



la cocina de Carolina

EL CAFE VERDADERO MILAGRO ITALIANO

A partir de la primera bebida creada para perfusión en los locales de Venecia napolitano Cuccumella· El Express, sin embargo, en realidad nació en Turín· Y, de nuevo de Piedmont, viene la famosa moka: pero ¿de dónde viene nuestra relación muy particular con esta especialidad?



Este artículo está dedicado a aquellos que, a su regreso a Italia después de un viaje al extranjero, no tiene ninguna duda: el primero que hay que hacer es ir a un bar o en un descanso para disfrutar de una taza de **buen café expreso** ·Una especialidad **italiana** cada vez más **de moda** en el extranjero, que se redujo en sus variantes **largas, estrechas, manchados, correcto, de Marruecos** · Por no hablar, entonces, el **cappuccino** , la mañana del café, pero sobre los Alpes, por alguna razón, prefieren disfrutar de ellos después del almuerzo· Pero debido a **la cultura del café en Italia es tan diferente** del resto de Europa y del mundo? Todo nace, con toda probabilidad, de " **aversión a los" residuos " que resultan de la infusión, en lugar de excesiva" longitud "·Pero primero lo primero·**

De Etiopía a Constantinopla

Los orígenes del café, de hecho, son un misterio: parece sin embargo que la bebida nació **entre Etiopía y Yemen en el siglo XV** , aprovechando **semiCoffea arabica** · De acuerdo con un informe en el ' **Artusi**, "un sacerdote musulmán, en Yemen, después de haber observado que las cabras que comían las bayas de una planta exigido, eran más festevoli y más vivo que los demás, él abbrustoli semillas, ellas se muele y se hace de ellas infusión descubrió este café que bebemos "· A partir de ahí, el café se extendió lentamente por el mundo otomano, hasta **Constantinopla** que se convirtió en la

capital indiscutible: en Europa y en **Italia** introducirán los **comerciantes venecianos** alrededor de **1570** ·

A San Marco

El crédito, en particular, va al médico y botánico de Padua **Próspero Alpino** que se describió por primera vez su calidad, pero su impacto no era perjudicial· El café era una bebida muy caro reservado a **los aristócratas** , y su gusto en un principio no rompió· Café se aprecia sobre todo **las cualidades energéticas** : el café "regocija el alma, despierta la mente, en algunos es un diurético, en muchos duermen de distancia, y es especialmente útil para las personas que hacen poco bicicleta y que cultivan las ciencias", escribió en el siglo XVIII **Pietro Verri** en la revista llama, como es lógico, el café · Su origen musulmán formado por encima del hombro a alguna iglesia, pero, según la leyenda, para romper toda oposición era el mismo papa **Clemente VIII** · Que, después de haber bebido una taza de café, parece haber decidido que la pena sería dejar sólo los infieles eran con consumirlo· Proclamando, en efecto, "bebida cristiana"·

cafeterías nacidos y el capuchino

Al final del **siglo XVII**, el café comenzó a establecerse como una bebida de intelectuales por excelencia: la primera cafetería abierta en Venecia en 1683, pero ya en 1660 en París, un italiano, **cuchillos Francesco Procopio de ' ,** abrió el famoso Café Procope, lo que condujo a internacional golpeó a otro especialidades de todos los italianos: el **helado** · Mientras, en Viena, en **1683** , nació el **capuchino** · El mérito, de nuevo, fue un cappuccino italiano, friulano/**Marco da Aviano** (beatificado, pero no por méritos gastronómicos, en 2003), enviado por el Papa a participar en las conversaciones diplomáticas sobre una gran coalición contra los turcos· El café de Austria, sin embargo, era demasiado amargo, por lo que tuvo una idea: mezclar en la leche para endulzar· La idea parecía otros clientes tan original que ha cambiado el nombre de la bebida "Kapuziner", vista, que era también el color del hábito de la religiosa italiana·



la cocina de Carolina

EL CAFÉ VERDADERO MILAGRO ITALIANO

La moda de Goldoni

En Italia, a lo largo del **siglo XVIII**, Venecia siguió siendo la capital del café. En 1763 en la ciudad había tanto local y 218, en la era de **Casanova**, una bandeja de café y chocolate fue uno de los regalos más apreciados de amor y el éxito. No podía ser la de **Carlo Goldoni** la primera receta de café "literaria", contenida en la Novia persa: "Aquí está su café, señor, café en Arabia nacido, / y por las caravanas en Ispaan llevaron." Y "Se usa a continuación, se compromete a tierra fresca, / lugar cálido y seco, mirado con celos. / Para hacer esto usted quiere poco; / Rellenar con su dosis, y no se vierte en el fuego. / Lejos sollevar la espuma, luego baja a un estiramiento / Seis, siete veces por lo menos, se hace el café temprano ". También en Venecia, el mismo da testimonio Goldoni, en viuda astuta, como el café en sí ganando terreno entre la clase media e incluso entre la gente: "Realmente es algo que hace que crepar a reír, consulta las porteadores vienen a la Bevere su café ", dice Rudolph. Y de Trampa respondió: "Todos buscan después de hacer lo que otros hacen. Una vez que corrió el brandy, ahora el "café está de moda".

El napolitano girando

Desde Venecia la moda del café comenzó a extenderse en el resto de Italia y especialmente en **Nápoles**, el más europeo de los tribunales italianos antiguo régimen. Un papel, el de la ciudad de Nápoles, que, sin embargo, sólo vendrá establecida en el siglo XIX: fue entonces que las calles de la ciudad comenzaron a sentir los gritos de **los vendedores ambulantes cafeteras**. Cifras que viajaban a la ciudad a lo largo y ancho equipado con dos tanques, uno de café y una leche, y una cesta con las tazas y el azúcar. Los restauradores, así como proporcionar un desayuno rápido, gritaban el santo del día con el fin de recordar a todos los días conocidos para celebrar. Todo esto, en Nápoles, había sido posible gracias a una invención: la **Cuccumella**, la famosa **cafetera napolitana**, antepasado de moka de hoy.

Este café único, de hecho, nació en **París en 1819**: hasta entonces se prepara el café en el **samovar, como el té ruso**, sumergiendo en una bolsa de lona que contiene el polvo de café, con el inconveniente, sin embargo, de **sentir en la boca la parte inferior**, probablemente defecto particular subestimada por los paladares napolitanos.

La de los bares

Ahora estamos en **1884**, y, finalmente, llega el espresso: en esta ocasión, sin embargo, hay que pasar a **Turín**, donde **Angelo Moriondo** diseñada para impedir que la primera **máquina de café espresso**. Un dispositivo que, a través de un sistema de bobinas, permitirá preparar café muy concentrado y que exaltado a mejores las notas aromáticas de la bebida. En los hogares, sin embargo, será el café hecho con **moka** de romper: fue inventado en **1933** en **Omegna** (Verbania), una cierta **Alfonso Bialetti**.