Caffè salentino, adesso la ricetta è depositata in SIAE

caffe-salentino-a2d82ea2

Il caffè salentino, pare in voga sin dagli inizi del XVII secolo, è un espresso in ghiaccio a cui viene aggiunto zucchero liquido o latte di mandorla. Adesso c'è chi ha deciso di mettere a punto la sua preparazione in modo ufficiale: **Gianni Sanasi**, barista di Manduria, in provincia di Taranto, ha depositato la ricetta in SIAE, a suo dire per *«per porre fine ai tanti obbrobri che si vedono in giro, con caffè annacquati o, ancora peggio, tazzine di espresso servite con bicchierino di ghiaccio a parte»*.

Per preparare un autentico caffè salentino occorre un un bicchiere tumbler basso old fashioned in cui si inseriscono 6-7 cubetti di ghiaccio appena estratto dal freezer; nel frattempo si prepara il caffè espresso da lasciare nella tazzina, con lo stirrer si raffredda accuratamente il bicchiere, poi con lo strainer si elimina l’acqua in eccesso, si zucchera il caffè (con zucchero liquido o latte di mandorla) e lo si versa nel bicchiere ghiacciato.