

IL PIACERE DELLA "TAZZULELLA"

_L'allungo vincente

_Perché il caffè non si giudica dalla taglia

testo e foto di Samuel Cogliati

L'Italiano ritiene con fierezza di essere l'unico capace di fare il caffè. S'inganna. Non solo: qualunque caffè diverso dall'espresso del bar è, di fatto, un caffè di serie B. Sbaglia di nuovo. Convinzioni frutto di uno sciovinismo tanto meschino da attecchire ed esprimersi quasi solo in cucina e sui campi da calcio.

Le convinzioni dell'Italiano in questione sono fondate ma molto fragili. Entro certi limiti e con varie eccezioni, è infatti plausibile che una bevanda concentrata sia migliore di una diluita. Ad esempio, un vino strutturato ha più probabilità di piacere di un vinello annacquato. Una credenza – un tempo molto assennata – valuta ancora oggi la bontà di un vino dal suo grado alcolico. Ma è vero anche il contrario: un novello, uno spumante o un rosato leggeri sono in genere più gradevoli degli stessi tipi di vino molto robusti. Questi tipi di vino sono infatti piacevoli anche perché lievi e serbevoli.

Allo stesso modo, molte birre doppio o triplo malto sono spesso alcoliche, pastose, dolciastre, stucchevoli, mentre certe *lager*, *pils* o *english ale* da 4 o 5 gradi si bevono facilmente e con grande appagamento.

Per non parlare dei distillati – la grappa, il brandy, il cognac o il whisky –, che fanno della diluizione un presupposto della loro stessa esistenza! Appena distillati, raggiungono 60 o 70 gradi alcolici e la tecnica produttiva stessa prevede l'aggiunta di acqua per renderli godibili.



Questo discorso vale anche per il caffè, naturalmente. Un caffè concentrato, come l'espresso del bar, non è necessariamente migliore di un caffè diluito, come il caffè lungo o quello che in Italia si chiama "americano". Anzi, diversamente dal vino e dalla birra, che se troppo leggeri diventano davvero poca cosa, il punto d'equilibrio del caffè è più malleabile. La tazzina del bar può essere eccellente, oppure pessima; gli esempi si fanno più numerosi giorno dopo giorno. Ma può essere ottima anche la tazza da tre decilitri del caffè all'americana: Starbucks insegna. (Provatelo, se non vi è ancora capitato. Il fatto che sia assente in Italia è probabilmente il segno di un

protezionismo economico, mascherato da snobismo).

Che cosa conta, dunque, nella riuscita di un buon caffè? Verosimilmente alcune variabili: la qualità della materia prima, la perizia della torrefazione, la bontà dell'acqua, la pulizia della macchina, la mano del preparatore, il tempo atmosferico... Non ultime, le aspettative e la duttilità mentale del bevitore.

Peraltro, attenzione: sia la concentrazione sia la diluizione mettono in evidenza i difetti di uno o più di questi elementi. In un espresso, una miscela torrefatta grossolanamente mostra la sua amarezza e le sbavature gustative bruciatricie. In un caffè "americano", un chicco dall'aroma povero emana profumi sgraziati e poco significativi. Proprio la delicatezza dell'aroma – la sua purezza, la sua finezza, *non* la sua intensità! – è una delle cose che un caffè lungo sottolinea. Mettetelo alla prova, e prestate attenzione, annusandolo con calma e trattenendolo un po' in bocca, prima di deglutire.

La versione diluita è probabilmente quella più adatta alla moka. La "macchinetta" di casa, in fondo, è da sempre il caffè meno apprezzato dagli italiani, che sembrano tollerarla per affetto più che per gusto. Caricate il filtro con un terzo o un quarto della polvere che utilizzate di solito, non dolcificate con zucchero bianco raffinato (semmai con zucchero bruno o miele, ma il caffè leggero è buono anche amaro!) e avvicinatevi alla tazza come fareste con un infuso.

La supremazia italiana nella preparazione del caffè – un tempo evidente, oggi meno sicura – è invece dettata probabilmente da motivi culturali, a partire dall'importanza assegnata al cibo. Ecco perché, per lungo tempo, in Italia si è voluto fare del buon caffè.

La fortuna dell'espresso a detrimento dei caffè lunghi, invece, potrebbe

L'allungo vincente, di S. Cogliati

spiegarsi facilmente con il clima caldo, che non invoglia a bere grandi quantità di bevande calde. Un caffè corto – italiano, greco, turco... – è quasi automaticamente concentrato.

Unite l'amore per il cibo e l'avversione per le bevande calde e abbondanti ed ecco spiegata la teoria del "corto è buono". Tutta da dimostrare, ma verosimile.

