Le 5L del cappuccino

cappuccino-evid-ced304d9

[caption id="attachment_31408" align="alignleft" width="300"]Franco e Mauro Bazzara Franco e Mauro Bazzara[/caption]

Il cappuccino, tra i fiori all'occhiello della nostra caffetteria, è frutto di una ricetta basata essenzialmente su due ingredienti: caffè espresso e latte. Una ricetta semplice che alla prova dei fatti, però, tale non è: per raggiungere un buon risultato infatti occorre seguire un preciso procedimento. «Certo, un cappuccino che rispecchi pienamente la tradizione italiana ha origine in primo luogo dalla preparazione di un espresso eccellente e in secondo luogo dalla lavorazione meticolosa del latte montato» spiegano Mauro e Franco Bazzara, autori del libro "Cappuccino Italiano Latte Art", vincitore nel 2012 del prestigioso premio SCAE "Best product of the show". I fattori da monitorare per ottenere un prodotto eccellente però sono molti di più, così come dimostra la regola sintetizzata dagli stessi fratelli Bazzara. «Vista l'utilità di una sigla efficace come quella delle "6 M" (Miscela, Macchina, Macinacaffè, Mano, Manutenzione, Mission&Marketing) che nell'ambito del mondo professionale facilita la diffusione di regole cardine della caffetteria - spiegano i due esperti -, abbiamo ritenuto imperativo estendere lo stesso metodo anche al cappuccino italiano, tramite la semplice formula delle "5 L"». Ecco in dettaglio, in che cosa consiste ciascuna voce.

1. **Latte** La prima M del caffè espresso è indiscutibilmente la Materia prima, vale a dire la M di Miscela, con la stessa logica, per il cappuccino è indubbiamente la L di Latte. Questo elemento vitale merita un'attenta valutazione nella scelta della sua tipologia e del suo utilizzo professionale. Il latte più adatto sarà latte fresco intero, a elevato contenuto di proteine (3,4-3,5), senza dimenticare l'importante apporto dei grassi (3,5-3,8).
2. **Lattiera** È uno strumento operativo fondamentale per la buona riuscita di un cappuccino e allo stesso tempo una componente poco considerata, proprio a causa della sua semplicità. I formati necessari, il giusto materiale e spessore delle lattiere, la geometria complessiva del bricco e quella specifica del suo beccuccio, diventano materia di approfondimento.

3. **Lancia** Senza una corretta potenza e tipo di vapore, la montatura del latte risulta inadeguata, ma bisogna fare attenzione anche alla forma del vaporizzatore, alla sua snodabilità e a una particolare conformazione dell'ugello.
4. **Lavorazione** Preparare un cappuccino dall'aspetto classico, dalla tessitura fine, dotato di una consistenza vellutata e dal profilo organolettico auspicato, non è così facile come sembra. In questo si devono apprendere e seguire scrupolosamente determinati metodi nelle diverse fasi della lavorazione e del versamento del latte montato.
5. **Latte art** Grazie a una precisa tecnica e alla creatività, un cappuccino si può trasformare in una personalissima espressione d'arte. Rappresenta per il barista professionista il coronamento di un percorso formativo fatto prima di conoscenze teoriche e in seguito di molta esperienza pratica.

I video alla scoperta dei segreti del Caffè Espresso

Per saperne di più sul mondo del caffè, si possono consultare sul sito Mixerplanet.com i video "I segreti del caffè espresso", frutto della collaborazione con Franco e Mauro Bazzara. Qui specialisti, esperti e protagonisti del settore affrontano svariati temi che passano dagli errori del barista alle prime armi ai parametri per definire la qualità di una macchina da caffè espresso, di un macinadosatore, nonché della tazzina, per arrivare alla corretta manutenzione delle attrezzature e alle modalità grazie alle quali diventare un Maestro della Latte Art. Tutti gli interventi video sono stati realizzati in occasione della manifestazione Trieste Coffee Experts 2014, che ha riunito alcuni tra i personaggi più importanti nel mondo del caffè italiano.

I libri per approfondire il tema

Franco e Mauro Bazzara sono autori di molti libri dedicati al caffè. Il primo è stato pubblicato nel 2000 con il titolo "Caffè espresso: un viaggio nel suo mondo". Nel 2004 vede invece la luce "La filiera del caffè espresso", oggi giunto alla settima riedizione, seguìto nel 2010 da "La degustazione del caffè" e nel 2012 da "Cappuccino italiano Latte Art" (2012). Quest'ultimo offre non solo un ampio approfondimento sul cappuccino, ma anche una visione nuova di questa realtà nata in Italia e famosa all'estero.