

“Moliendo Cafè ...”

Seconda edizione

Ritorna “Moliendo Cafè”, il Caffè in cucina.

Un'imprevedibile cena dedicata alla più italiana delle bevande esotiche, nell'interpretazione di Leonardo Lelli e Igles Corelli, con la complicità di Bruno Barbieri. Giunto alla sua seconda edizione, è un evento da non perdere per chi ama la cucina d'autore e vuole conoscere tutto sul caffè.

Dopo il successo dello scorso anno, a Ostellato di Ferrara, il 28 maggio 2004, presso la Locanda della Tamerice, si ripete la magia di una serata al profumo di caffè, dall'aperitivo al digestivo.

Nel mondo, l'Italia è considerata la patria della buona cucina, del buon vino e del caffè espresso. L'attenzione di professionisti e di appassionati sembra però essersi concentrata sui primi due, relegando il caffè al ruolo di semplice “fine pasto” o di bevanda da consumare in modo frettoloso e abitudinario. Pochi si domandano che varietà di caffè stanno bevendo e sanno valutarne la qualità.

Per diffondere la conoscenza di questa magica bevanda, Leonardo Lelli, innamorato del caffè al punto di trasformare la passione in una professione, ha cercato la complicità di due chefs creativi ed eclettici, Igles Corelli e Bruno Barbieri. Patron e chef della Locanda della Tamerice il primo, chef del ristorante Arquade di Villa del Quar il secondo, creeranno per l'occasione un menu di ricette inedite, dall'antipasto al dolce, passando per il pane, tutte rigorosamente al profumo dei ... caffè, al plurale.

Tantissime sono infatti le varietà di questo arbusto, coltivato in quasi tutti i paesi del mondo compresi tra i due tropici. Se molte sono le varietà di caffè, infinite sono le sfumature organolettiche che una singola varietà può esprimere. Il tipo di terreno, le condizioni climatiche, il periodo e le modalità di raccolta e di selezione delle bacche, le tecniche di lavorazione, la tostatura e la macinatura influiscono sull'aroma e sul sapore in misura tale da rendere ciascuna partita (di caffè artigianale, beninteso) assolutamente unica. Da molti anni Leonardo Lelli seleziona cru di caffè di eccezionale qualità, provenienti dalle migliori zone di ciascun paese produttore.

A Ostellato, presso la Locanda della Tamerice, venerdì 28 maggio 2004, a partire dalle ore 19,45 sarà possibile conoscere tutto ma proprio tutto sul caffè, chiacchierando con Leonardo Lelli, pronto a descrivere, anche con dimostrazioni dal vero, i segreti della torrefazione, le tecniche di preparazione e di degustazione della bevanda e scoprirne poi, a tavola, la versatilità come raffinato ingrediente di cucina. Inoltre, i partecipanti alla cena avranno l'opportunità di degustare una rarissima varietà di caffè, il Porto Rico Yauco Selecto, conosciuto come “il caffè dei papi”. Praticamente introvabile (ne vengono prodotti non più di 3000 sacchi da 45 kg. all'anno), sarà servito come espresso a fine cena. È un caffè sorprendente per l'equilibrio delle note acide ed amare che svaniscono subito per lasciare posto ad una pastosità vellutata, che ricorda il cioccolato, il burro fuso e la panna, lasciando poi in bocca sensazione alcoliche da rum invecchiato.

Più che una cena, dunque, un tuffo nell'esotica atmosfera del mondo del caffè.

Il costo della serata, tutto compreso, è di € 80,00 a persona. La Locanda della Tamerice dispone di alcune camere.

Vi aspettiamo, quindi, il 28 maggio a partire dalle 19,45 presso la Locanda della Tamerice a Ostellato, Ferrara.

Posti limitati, prenotazione consigliata. Per informazioni e prenotazioni:

Locanda della Tamerice

Via Argine Mezzano, 2

44020 Ostellato (FE)

Tel. 0533 680795

Fax 0533 681962

www.tamerice.it

e-mail: info@tamerice.it