Caffè turco: l'Unesco lo dichiara patrimonio immateriale dell’umanità

964-2-sufi-turk-kahvesi-4-10241-03062eba

Non è più solo una semplice bevanda: per il caffè turco, noto anche come Turk Kahvesi è arrivata dall’Unesco il riconoscimento di “patrimonio immateriale dell’umanità”.

E questo in virtù del suo stile, del metodo con cui è preparato e delle modalità secondo cui viene presentato.

Un rituale indimenticabile, insomma, che lo rende un vero tesoro mondiale. E i turchi, che ne sono giustamente gelosi, mal sopportano che al Turk Kahvesi siano attribuite origine greche, o cipriote.

Perché il caffè turco ha delle regole peculiari: si prepara mettendo la polvere di caffè macinata molto finemente (con un macinino d’ottone) dentro un bricco di rame e ottone ('l'ibrik',) dotato di un lungo manico. Alla polvere di caffè vanno aggiunti acqua e zucchero. Qualche variante prevede pure l’aromatizzazione con spezie tipo cardamomo.

Una delle caratteristiche del Turk Kahvesi è poi la tripla bollitura che rende la miscela piuttosto densa, tanto che è utile farla decantare per qualche minuto, in modo che i fondi si depositino nella tazzina.

Ed è proprio su questi fondi che in passato si è diffusa ed è proliferata la pratica della cartomanzia.