Espresso: cinque ricette da Nord a Sud

ricette-caffe-021ea4b3

Come si preparano i caffè miscelati più noti che si sono affermati sfruttando materie prime ed eccellenze locali.

CAFFÈ CALABRESE
In un bicchiere piccolo si mette lo zucchero di canna, si aggiunge il Brandy e si scalda il tutto con il vapore. Si uniscono polvere di liquirizia e caffè: va bevuto bollente.
Dove: Colosìa, Piazza Zaleuco, Marina di Gioiosa Jonica [RC]



BICERIN TORINESE

È costituito da tre strati di caffè, cioccolata e crema di latte o panna liquida che non vanno mescolati.
È l'evoluzione della settecentesca bavareisa.
È spesso accompagnato da una pasta di meliga.
Dove: Caffè Al bicerin, Piazza della Consolata 5, Torino bicerin.it

CAFFÈ ALLA SALENTINA
L'usanza di bere caffè con ghiaccio in zona è antica e pare venga dalla Spagna ma il caffè in ghiaccio con latte di mandorla è nato a Lecce negli Anni Cinquanta. Si mette il caffè non zuccherato in un bicchiere di vetro con ghiaccio, si unisce il latte di mandorla, si mescola velocemente e si beve subito.
Dove: Caffè Alvino, Piazza Sant'Oronzo 30, Lecce



CAFFÈ ALLA VALDOSTANA O CAFÉ À LA COGNÈNTSE

Il caffè che socializza prevede la grolla, contenitore in legno con più "becchi" da

cui bere a turno. A ogni caffè espresso lungo e bollente si aggiunge mezza tazza di grappa o genepì, due cucchiaini di zucchero, una scorza di limone e arancio, chiodi di garofano, cannella e ginepro. L’orlo della coppa è cosparso di zucchero inumidito con grappa, si dà fuoco al liquido lasciando bruciare fino a quando lo zucchero è caramellato.
Dove: Caffè Nazionale, Piazza Emile Chanoux 9, Aosta



CAFFÈ PADOVANO

La ricetta di Antonio Pedrocchi, che fondò il caffè nel 1831, è fatto da un espresso servito in tazza grande con un’emulsione di panna e menta e una spolverata di cacao.
Dove: Caffè Pedrocchi, Via VIII Febbraio 15, Padova

Regione che vai, espresso che trovi