

L CAFFÈ è una bevanda molto importante. L'italiano ne consuma in media circa 6 kg all'anno e in alcune zone d'Italia la tazzina del caffè è considerata uno status symbol. Nel Napoletano, quando al bar il cliente ordina il caffè, spesso ne consuma uno ma ne paga due, così uno rimane a disposizione per il cliente che non se lo può permettere. Ma a parte queste note di colore, il caffè deve essere di alta qualità al bar, al ristorante e anche a casa, dove per altro si consuma il 65% del caffè italiano. Ma vorrei focalizzare l'attenzione sul caffè nella ristorazione, perché non ha senso

la bolla pungente

di MARCO NANNETTI



Anche al ristorante si può bere un ottimo caffè

che un professionista che cura al massimo tutta la 'filiera' vino, acqua, cibo, non dia importanza al caffè, che è l'ultima cosa che si degusta e che, se non è all'altezza, rischia di farci dimenticare tutto quello che di

buono l'ha preceduto. Non chiedo di creare una carta dei caffè, ma vorrei sfatare il 'dogma' che al ristorante non si può fare un buon caffè: a Bologna ci sono tanti professionisti, come Leonardo Lelli, che fanno un ottimo lavoro di selezione di miscele, arabica, robusta con i migliori cru (Bolivia, Everest, Himalaya) e bisogna approfittarne.

Utilizzando queste miscele e un macinacaffè monodose — perché è fondamentale avere sempre la miscela appena macinata — si riescono ad ottenere prodotti di altissima qualità, anche al ristorante o in trattoria. Prosit!