

Le 5L del cappuccino

cappuccino-evid-ced304d9

[caption id="attachment_31408" align="alignleft" width="300"][Franco e Mauro Bazzara](#) Franco e Mauro Bazzara[/caption]

Il cappuccino, tra i fiori all'occhiello della nostra caffetteria, è frutto di una ricetta basata essenzialmente su due ingredienti: caffè espresso e latte. Una ricetta semplice che alla prova dei fatti, però, tale non è: per raggiungere un buon risultato infatti occorre seguire un preciso procedimento. «Certo, un cappuccino che rispecchi pienamente la tradizione italiana ha origine in primo luogo dalla preparazione di un espresso eccellente e in secondo luogo dalla lavorazione meticolosa del latte montato» spiegano Mauro e Franco Bazzara, autori del libro "Cappuccino Italiano Latte Art", vincitore nel 2012 del prestigioso premio SCAE "Best product of the show". I fattori da monitorare per ottenere un prodotto eccellente però sono molti di più, così come dimostra la regola sintetizzata dagli stessi fratelli Bazzara. «Vista l'utilità di una sigla efficace come quella delle "6 M" (Miscela, Macchina, Macinacaffè, Mano, Manutenzione, Mission&Marketing) che nell'ambito del mondo professionale facilita la diffusione di regole cardine della caffetteria - spiegano i due esperti -, abbiamo ritenuto imperativo estendere lo stesso metodo anche al cappuccino italiano, tramite la semplice formula delle "5 L"». Ecco in dettaglio, in che cosa consiste ciascuna voce.

1. **Latte** La prima M del caffè espresso è indiscutibilmente la Materia prima, vale a dire la M di Miscela, con la stessa logica, per il cappuccino è indubbiamente la L di Latte. Questo elemento vitale merita un'attenta valutazione nella scelta della sua tipologia e del suo utilizzo professionale. Il latte più adatto sarà latte fresco intero, a elevato contenuto di proteine (3,4-3,5), senza dimenticare l'importante apporto dei grassi (3,5-3,8).
2. **Lattiera** È uno strumento operativo fondamentale per la buona riuscita di un cappuccino e allo stesso tempo una componente poco considerata, proprio a causa della sua semplicità. I formati necessari, il giusto materiale e spessore delle lattiere, la geometria complessiva del bricco e quella specifica del suo beccuccio, diventano materia di approfondimento.

