Beviamolo strano: giro del mondo al gusto di caffè

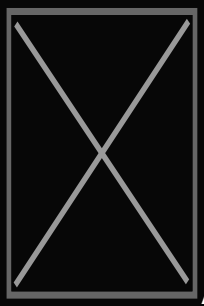
beviamolo-strano-caffe-2-d156b9ee

Quando andiamo all’estero a noi italiani manca sempre qualcosa, oltre agli spaghetti ed a una buona pizza... un buon caffè! Mi riferisco all’espresso, quello “ristretto”, richiesto in mille modi diversi da noi italiani che, nonostante questo forte legame con la tradizione, un pregio indubbio lo abbiamo: siamo sempre aperti alle novità che arrivano d’oltralpe. Persino quella recentissima proveniente dagli States: lo Unicorn Milk che, a dirla tutta, non è un caffè, ma che viene proposto come se lo fosse: in una tazza piccola possibilmente trasparente, per far vedere il colore blu della bevanda. Ebbene sì, perché se non lo sapete ancora, lo Unicorn Milk è fatto con latte di cocco, zenzero, vaniglia, limone, miele e blue Majik, il colorante blu, appunto, che si estrae dell’alga spirulina. Ma, “caffè” blu a parte, vediamo come si beve questa bevanda in tutto il mondo. In rigoroso ordine alfabetico.



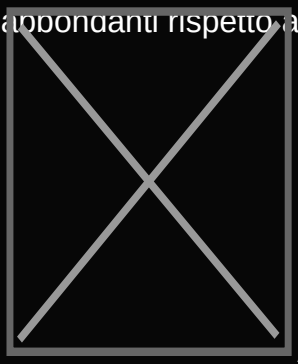
ARABIA SAUDITA E PAESI ARABI – QAHWA

Il caffè in Arabia Saudita e in altri paesi arabi si prepara con un mix di caffè, zucchero, cardamomo e, a volte, anche cannella, chiodi di garofano, zafferano e zenzero. Questa miscela si mette nella caffettiera e si porta a ebollizione, operazione che può esser ripetuta 3 volte. Il Qahwa si serve poi con qualche goccia di acqua di fiori d’arancio nelle tazzine, possibilmente senza manico per rispettare appieno la tradizione, o con datteri secchi per compensare il gusto amaro del caffè.



AUSTRIA – WIENER MÉLANGE

Il Melange, così viene chiamato a Vienna, dai più inesperti può essere scambiato per un semplice cappuccino, ma ha una base di caffè più lungo (comunque Espresso, qui chiamato Mokka) con una tostatura più leggera unita a latte e schiuma di latte o in polvere, ed è spesso servito in porzioni più abbondanti rispetto al cappuccino italiano, con panna montata e cacao in polvere.



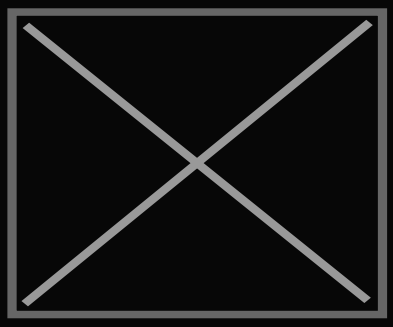
AUSTRALIA – FLAT WHITE

Il nostro Espresso qui si beve, e si chiama Short Black, ma il caffè che si beve più di frequente in Australia non è altro che un cappuccino… dove non si riesce a fare molto bene la schiuma. Il risultato? Sembra semplicemente un latte macchiato, qui chiamato Flat white, anche se pure dall'altra parte del mondo le versioni di come si può bere un caffè sono innumerevoli. Solitamente in tazze ben più generose delle nostre.



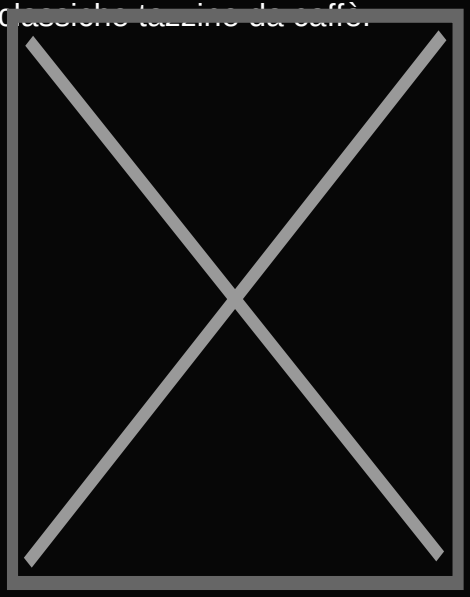
BRASILE – CAFEZINHO

Partiamo dalla materia prima, sicuramente eccezionale, visto che il Brasile è il primo produttore al mondo di caffè e, in alcuni periodi storici, ha detenuto pure il monopolio produttivo. Da questa materia prima nasce il cafezinho, simile all'espresso, ma realizzato con acqua zuccherata prima che sia aggiunto il caffè.



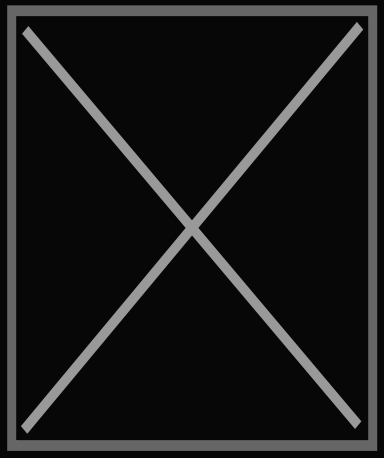
CUBA – CAFFÈ CUBANO

Il caffè a Cuba rispecchia molto la sua popolazione, ovvero è intenso ma anche dolce, visto che si prepara con un macinatura di caffè forte (perfetto quello coltivato in altura in Colombia) già miscelato con zucchero di canna prima della sua preparazione (realizzata con la moka) e poi servito nelle classiche tazzine da caffè.



ETIOPIA – BUNA

Il caffè tipico dell’Etiopia è piuttosto simile a quello arabo, il Qahwa (già citato) in quanto si prepara con il cardamomo, anche se qui si aggiunge pure noce moscata e, facoltativamente, il pepe nero. La miscela si prepara in padella, possibilmente con i chicchi di caffè della regione nel sud del paese di Yirgacheffe, dove cresce una delle varietà di Arabica più pregiate del mondo. È proprio dalla regione dello Yirgacheffe che, dice la tradizione, gli ottomani (gli antichi turchi) presero la ricetta del loro caffè e per i suoi abitanti, come recita un vecchio proverbio, “Buna dabo naw”, ovvero “il caffè è il nostro pane”. La miscela ottenuta si fa bollire, per seguire alla lettera la tradizione, si dovrebbe usare la jebena, un contenitore di terracotta che viene utilizzato direttamente sul carbone ardente, per poi servire il caffè nelle tazze lentamente per non far cadere i residui.



FINLANDIA – KAFFEOST

Se fino ad ora abbiamo visto tipi di caffè abbastanza tradizionali, spostandoci in Finlandia entriamo in territori inesplorati, dove ci vuole coraggio a bere le locali ed estrose modalità di preparazione della famosa bevanda. Nel Kaffeost tipico delle zone rurali finlandesi, infatti, il caffè nero bollente viene versato su pezzi di juustoleipä, – una cagliata di formaggio di latte di vacca o di renna, con una crosta caramellata che la fa apparire come il pane – solitamente consumati prima di bere il caffè stesso.



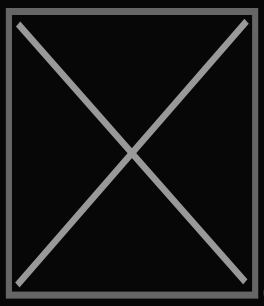
FRANCIA – CAFÈ AU LAIT

Un semplice caffelatte ma in tazza grande, per meglio immergere i loro croissant o pain au chocolat.



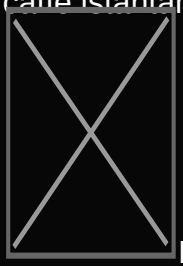
GERMANIA – PHARISÄER

In Germania si bevono diversi tipi di caffè provenienti da diverse tradizioni, tra cui noi segnaliamo il Pharisäer, bevanda fatta con caffè, rum e zucchero, e proposta con panna montata e gocce di cioccolato.



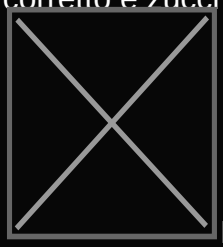
GRECIA – FRAPPÉ

Il caffè in Grecia si prepara con la polvere e l’acqua bollente e si beve lentamente, molto lentamente, per far depositare sul fondo della tazza il caffè. Ma esiste anche una versione “estiva” del caffè greco chiamato Frappé, inventato da un rappresentante Nescafé nel 1957 a Salonicco, e preparato con caffè istantaneo ghiacciato annegato nella schiuma di latte.



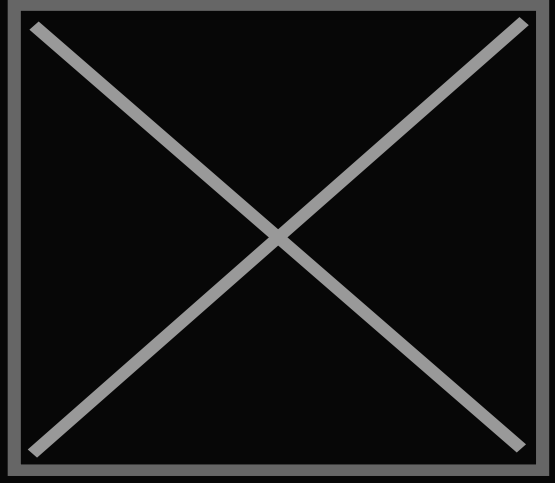
IRLANDA – IRISH COFFEE

Nato negli anni’ 40, l’Irish coffee è qualcosa di più di un tipico caffè… corretto, infatti è una specie di long drink preparato pre-riscaldando un bicchiere, simile a quello della birra, mettendoci il caffè corretto e zuccherato ed aggiungendovi per ultima la panna, leggermente montata.



HONG KONG E MALESIA – YUANYANG (KOPI CHAM)

Questo caffè, servito tradizionalmente nei chioschi all’aperto, è fatto con tre parti di caffè nero e sette parti di Milk tea, o latte condensato al thè nero. Da bere, possibilmente, in coppia: il nome deriva, infatti, dalle anatre cinesi, che sono il simbolo dell’amore coniugale nella cultura cinese.



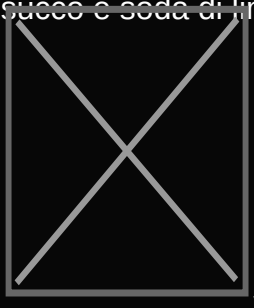
MESSICO – CAFFÈ DE OLLA

Il caffè de Olla significa caffè nel coccio, perché viene preparato, appunto, in una pentola di coccio con una stecca di cannella, chiodi di garofano, cioccolato sbriciolato e piloncillo (uno zucchero grezzo molto scuro dal sapore di melassa che si può sostituire con zucchero di canna); a questa miscela, una volta bollita, si aggiunge il caffè in polvere, per poi filtrare il tutto con un colino a maglie fitte. Da servire, naturalmente, in tazze di argilla.



PORTOGALLO – GALAO E MAZAGRAN

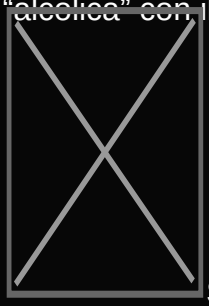
Il Portogallo è il paese che ha colonizzato il Brasile, da cui importa la materia prima per fare il Galao, caffè simile al latte macchiato, servito in alti bicchieri di vetro, con poco caffè e molta schiuma. Il Mazagran, invece, è un caffè ghiacciato che arriva dall'Algeria, a cui i portoghesi hanno aggiunto succo e soda di limone.



SPAGNA – CAFÉ BOMBÓN

Il caffè Bombón è diviso in due parti; la parte più pesante nel fondo della tazzina, rigorosamente di vetro, è di latte condensato e acqua, mentre la parte superiore è un tradizionale caffè espresso. Nato ad Alicante, questo tipo di caffè si può consumare ora in tutta la Spagna nella versione più

“alcolica” con il Baileys al posto del latte condensato.



SENEGAL – CAFFÈ TOUBA

Il caffè Touba del Senegal è considerato sacro perché proviene da una ricetta codificata alla fine dell’800 dallo sceicco Amadou Bamba, leader spirituale e carismatico della confraternita Sufi dei Muridi. Aromatizzato con chiodi di garofano e jarr, il pepe di Guinea, il caffè Touba si beve in tutti i Tangana, i caffè di strada delle città, spesso accompagnando il cibo.

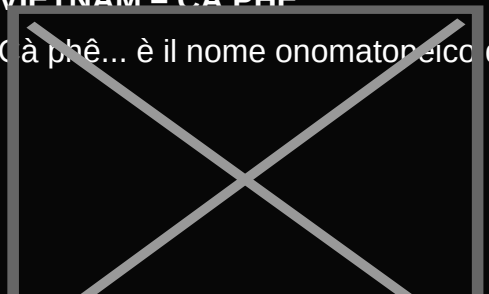


TURCHIA – KAHVESI

In Turchia nacquero le prime caffetterie già nel XVI secolo e quindi nell’ex impero Ottomano il caffè è sempre stata un’istituzione, tanto da venir iscritto come Turk Kahvesi nella lista dei beni immateriali dell’Unesco. Il caffè turco, come quello greco d’altronde (all’inizio erano entrambi sotto l’impero ottomano, e divennero nemici solo nel XX secolo) si prepara facendo bollire il caffè macinato finemente in un ‘ibrik’, un piccolo bricco lucido d’ottone, assieme ad acqua, zucchero e, a seconda delle tradizioni locali, magari con qualche spezia come il cardamomo, facendolo bollire e sbollire tre volte (vi ricorda qualcosa?). Lo si beveva dopo il pasto e tra amici in tazzine di porcellana; una volta terminato, con estrema calma, si poteva capovolgere la tazza nel piattino e aspettare che il limo gocciolasse giù, per poi cercare di leggere il futuro nel fondo che si formava.

VIETNAM – CÀ PHÊ

Cà phê... è il nome onomatopeico del caffè del Vietnam (dove venne introdotto nel 1800 dai francesi)



diverse modalità e, visto il clima, spesso ghiacciato. Come il Cà phê ?á, caffè ghiacciato dalla tostatura molto intensa o il Cà phê s?a ?á, caffè ghiacciato servito con latte condensato dolce e cremoso. E poi ecco il Cà phê ?en, il caffè senza zucchero, e il Cà phê trúng ovvero caffè con le uova, preparato con un tuorlo d’uovo che viene montato con latte condensato.