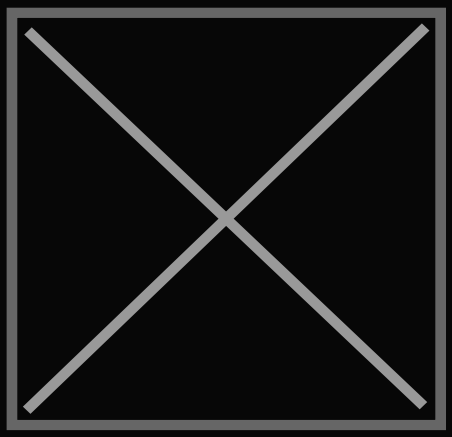
Le 5L del cappuccino italiano spiegate da Mauro Bazzara

cappuccino-italiano-80900e38

Il cappuccino italiano è tra i prodotti più conosciuti nel panorama enogastronomico mondiale. La sua origine tuttavia, non è propriamente nostrana: sembrerebbe che già nel 1660, Johan Nieuhof, un ambasciatore olandese in Cina, sperimentò una nuova bevanda aggiungendo al caffè un poco di latte.

La storia è però scritta dai molti ed è per questo che un altro possibile antenato del cappuccino è **Franz Georg Kolchitzky**. Fu lui a rendere possibile la liberazione di Vienna dall'assedio ottomano. Durante la ritirata dei turchi, vennero lasciati presso gli accampamenti un gran numero di sacchi di caffè che Kolchitzky prese come unica ricompensa per l'eroico gesto.

Ai viennesi il caffè alla turca però non piaceva così Kolchitzky aggiunse alla bevanda, nera e polverosa, alcune gocce di latte. Inoltre, iniziò a filtrarlo così che potesse diventare più limpido. Altre fonti invece attribuiscono ad un celebre medico francese **Sieur Monin**, l'ideazione del **cafè au lait composta da latte, caffè e zucchero**. Ma nessuna di queste preparazioni appena elencate può essere associata al nostro cappuccino italiano, poiché non possono essere definite tali prima dell'invenzione della macchina da caffè espresso.



Il cappuccino all’italiana

Qual è dunque il segreto per un perfetto cappuccino all’italiana? Lo abbiamo chiesto ad un esperto in città. *“Il cappuccino è la miscela di latte e caffè per eccellenza, bisogna però ricordare che non esiste senza un perfetto espresso* - afferma **Mauro Bazzara**, CEO dell’omonima torrefazione triestina. *La tradizione italiana lo vuole composto da 100-140 ml di latte fresco e intero, montato a regola d’arte e versato in parti uguali di liquido e crema su 25-30 ml d’espresso contenuto in una tazza da 150-200 ml. Il cappuccino italiano è composto dal classico bordo marrone di espresso chiamato ‘anello’ o ‘corona’. Per realizzare quindi un cappuccino italiano bisogna rispettare delle ‘regole auree’ “.*

Le 5L del Cappuccino Italiano
Non solo le famose 6 M del caffè (Miscela, Macchina per caffè espresso, Macina-caffè, Mano del barista, Manutenzione, Mission&Marketing), voi sapevate che per preparare un cappuccino perfetto ci sono alcune regole da seguire? Queste sono definite le “5L del Cappuccino Italiano” e sono: **Latte, Lattiera, Lancia, Lavorazione, Latte Art.**

Queste **regole**, diventate ormai famose in tutto il mondo e a cui ogni professionista e barista si attiene, sono state **inventate proprio a Trieste dalla Bazzara**, un’azienda triestina a conduzione familiare che dal 1937 opera nel settore di vendita, produzione, esportazione, formazione e divulgazione della cultura del caffè . Trieste, dunque, si conferma ancora una volta la capitale italiana dell’espresso, e perché no, in questo caso anche del cappuccino.

Ecco dunque le 5L spiegate dal suo inventore Mauro Bazzara:

1L - Latte
Il latte deve essere sempre fresco e freddo (4°C). Il migliore è quello intero, non UHT.

2L - Lattiera
L’ideale è una 18/10 dalla forma tronco conica con beccuccio non troppo pronunciato, tenuta sempre fredda. Deve essere riempita mai oltre la metà.

3L - Lancia

Questa deve erogare vapore in maniera costante, con una pressione di circa una atmosfera.

4L - Lavorazione

Prima si monta il latte a crema, poi si prepara l’espresso mentre il latte si ossigena. L’ugello della lancia a vapore va posizionato nella lattiera in modo tale da imprimere un flusso a “vortice costante”. La lavorazione inizia montando il latte a freddo e prosegue riscaldandolo fino a una temperatura piacevole al palato e nel contempo raffinando la tessitura della schiuma.

5L - Latte Art

Per preparare cappuccini artistici è basilare avere due lattiere, una con un beccuccio stretto ben definito e un’altra più piccola per i travasi della micro-schiuma in eccesso. Prima di versare il latte va perfettamente amalgamato.