

Il cappuccino ideale? E' quello servito a 65 gradi

Mimmo Rosselli, insegnante di tecnica di sala e bar all'istituto alberghiero di Casalecchio, è l'ideatore di un sito internet nel quale ha riunito informazioni e svelato segreti per la sua corretta preparazione

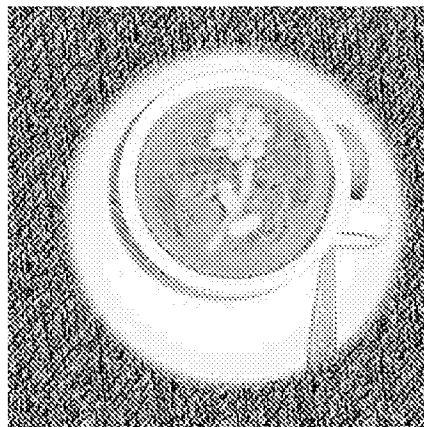
Gabriele Mignardi
* CASALECCHIO

PER MILIONI di persone al mondo il buongiorno si vede dal cappuccino, e dal piacere ricavato da una colazione adeguata dipende l'umore della giornata. Il successo di questa bevanda italiana è planetario anche se troppo spesso nei nostri bar il tutto si risolve con una miscela frettolosa fra caffè espresso e latte scaldato a temperature approssimative.

C'è invece una bella differenza fra il classico caffelatte di casa con un cappuccino fatto ad arte, tanto che intorno a questa tazza mattutina fioriscono scuole, corsi e concorsi. Mimmo Rosselli, barman-sommelier docente di tecnica di sala e bar all'istituto alberghiero di Casalecchio è l'ideatore di un sito internet nel quale ha riunito informazioni e svelato segreti per la sua corretta preparazione, che parte dai giusti ingredienti: un caffè espresso, polvere di cacao,

60 ml di latte ed altrettanti di schiuma di latte. C'è anche chi ha teorizzato l'auera proporzione del Cappuccino ideale costituito da un terzo di latte, un terzo di schiuma ed un terzo di caffè.

E IL PROFESSOR Rosselli ha fissato la temperatura ideale in 65 gradi centigradi. Né uno di più, né uno di meno. Sentiamo perché: «Se la temperatura fosse più alta le proteine presenti nel latte non si gonfiano ma si spezzano e il palato non ne apprezza a pieno le caratteristiche organolettiche. Se poi si esagera si innesca la 'reazione di Maillard' — dice Rosselli mettendola sullo scientifico spinto e con tanto di grafico



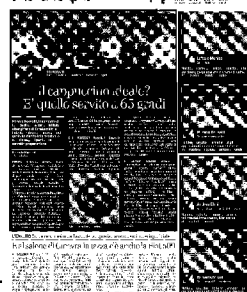
Un fiore nel cappuccino

— che porta all'alterazione del gusto dolce-amaro e al passaggio del colore dal bianco al giallino». Insomma un disastro dietro il bancone, con effetti diretti sul cliente assonnato che attende dall'altra parte fino a che si concluda il rito della preparazione che, si raccomanda il prof, deve iniziare con la discesa dal caffè espresso nella tazza da cappuccino, con l'eventuale aggiunta del cacao direttamente sul caffè («Non sulla superficie del latte, perché ne distrutterebbe la spuma»).

PER LA VAPORIZZAZIONE del latte (l'effetto migliore sulla schiuma lo si raggiunge con il latte prima natura 'bio' freschissimo) va riempito un terzo di un bricco di metallo. Il getto di vapore va 'spurgato' e quindi l'erogatore va immerso nel bricco inclinato il bricco a 45 gradi. «Man mano che la schiuma si forma e il volume del latte cresce, il bricco va abbassato lentamente» spiega Andrea Elmi, in arte 'Biccio', del bar pasticceria dei Castelli a Zola. «Nella lattiera si crea un vortice e non vanno fatti movimenti strani» chiarisce Damaris Gironi dal Barrumba, appena riaperto nella piazza di Sasso Marconi. Oltre all'effetto decorativo in superficie, al Baraonda in piazza a Monteveglio Luisa Moretti e Monica Baiocchi dedicano particolare attenzione allo zucchero, già preparato in crema di caffè.



SCHIERATI
La 'tavola della Signoria' di Palazzo Albergati





Luisa e Monica
Baraonda

Noi dedichiamo particolare attenzione allo zucchero, già preparato in crema di caffè. E' un elemento fondamentale



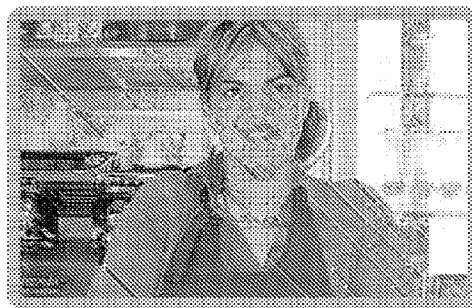
Andrea Elmi
Bar pasticceria dei Castelli a Zola

Man mano che la schiuma si forma e il volume del latte cresce, il bricco va abbassato lentamente



Mimmo Rosselli
Barman e sommelier

Ho ideato un sito internet in cui gli appassionati possono trovare tutte le informazioni su questa gustosa bevanda



Damaris Gironi
Barrumba di Sasso Marconi

Nella lattiera, durante la preparazione, si creano spesso dei vortici e non si devono assolutamente fare dei movimenti strani

