Colazione d'autore

colazione-dautore-dripper-66f2f00b

Oggi parliamo di **colazione**. Per i cultori del breakfast, non esiste un solo modo di gustare il caffè ma infiniti, a seconda della miscela che si desidera utilizzare e della tecnica scelta. Per questo nostro primo appuntamento, abbiamo scelto per voi alcuni strumenti per una perfetta colazione meditativa. I prodotti che vi proporremo possono infatti essere utilizzati sia per ottenere un ottimo caffè americano che un caffè filtro.

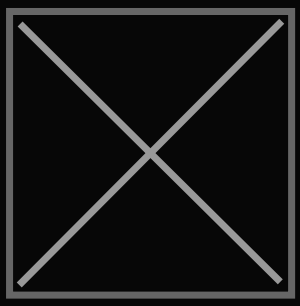
BOLLITORE, DRIPPER, FILTRI E TAZZE



Partiamo da un immancabile bollitore. Meglio se in acciaio inox con lungo becco versatore per dosare al meglio l’acqua e la sua distribuzione omogenea e a filo sul dripper.

Servirà quindi anche un **dripper**, un vero e proprio cono in cui inserire il filtro in carta contenente la miscela su cui verrà versata l’acqua bollente. L’acqua calda così rilasciata si infonderà con il caffè macinato, verrà filtrata dal cono in carta inserito nel dripper per poi cadere goccia a goccia nel contenitore sottostante. A seconda dell’aroma del caffè e del dosaggio dello stesso rispetto all’acqua, si può ottenere un infuso più o meno corposo, più delicato o più forte, ma senza dubbio meno concentrato rispetto al classico caffè espresso a cui siamo abituati. Esistono diversi tipi di dripper, da quelli classici con forma conica a V e angolo a 60° in metallo – per una migliore conduttività termica – o plastica, fino a quelli combinati con bricco di scolo e in vetro con guarnizioni in gomma per non scottarsi.

Indispensabili sono ovviamente i **filtri** da posizionare all’interno dei dripper per il filtraggio. Non sottovalutateli! Spesso si tende a risparmiare nella loro scelta, ma un filtro realizzato con carta di



qualità è senza dubbio un alleato migliore per la realizzazione di un ottimo caffè. Una volta ottenuto il caffè, è bene scegliere la **tazza** adeguata, e quale migliore soluzione se non un modello della linea **Thermic Glass di Luigi Bormioli**? Si tratta di tazze e bicchieri con o senza manico composte da una camera interna che divide il vetro a contatto col liquido da quello esterno che viene preso con le mani che, in questo modo, non si scottano al contatto. Una doppia camera che salvaguardia la degustazione ma che anche un'ottima soluzione di design per chi lo osserva, in cui il liquido sembra fluttuare.

UN LIBRO PER UNA COLAZIONE MEDITATIVA



Per godersi una vera colazione meditativa, è bene avere un'ottima lettura sottomano, per questo vi consigliamo **'Colazioni d'autore' di Petunia Ollister**. Si tratta di un libro fotografico in cui l'autrice accosta uno sfondo ben preciso a una colazione, elementi che trovano affinità per il loro stile o cromatismo e, all'interno di questa cornice, viene aggiunto un libro perfetto per la colazione ritratta. I volumi scelti per il "ritratto" sono libri che parlano di cibo o di cucina, romanzi in cui il cibo è protagonista o in cui è contenuta anche soltanto qualche nota citazione a tema. Gli scatti, oltre al libro, hanno per protagonista la colazione slow secondo la filosofia di Slow Food, in un ipotetico viaggio attorno al mondo e a gustose preparazioni per il primo pasto della giornata. A corredo del tutto non soltanto le citazioni contenute nei libri, ma un ricco compendio di ricette per riprodurre succhi, estratti, brioches, muffins, piatti delle colazioni tradizionali regionali o estere. Fotografia, letteratura, cucina e design si fondono così per valorizzare il pasto più importante della giornata.

*Questa rubrica è a cura di **RG commerciale**.*

Info e contatti:

www.rgmania.com

info@rgmania.com