

Pensate di sapere tutto sul caffè? Ripartiamo da capo.

Se pensate di conoscere tutto o quasi sul caffè italiano, vi invito a fare una pausa e ripensare dall'inizio.

Durante le vostre lezioni di italiano avrete sicuramente imparato che in un bar, non si ordina di solito un "espresso" ma, semplicemente, un caffè. Che spesso gli italiani lo bevono "in piedi", al bancone, abbastanza velocemente, e che non ordinano mai un cappuccino dopo le 11.

Avrete imparato la differenza tra un "macchiato" e un "caffè ristretto" o un "doppio". Qualcuno di voi avrà perfino appreso la differenza tra un caffè al vetro e in tazzina, e c'è chi, in estate, avrà ordinato un "caffè shakerato" e in inverno un "caffè corretto".

Ma questo non è che una minima parte del lungo elenco di tipi di caffè che potete ordinare in un bar italiano. Senza contare i consigli sul pagare prima o dopo avere ordinato, se lasciare o non lasciare la mancia, se bere un bicchierino d'acqua prima o dopo il caffè.

Ma è davvero sempre così?

Non vorrei sconvolgere le vostre convinzioni, ma... no, non è sempre così.

Non Esistono Regole Ferree

Molto dipende dal tipo di locale dove vi fermerete, dal numero di persone presenti, dall'orario della giornata e, soprattutto, dalla città e dalla regione in cui vi troverete.

Piccola Guida ai Tipi di Caffè Italiani

- **Espresso:** la base di molte preparazioni, intenso e concentrato.
- **Ristretto:** una versione più corta e forte dell'espresso.
- **Lungo:** un espresso con una maggiore quantità di acqua.
- **Doppio:** un espresso doppio.

-
- **Cappuccino:** un espresso con latte montato e schiuma di latte, spesso consumato al mattino.
 - **Caffè Macchiato:** un espresso “macchiato” con un po’ di latte caldo o freddo.
 - **Marocchino:** un caffè con cacao e schiuma di latte.
 - **Caffè Shakerato:** un espresso freddo preparato e servito con ghiaccio.
 - **Americano:** un caffè con più acqua, servito in una tazza grande.
-

“L’Italia è una bella confusione”

È un paese relativamente piccolo ma “lungo” in estensione. I suoi confini vanno dall’Austria, Svizzera, Francia e Slovenia al Nord, fino alle coste aperte sul mare che guardano verso Croazia, Albania, Grecia e, più giù, la Tunisia.

La storia d’Italia è fatta di popoli diversi e l’Unità del paese è relativamente giovane (1861). Tutto questo rende il “Bel Paese” un mosaico di lingue, culture, radici e storie.

Un “rompicapo” vario e colorato che si riflette nei suoni delle parole, negli ingredienti dei piatti... e, perché no, anche nelle tazzine di caffè.

Quando la Toscana incontra Trieste

Quando i miei studenti, sicuri e disinvolti nella mia Toscana, ordinavano un *macchiato*, un *macchiato* o un *cappuccino* nei bar di quartiere, sono venuti a trovarmi in Friuli, nell’estremo Nord-Est. La gita a Trieste li ha lasciati senza parole!

Perché sì, a Trieste—la città del caffè per eccellenza—esiste un linguaggio tutto particolare per ordinare un semplice espresso.

Trieste, Capitale del Caffè

Già nel Settecento, sotto l'Impero asburgico, Trieste diventò porto franco e uno dei principali centri di importazione e commercio del caffè in Europa.

Poi nacquero le prime *botteghe da caffè*, che divennero salotti culturali. Nell'Ottocento, i torrefattori triestini introdussero il concetto innovativo di miscela di caffè.

Ancora oggi, Trieste ospita molte torrefazioni e aziende del settore, oltre a fiere ed eventi internazionali legati al mondo del caffè.

Il Caffè a Trieste: Come si Ordina?

- *Nero*: un espresso in tazzina.
 - *Nero in B*: un espresso in bicchiere.
 - *Capo*: un espresso macchiato in tazza.
 - *Capo in B*: un espresso macchiato in bicchiere.
 - *Gocciato* o *Goccia*: un espresso con una sola goccia di crema di latte.
 - *Caffèlatte*: a Trieste corrisponde a un cappuccino.
-

Paese che vai, caffè che trovi

Ogni città in Italia ha il suo sapore unico—e non solo nel cibo, ma anche nel caffè.

Che tu sia a Roma o a Palermo, a Firenze o a Trieste, preparati a essere sorpreso. Dimentica le regole rigide. Porta con te curiosità, un po' di pazienza e la voglia di imparare qualcosa di nuovo a ogni sorso.

Buon caffè!

Want to test your language skills? Download the full article in Italian as a PDF and read it side-by-side with the English version.