

## Il galateo del caffè

- 1 **Prendere un caffè in Italia è considerato un'arte** e ci sono dei rituali che sono difficili da capire per gli stranieri. Il Daily Telegraph ha presentato i 10 comandamenti per bere un caffè come lo farebbe un italiano. La prima regola è molto ovvia ma spesso i turisti non la rispettano: il latte nel caffè si versa solo al mattino, mentre cappuccino, caffelatte, latte macchiato o qualsiasi altra bevanda con latte sono sempre vietate dopo un pasto. Gli italiani non sopportano l'idea di bere tutto quel latte caldo a stomaco pieno. Un mio amico americano che ha vissuto a Roma per molti anni, continua a rompere questa regola, ma almeno ha imparato a scusarsi con il barista.



- 5
- 10
- Il caffè in Italia è conosciuto come espresso.** Ci sono solo due eccezioni accettate nel Belpaese: a Napoli si beve il caffè alla nocciola e a Milano quello marocchino. È importante rispettare la tradizione. Nessun italiano va al bar e chiede "un espresso". Noi italiani ordiniamo sempre e solo "un caffè". Se desideri, puoi anche ordinare un caffè doppio (ovvero un doppio espresso), ma devi sapere che non è una pratica comune in Italia. Gli italiani bevono molto caffè, ma lo fanno in piccole quantità regolari. Se il barista è distratto o occupato, è meglio ordinare ad alta voce e poi pagare alla cassa. In alcuni bar della stazione o località turistiche, potrebbe capitare che il barista gridi "scontrino". Per evitare di dover tornare indietro, è meglio pagare prima e mostrare lo scontrino.

- 15
- 20
- 25
- Il caffè si beve in piedi al bancone del bar.** Ci si siede solo se c'è una buona ragione: "Il caffè è una droga piacevole, ma resta pur sempre una droga da bere in un attimo". È necessario aspettare qualche secondo affinché il caffè raggiunga una temperatura adeguata per poterlo bere tutto in un sorso. Se preferisci bruciarti le labbra e la lingua o far saltare la schiuma dal cappuccino nel vano tentativo di raffreddarlo, puoi sempre chiedere un "caffè bollente".

- 30
- Di rado ci si può concedere delle piccole variazioni rispetto ai classici caffè italiani** (espresso, cappuccino e caffelatte). Ecco le uniche varianti accettate: caffè macchiato o latte macchiato (un espresso con un po' di latte o un latte caldo con un po' di caffè - solo al mattino); caffè corretto (espresso "corretto" con un goccio di brandy o grappa - amato dai lavoratori molto mattinieri); caffè freddo o cappuccino freddo (espresso o cappuccino ghiacciato). Infine, puoi anche chiedere un caffè lungo o un caffè ristretto se desideri più o meno acqua nell'espresso. "Qualunque altra cosa che hai sentito sul caffè italiano è sbagliata", conclude Marshall.

(testo adattato)