

Moliendo café ...

Caffè in cucina: Igles Corelli e Leonardo Lelli dedicano un'imprevedibile cena alla più italiana delle bevande esotiche.

Un evento da non perdere per chi vuole conoscere tutto sul caffè.

A Ostellato, il 9 maggio 2003, presso la Locanda della Tamerice, una serata profumata 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.

Igles Corelli, chef creativo e curioso, e Leonardo Lelli, innamorato del caffè al punto di trasformare la passione in una professione, intendono stuzzicare il palato dei gourmets inventando inedite ricette al sapore 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. Per farne conoscere le caratteristiche e la versatilità ha affidato a Igles Corelli il compito di utilizzarli come filo conduttore di un menu che profumi di caffè, dall'antipasto al dolce.

L'arbusto del caffè ha origine in Etiopia, dove tutt'ora cresce spontaneamente. Dall'Africa si diffuse nello Yemen ed in India; gli Olandesi iniziarono le coltivazioni in Indonesia e a Giava. Successivamente fu portato in Martinica dai Francesi da dove si diffuse nella zona Caraibica, nel Centro America ed infine, agli inizi dell'Ottocento, in Brasile, che diventò rapidamente il maggior produttore del mondo. Intorno alla prima metà del '900, i semi di coffea (l'arbusto da cui si raccolgono le drupe che contengono i chicchi di caffè) completarono il giro del mondo, tornando al continente d'origine, grazie agli Inglesi che diedero l'avvio alle prime coltivazioni in Kenya.

Le prime notizie certe sul consumo del caffè come bevanda risalgono al '500. I religiosi Sufi pregavano per notti intere, grazie alle proprietà eccitanti del caffè. Ben presto si diffuse in tutta l'area musulmana, senza distinzioni di classe sociale. Anche quando fu introdotto in Occidente, intorno alla seconda metà del Seicento, il caffè si fece rapidamente apprezzare per l'indole "conviviale". Nel '700, il Caffè, inteso come luogo in cui viene servita la bevanda, divenne il punto di incontro degli intellettuali e degli artisti, che traevano nuovi stimoli dalla conversazione con colleghi e amici, grazie anche al potere stimolante della magica bevanda. In Italia, ancora oggi offrire un caffè, a qualsiasi ora del giorno, è una cortesia, e un piacere, che pochi riescono a rifiutare.

A Ostellato, presso la Locanda della Tamerice, **venerdì 9 maggio 2003**, 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. Più che una cena, dunque, un tuffo nell'esotica atmosfera del mondo del caffè.

Al termine della cena tutti i partecipanti riceveranno in omaggio una confezione di un cru selezionato da Leonardo Lelli e una ricetta a base di caffè creata da Igles Corelli.

Il costo della serata, tutto compreso, è di €. 80,00 a persona.

La Locanda della Tamerice dispone di alcune camere.

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

Ufficio Stampa:

Pia Passalacqua 0533 680795 – 348 7734135 e-mail: piagipi@tin.it

Liù Montanaro – Locanda della Tamerice 0533 681811 – e-mail: info@tamerice.it

TORREFAZIONE CAFFE' LELLI

Via del Mobiliere, 1

40138 - Bologna (BO)

Leonardo Lelli 051 531608 – 348 6040019 e-mail: info@caffelelli.com

www.caffelelli.com