di caffè marrone.

Servire immediatamente con cucchiaio da cappuccino.

C’era una volta:

Il nome si riferiva, in passato, alla somiglianza con il color marrone del saio dei frati minori cappuccini.

Esistono diverse leggende che trattano l'origine del cappuccino, una tra queste lega il suo nome alla vicenda di un frate cappuccino, tal padre Marco d'Aviano, un presbitero friulano inviato nel settembre 1683 da Papa Innocenzo XI a Vienna, con l'obiettivo di convincere le potenze europee a una coalizione contro gli Ottomani musulmani che la stavano assediando. Questi, in una caffetteria viennese, avrebbe "corretto" per la prima volta il gusto troppo forte del caffè con del latte, e la nuova bevanda sarebbe stata soprannominata “kapuziner”, ovvero «cappuccino» in tedesco.

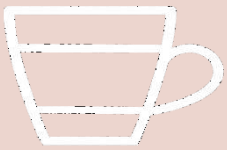
Sebbene sia più corretto chiamare la bevanda di allora del semplice caffellatte, non è dato sapere come siano andate realmente le cose. Pare che un certo Johannes Theodat, titolare di una delle prime caffetterie viennesi, avesse già sperimentato nuove miscele di bevande al caffè. Un'altra ipotesi infatti, riconduce l'invenzione a un altro caffettiere, Franciszek Jerzy Kulczycki, il quale nel 1685 sempre a Vienna, si impossessò di ingenti quantità di caffè abbandonate dai musulmani e, per renderlo più dolce, lo corresse con latte e miele; sempre secondo la leggenda, lo stesso vi avrebbe anche intinto una variante del kipferl, un dolce risalente al XIII secolo e antenato del croissant, e la cui forma ricorda una mezzaluna, quindi in segno di sprezzo per gli Ottomani invasori.

Nel corso del XVIII secolo, il cosiddetto kapuziner si arricchì di nuovi aromi, spezie e panna montata in cima, diffondendosi soprattutto in Friuli Venezia Giulia e in tutto l'Impero austro-ungarico. Alla fine dello stesso secolo, la moda del cappuccino si era

concentrata soprattutto sulla preparazione manuale della schiuma da latte in cima; ma fu solo all'inizio del XX secolo, con l'introduzione sul mercato delle prime macchine da caffè espresso, che la bevanda cominciò a prendere l'attuale forma, grazie alla preparazione della schiuma da latte attraverso la lancia a vapore.

AMERICANO

AMERICANO



Ingredienti:

8 – 10 cl di acqua calda a 80 - 85° C

2,5 – 3 cl di espresso

Attrezzatura:

- tazza di ceramica o porcellana bianca da 15 - 18 cl
- bricchetto in ceramica con beccuccio
- acqua della bottiglia
- bollitore
- cucchiaino da espresso
- piattino di servizio

Realizzazione:

Ottenere un espresso (2,5 – 3 cl ottenuti dai 20” - 30” di estrazione utilizzando dai 7 ai 9 grammi di polvere di caffè). Versare l’acqua, scaldata con bollitore, nel bricchetto di ceramica con beccuccio.

Servire immediatamente tutto con cucchiaino da espresso e bicchiere d’acqua.

C’era una volta:

La storia narra che durante la Seconda Guerra Mondiale, le truppe statunitensi che generalmente consumavano caffè filtro, arrivati in Italia avevano avuto grosse difficoltà nell'apprezzare l'espresso considerato dall'aroma troppo intenso.
Per soddisfare tali bisogni dei soldati, le caffetterie hanno iniziato a servire l'espresso accompagnato da acqua calda per poterlo diluire.

Se ai tempi tale servizio si poteva giustificare per mancanza di conoscenze e attrezzature per i caffè filtrati, oggi giorno il mercato ci permette di soddisfare tali esigenze utilizzando differenti strumenti professionali.

MOCACCINO

MOCACCINO

Ingredienti:

2 cl di topping al cioccolato
2,5 – 3 cl di espresso
Top di panna montata

Attrezzatura:

- tazzina di vetro
- panna liquida
- sifone con azoto
- cucchiaino da espresso
- piattino di servizio

Realizzazione:

Versare il topping al cioccolato alla base della tazzina, successivamente preparare un espresso (2,5 – 3 cl ottenuti dai 20” - 30” di estrazione utilizzando dai 7 ai 9 grammi di polvere di caffè), ultimare con panna montata in superficie. Servire immediatamente con cucchiaino da espresso.

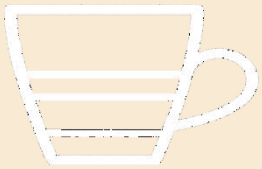
C’era una volta:

Il mocaccino è una bevanda molto golosa in cui si fondono i sapori dell’espresso, della panna e del cioccolato rivelandosi un vero e proprio trionfo sensoriale.
Questa bevanda viene solitamente servita in una tazzina di vetro per poter appagare prima l’occhio, grazie alle stratificazioni cromatiche e poi il palato del consumatore.
Uno studio scientifico condotto dallo studioso Ali Boolani della Clarckson University in collaborazione con altri ricercatori dell’Università della Georgia, hanno dimostrato che il binomio espresso e cioccolato sia in grado di aumentare i livelli di attenzione e concentrazione e che il cacao è in grado di alleviare la sensazione di ansia che la caffeina, se consumata da sola, può provocare.

CATEGORIA LE TIPICHE

MACCHIATONE

MACCHIATONE



Ingredienti:

5 cl latte fresco, freddo (4° C), intero

2,5 – 3 cl di espresso

Attrezzatura:

- tazza di ceramica o porcellana bianca da 12 cl
- lattiera in acciaio inox da 25 cl
- cucchiaio da cappuccino
- piattino di servizio

Realizzazione:

Scaldare alla temperatura di 55-60° C e contemporaneamente montare il latte, preparare l'espresso (2,5 – 3 cl ottenuti dai 20" - 30" di estrazione utilizzando dai 7 ai 9 grammi di polvere di caffè), successivamente omogenizzare il latte montato e versarlo in tazza creando una palla bianca nel centro e una corona di caffè marrone.

Servire immediatamente con cucchiaio da cappuccino.

C’era una volta:

Definizione “un po' più del macchiato, un po' meno del cappuccino”.

Il macchiatone nasce a Venezia tra gli anni '80 - '90 dall’esigenza di accontentare alcuni clienti per poi diffondersi in diverse parti d’Italia.

MAROCCHINO

MAROCCHINO

Ingredienti:

4 cl latte fresco, freddo (4° C), intero
cacao amaro in polvere
2,5 – 3 cl di espresso

Attrezzatura:

- tazzina di vetro
- lattiera in acciaio inox da 35 cl
- cucchiaino da espresso
- spargi cacao
- piattino di servizio

Realizzazione:

Scaldare alla temperatura di 55-60° C e contemporaneamente montare il latte, preparare l'espresso (2,5 – 3 cl ottenuti dai 20" - 30" di estrazione utilizzando dai 7 ai 9 grammi di polvere di caffè) nella tazzina di vetro, successivamente spargere il cacao, omogenizzare e versare il latte montato, ultimare con cacao in superficie.

Servire immediatamente con cucchiaino da espresso.

Oppure

Scaldare alla temperatura di 55-60° C e contemporaneamente montare il latte, versare 4cl di latte montato (circa ½ tazzina) nella tazzina, spargere sulla superficie il cacao, preparare l'espresso (2,5 – 3 cl ottenuti dai 20" - 30" di estrazione utilizzando dai 7 ai 9 grammi di polvere di caffè) e successivamente, con l'ausilio di un cucchiaio, completare con la schiuma del latte. Ultimare con polvere di cacao in superficie.
Servire immediatamente con cucchiaino da espresso.

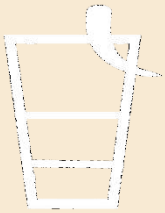
C’era una volta:

Inventato nel 1950 in Piemonte, più precisamente ad Alessandria, nello storico bar Carpano (oggi chiuso), situato di fronte alla fabbrica dei famosi cappelli Borsalino.
Si racconta che un giorno mentre il barista stava servendo un espresso macchiato con cacao a un operaio della nota fabbrica, il titolare della caffetteria avesse esclamato in dialetto: “U smea in maruchën” “sembra un marocchino” riferendosi alla striscia di pelle color cuoio che veniva inserita all’interno dei cappelli.

D’altro canto un certo tipo di cuoio si chiamava “marocchineria” derivando la concia da quel paese.
Da quel giorno per chiedere una bevanda a base di caffè e cacao dalle tipiche tinte marroni si iniziò ad usare il termine “marocchino”.

MORETTA

MORETTA



Ingredienti:

2,5 cl liquore moretta
3 bar spoon zucchero bianco
2,5 - 3 cl di espresso
Scorzetta limone

Attrezzatura:

- tazzina di vetro
- cucchiaino da espresso
- piattino di servizio

Realizzazione:

Versare il liquore nella tazzina di vetro con l'aggiunta di zucchero bianco e scorza di limone. Il tutto va scaldato e sciolto con la lancia a vapore. Successivamente preparare un espresso (2,5 – 3 cl ottenuti dai 20" - 30" di estrazione utilizzando dai 7 ai 9 grammi di polvere di caffè) all'interno della tazzina di vetro facendolo stratificare in superficie. Servire immediatamente con cucchiaino da espresso.

C’era una volta:

La Moretta fanese, Moretta di Fano o Moretta è un caffè corretto originario della città di Fano (PU) diffuso anche nelle zone e città limitrofe. È forte e dolce, solitamente si beve come digestivo dopo i pasti o come un energetico pomeridiano.

Secondo la tradizione la Moretta ebbe origine tra i marinai e pescatori del porto di Fano, che prendevano bevande corrette e molto calde per scaldarsi e rinvigorirsi prima di "andare in mare". In tempi passati la povertà portava a evitare gli sprechi, perciò i rimasugli di liquori avanzati venivano raccolti insieme; da questi nacque in seguito la "Moretta". L’origine della reale ricetta è incerta, la bevanda potrebbe provenire anche dal centro storico, dove gli spazzini la bevevano al mattino presto, sempre per rinvigorirsi prima di iniziare il lavoro. Il primo riferimento documentato alla Moretta è una pubblicità su un settimanale locale del 1908, nella quale il Caffè Cavour di

Giuseppe Armanni la propone a 10 centesimi di lire. Leggendo documenti e le varie testimonianze sull’origine del nome, i pareri non sono tutti unanimi: la maggioranza delle persone che riporta la propria analisi sul tema, avvalora l’ipotesi che il nome derivi dall’etichetta di uno dei tre liquori usati per la ricetta. Va infatti detto che fra gli anni 50/60 la maggior parte dei rum cubani avesse etichette che riportavano immagini di donne di colore (“Muréta” in dialetto fanese) e che quindi il nome derivi proprio da questo. Nella preparazione della Moretta che giunge ad oggi è infatti immancabile il Rum Fantasia Creola-Baldoni che ancora oggi riporta nella sua etichetta una gradevolissima immagine di donna dalle chiare origini del Centro America.

Nel 2011 è stata inserita nell'elenco regionale dei prodotti agroalimentari artigianali delle Marche.

BICERIN

BICERIN

Ingredienti:

2 parti di cioccolata fondente

2,5 - 3 cl di espresso

1 parte di panna liquida

Attrezzatura:

- bicchiere in vetro da Bicerin
- lattiera in acciaio inox da 35 cl
- preparato per cioccolata fondente
- latte fresco freddo (4° C) intero
- shaker continentale
- bar spoon
- panna liquida
- cucchiaino da espresso
- piattino

Realizzazione:

Preparare la cioccolata fondente versandola alla base del bicchiere, successivamente preparare un espresso (2,5 – 3 cl ottenuti dai 20” - 30” di estrazione utilizzando dai 7 ai 9 grammi di polvere di caffè) mescolandolo con la cioccolata. Versare la panna liquida all’interno dello shaker continentale e shakerare per qualche secondo. Versare la panna nel bicchiere aiutandosi con la parte convessa del bar spoon per farla stratificare in superficie. Servire immediatamente con cucchiaino da espresso.

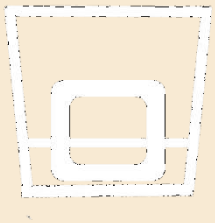
C’era una volta:

La storica bevanda torinese è nata nello storico locale Bicerin nel 1763 e da allora ne porta il nome e ne conserva gelosamente la ricetta originale, la quale viene tramandata di generazione in generazione in grande riservatezza. Il Bicerin nasce come evoluzione della settecentesca Bavareisa, una bevanda allora di gran moda che veniva servita in grossi bicchieri e che era fatta di caffè, cioccolato, crema di latte. Il rituale del Bicerin prevedeva all’inizio che i tre ingredienti fossero serviti separatamente, ma già nell’Ottocento vengono riuniti in un unico bicchiere e declinati in tre varianti: “pur e fiur” (simile all’odierno cappuccino), “pur e barba” (caffè e cioccolato), “‘n poc ‘d tut” (ovvero “un po’ di tutto”), con tutti e tre gli ingredienti. Quest’ultima formula fu quella di maggiore successo e finì per prevalere sulle altre, arrivando integra ed originale ai nostri giorni e prendendo il nome dai piccoli bicchieri senza manico in cui veniva servita (“Bicerin”, appunto). La bevanda si diffuse anche negli altri locali della città, diventandone addirittura uno dei simboli di Torino.

Nel 2001 la Regione Piemonte ha inserito il Bicerin nell’ “Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali del Piemonte”. La scheda di certificazione delle sue caratteristiche e dell’origine si trova nel “Bollettino Ufficiale Regione Piemonte, Supplemento al numero 10, 7 marzo 2001”.

CAFFÈ IN GHIACCIO

CAFFÈ IN GHIACCIO



Ingredienti:

2,5 – 3 cl di espresso

Ghiaccio

Attrezzatura:

- tumbler basso in vetro
- cucchiaino da espresso
- sottobicchiere

Realizzazione:

Porre all'interno del tumbler basso del ghiaccio, e preparare un espresso, (2,5 – 3 cl ottenuti dai 20" - 30" di estrazione utilizzando dai 7 ai 9 grammi di polvere di caffè) all'interno del bicchiere.

Servire immediatamente con cucchiaino da espresso e sottobicchiere.

C’era una volta:

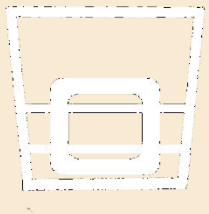
Il caffè con ghiaccio non ha bisogno di grandi presentazioni: un bel bicchiere di vetro, un cubo di ghiaccio, un espresso e sullo sfondo il mare del Salento. Ed è proprio qui, infatti, che questa bevanda viene molto apprezzata e trova le sue origini, più precisamente a Lecce. Ma nonostante siano in molti ad affermare senza alcun dubbio che l'origine del caffè con ghiaccio sia leccese, il suo passato è pieno di misteri e leggende.

Prima di giungere in terra salentina, infatti, alcune fonti ci raccontano che già nella seconda metà dell'800 in Vietnam, uno dei maggior produttori di caffè, era di buon uso consumare una bevanda composta chiamata Cà Phe Dà, composta da latte condensato, ghiaccio e caffè estratto con la french press.
Dal Vietnam questa bevanda si è iniziata poi a diffondere con numerose varianti, specialmente a partire dai primi anni del 900, fino ad arrivare in Cile (con il Cafè Helado), successivamente in Australia, Germania, Stati Uniti, Canada e così via nel resto del mondo.
In Europa la bevanda che si avvicina di più al caffè freddo salentino viene dalla Spagna, più precisamente da Valencia, il Cafè del Tiempo realizzato con ghiaccio e agrumi.
Una leggenda narra che il Salento avrebbe importato dalla penisola iberica questa usanza a partire da Otranto.
Ma è proprio nel Salento che il caffè con ghiaccio raggiunge l'apice del successo, in particolar modo a Lecce, intorno alla metà del 900, grazie a un signore di nome Antonio Quarta. All'epoca, Antonio Quarta era l'unico a distribuire ghiaccio a Lecce poiché nessuno disponeva di un frigorifero in casa e per conservare gli alimenti si usavano delle

celle di cuoio. Così tutti quanti si recavano nel suo bar a picconare il ghiaccio. È stato così che Antonio Quarta ha avuto la brillante idea di unire il caffè al ghiaccio picconato in frammenti grossolani per permettere a quest'ultimo di resistere nel momento in cui andava a contatto con l'espresso caldo. E se le antiche tradizioni salentine sono rimaste (e resteranno) invariate nel tempo, nuove interpretazioni e versioni moderne del caffè con ghiaccio sono state realizzate dai baristi come il caffè leccese con l'aggiunta di latte di mandorla o il caffè soffiato.

CAFFÈ LECCESE

CAFFÈ LECCESE



Ingredienti:

2 cl latte di mandorla (sciroppo)

2,5 – 3 cl di espresso

Ghiaccio

Attrezzatura:

- tumbler basso in vetro
- jigger
- cucchiaino da espresso
- sottobicchiere

Realizzazione:

Porre all'interno del tumbler basso del ghiaccio, versare il latte di mandorla e preparare un espresso (2,5 – 3 cl ottenuti dai 20" - 30" di estrazione utilizzando dai 7 ai 9 grammi di polvere di caffè) all'interno del bicchiere.

Servire immediatamente con sottobicchiere e cucchiaino da espresso.

C’era una volta:

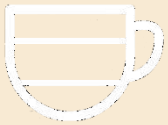
Bevanda tipica della cultura salentina e che si è diffusa poi, in particolar modo, nel sud Italia.

Molto amata dalle persone locali e dai turisti specialmente durante i periodi caldi.

Sorta come variante più moderna del caffè in ghiaccio.

ESPRESSO CORRETTO

ESPRESSO CORRETTO



Ingredienti:

1 cl di correzione alcolica
2,5 – 3 cl di espresso

Attrezzatura:

- tazzina di ceramica o porcellana bianca
- cucchiaino da espresso
- jigger
- piattino di servizio

Realizzazione:

Ottenere un espresso (2,5 – 3 cl ottenuti dai 20” - 30” di estrazione utilizzando dai 7 ai 9 grammi di polvere di caffè). Versare la correzione.
Servire immediatamente tutto con cucchiaino da espresso.

C’era una volta:

Nasce Italia nel dopoguerra ed è stato usato per decenni da marinai, pescatori e altri lavoratori per riscaldarsi, rinvigorirsi sul posto di lavoro e assunta come bevanda digestiva.

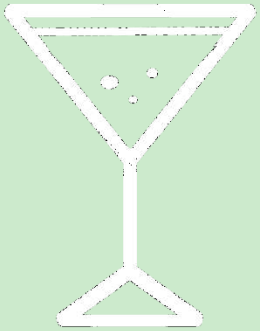
I tradizionalisti potrebbero scegliere la grappa per la correzione, ma si possono usare anche sambuca, brandy o altri alcolici a piacere.

CATEGORIA

SPIRITS

ESPRESSO MARTINI

ESPRESSO MARTINI



Ingredienti:

5 cl di vodka
2,5 - 3 cl di espresso
3 cl di liquore al caffè
1 cl sciroppo di zucchero
3 chicchi di caffè

Attrezzatura:

- doppia coppa martini in vetro
- shaker
- jigger
- ghiaccio
- colino e strainer
- sottobicchiere

Realizzazione:

Porre all'interno della doppia coppa martini del ghiaccio per raffreddarla. Riempire lo shaker continentale con del ghiaccio, preparare un espresso (2,5 – 3 cl ottenuti dai 20" - 30" di estrazione utilizzando dai 7 ai 9 grammi di polvere di caffè). Versare la vodka, l'espresso, aggiungere il liquore al caffè lo sciroppo di zucchero e shakerare energicamente. Rimuovere il ghiaccio dalla doppia coppa e versare la bevanda dolcemente sopra un colino e nella coppa.

Guarnire con chicchi di caffè e servire immediatamente con sottobicchiere.

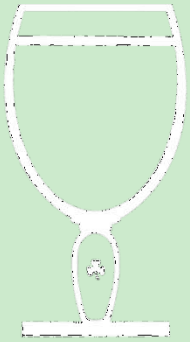
C’era una volta:

È uno dei cocktail più gettonati a Londra. Secondo l'ipotesi più accreditata, il cocktail è stato inventato da Dick Bradsell nel 1983, mentre lavorava al Fred Club di Londra.

In un'intervista, Bradsell ha raccontato di aver preparato il cocktail per la prima volta per una cliente che gli aveva chiesto: “puoi farmi qualcosa che mi faccia svegliare un po' e che poi mi faccia ubriacare?” Così decise di prepararle un drink a base vodka, espresso, liquore al caffè e sciroppo liquido di zucchero.

IRISH COFFEE

IRISH COFFEE



Ingredienti:

12 cl di bevanda al caffè

1 bar spoon di zucchero bianco

5 cl di Irish Whiskey

5 cl di panna liquida

Attrezzatura:

- bicchiere in vetro specifico dell'Irish Coffee
- jigger
- shaker continentale
- bar spoon
- sottobicchiere

Realizzazione:

Scaldare il bicchiere con la lancia a vapore, versare la bevanda al caffè, far sciogliere lo zucchero bianco e aggiungere l'Irish Whiskey, miscelare. Versare la panna liquida all'interno dello shaker continentale e shakerare per qualche secondo. Versare la panna liquida shakerata nel bicchiere aiutandosi con la parte convessa del bar spoon per farla stratificare in superficie.

Servire immediatamente con sottobicchiere.

C’era una volta:

L'invenzione del cocktail è rivendicata dalla cittadina irlandese di Foynes nel 1943. Nel bar del porto e dell'aeroporto veniva servita questa bevanda per riscaldare i passeggeri reduci dalle traversate trans-atlantiche.

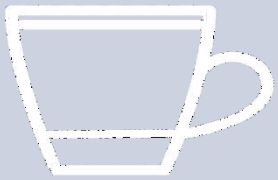
Secondo la tradizione, l'elaborazione della bevanda si deve a Mr. Joe Sheridan, chef del ristorante O'Regan di fronte all'aerostazione. Era il 1943 e all'aeroporto giunsero in piena notte dei passeggeri americani stanchi e stizziti per la cancellazione del loro volo dovuta al maltempo per New York. Joe Sheridan pensò allora di servire loro qualcosa di strong che potesse rinvigorire e "riscaldare" i passeggeri. Preparò quindi del caffè, aggiunse zucchero e whiskey, completando con una guarnizione di panna liquida. Quando i passeggeri gli chiesero se si trattasse di caffè brasiliano, Mr. Sheridan divertito rispose: «No, è caffè irlandese!».

Il successo internazionale lo ebbe intorno agli anni ’50, dopo la guerra, grazie allo scrittore di viaggi per il San Francisco Chronicle, Stanton Delaplane, che dopo averlo assaggiato lo introdusse negli Stati Uniti e lo portò all'attenzione di Jack Koeppler, il proprietrio del Buena Vista Hotel di San Francisco per convincerlo a ricrearlo.
Il duo dopo aver cercato di ricreare il particolare caffènon riscosse alcun successo così Buena Vista offrìa Joe Sheridan il lavoro negli Stati Uniti portando la bevanda al successo e la diffusione in tutto il mondo.

CATEGORIA TENDENZA

FLAT WHITE

FLAT WHITE



Ingredienti:

11 - 12 cl latte fresco, freddo (4° C), intero

5 – 6 cl di espresso (doppio)

Attrezzatura:

- tazza di ceramica o porcellana bianca dai 18 – 20 cl
- lattiera in acciaio inox da 35 cl
- cucchiaio da cappuccino
- piattino di servizio

Realizzazione:

Scaldare alla temperatura di 55-60° C e contemporaneamente montare il latte creando pochissima schiuma al fine di ottenere una montatura liquida che ci consentirà di decorare la bevanda con la tecnica della Latte Art. Preparare un doppio espresso (5 – 6 cl ottenuti dai 20” - 30” di estrazione utilizzando dai 14 ai 18 grammi di polvere di caffè), successivamente omogenizzare il latte montato e versarlo creando la decorazione desiderata.

Servire immediatamente con cucchiaio da cappuccino.

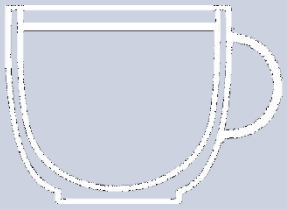
C’era una volta:

I primi riferimenti documentati che trattano la scoperta della bevanda, fanno riferimento all'Australia a metà degli anni '80 nonostante le origini siano controverse, con la Nuova Zelanda che rivendica anche la sua invenzione. Tuttavia, alcune fonti ci dicono che un signore di nome Alan Preston, barista australiano, avrebbe affermato in un'intervista, di aver coniato il termine Flat White nel 1985 quando aprì il Moors Espresso Bar, un caffè a Sydney. Dice inoltre, di essersi trasferito a Sydney dallo stato di Queensland, dove negli anni 60-70 le caffetterie spesso servivano tal bevanda.

Con il passare degli anni la bevanda venne esportata nel Regno Unito nel 2005 e nel 2010 è entrato nel menù di Starbucks per poi diffondersi anche in Canada e Stati Uniti.

CAFFÈ FILTRO

CAFFÈ FILTRO



Ingredienti:

Acqua calda tra i 92° C - 96° C

Caffè 100 % Arabica di singola origine,

tostato più chiaro rispetto a quello per espresso

Attrezzatura:

- mug di ceramica o porcellana bianca
- acqua della bottiglia
- bollitore
- bilancia
- strumenti per caffè filtro professionali

Realizzazione:

Il caffè filtro, o caffè filtrato è un tipo di caffè preparato versando acqua calda sul caffè macinato, raccogliendo in una caraffa il liquido risultante tramite l'aiuto di un filtro. L'acqua estrae aromi e oli dal caffè, e si muove attraverso il caffè e il filtro per il solo effetto della gravità. Vi sono diverse tecniche di preparazione che adottano differenti meccanismi.

Rapporto tra acqua e caffè (brew ratio) consigliato è: dai 50g/litro ai 67g/litro (1:20 – 1:15). Servire immediatamente.

C’era una volta:

Nel 1908 Melitta Bentz inventò in Germania i filtri di carta, tuttora comunemente usati nella preparazione del caffè filtro. Nel 1954 Gottlob Widmann brevettò in Germania la Wigomat, la prima macchina elettrica e automatica per la preparazione del caffè filtrato.

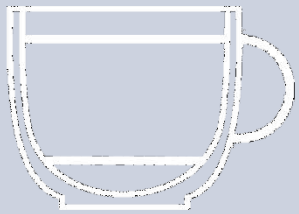
La percolazione a goccia è molto comune in Nord America, e viene tipicamente usata dalle macchine da caffè elettriche, ma vi sono anche attrezzature a percolazione manuali, che consentono un maggiore controllo sui tempi di estrazione e parametri di filtrazione.

La preparazione del caffè con filtro di carta consente di ottenere una bevanda limpida, senza sedimenti, ma povero di oli. Utilizzando filtri metallici invece, si otterrà una bevanda più corposa, torbida e con più oli.

Il caffè filtro è molto diffuso in America, Francia, Europa Centrale e Settentrionale.
È tuttora tra le bevande a base di caffè più diffuse, conosciute e bevute al mondo e rappresenta circa l’80% dei consumi mondiali.

CAPPUCCINO FREDDO

CAPPUCCINO FREDDO



Ingredienti:

9 cl latte fresco, freddo (4° C), parzialmente scremato

2,5 – 3 cl di espresso

Attrezzatura:

- tazza di vetro da 20 cl
- mixer elettrico
- cucchiaio da cappuccino
- piattino di servizio

Realizzazione:

Montare a freddo utilizzando il mixer elettrico il latte parzialmente scremato. Preparare l'espresso (2,5 – 3 cl ottenuti dai 20" - 30" di estrazione utilizzando dai 7 ai 9 grammi di polvere di caffè) in tazza di vetro e successivamente versare il latte montato facendo salire l'espresso in superficie.

Servire immediatamente con cucchiaio da cappuccino.

C’era una volta:

Bevanda rinfrescante e vellutata di origine greca, molto consumata e apprezzata soprattutto negli ultimi 10 anni anche dai turisti.

Nata per accontentare gli amanti del cappuccino anche durante le calde stagioni.

BIBLIOGRAFIA

Wikipedia.org
Gamberorosso.it
Laboratorioespresso.it
ilcaffespressoitaliano.com
bicerin.it
fanocitta.it
professionebarman.it
weaverscoffee.com
irishcentral.com
nzstory.govt.nz
theculturetrip.com
flatwhitehistory.com.au
gaggia.it
coffeeordie.com
irishwhiskeymuseum.ie

RINGRAZIAMENTI

Le persone che desidero ringraziare fortemente per aver collaborato e contribuito alla realizzazione di questo fantastico progetto sono:

Martina Lupi per avermi supportato in questi mesi di intenso lavoro e per aver ideato la grafica e le foto della guida;

Luigi Lupi per alcune sue preziose testimonianze di matrice storica-tecnica;

Gruppo Agust per avermi supportato nel materiale grafico e per avermi messo a disposizione l'accademia;

Aicaf - Accademia Italiana Maestri del Caffè: il Presidente Luca Ramoni, Gianluca Tofani, Manuel Verdini, Gianni Cocco, Valter Griffone, Saverio Forte, Annamaria Marocchini, Igor Masella, Massimiliano Crispino, Pasquale Recchia;

Team **Aromi** per aver realizzato la landing page e per avermi aiutato ad abbozzare le prime idee di video ricette durante il lockdown causa Covid-19.

Fabio Dotti
BARISTA TRAINER