Latte art: storia, teoria e prassi di una tecnica da conoscere

20230512092025latteart-a787b075

Bastano 40 secondi per realizzare un'opera d'arte? Con latte e caffè, sì. La **latte art** non è solo una coccola apprezzata da qualsiasi cliente: è un **mezzo di marketing sempre più diffuso** nei bar italiani perché a costo zero non solo fidelizza il cliente, ma genera post e immagini sui social e passaparola positivi.

Tutta promozione gratuita. Non solo: l'attenzione posta alla realizzazione della schiuma adatta e del caffè ? che deve essere appena fatto ? assicura anche la qualità della 'tavolozza', ovvero del cappuccino.

L'emulsione tra caffè e schiuma – qualsiasi sia il disegno realizzato – dona un gusto e un aroma distintivi. *"Con la Latte art creo qualcosa di diverso, il cappuccino in fondo è un cocktail di latte e caffè",* spiega **Manuela Fensore**, campionessa mondiale di Latte art 2019 del circuito SCA e formatrice.

Il contesto in cui incontriamo lei e **Carmen Clemente**, campionessa mondiale in carica, alla loro scuola, la **W.L.A.C.C. World Latte Art & Coffee Center** è assai particolare, una sorta di sfida. Prendere dei giornalisti del settore che di caffè ne capiscono e scrivono sì, ma su macchine da caffè, lance e tazze non mettono mai mano, e **dimostrare che un corso di cinque ore** e un metodo formativo rigoroso ma anche molto concreto **può davvero insegnare le basi di quell'arte** che trasforma ogni cappuccino (o Flat White, per i più esterofili) in una tazza speciale e unica, che il cliente sicuramente apprezzerà.

COME AVVIENE IL CORSO

Dopo una breve introduzione teorica si passa subito alla propria postazione davanti alla macchina. Se sul caffe? non ci sono grossi problemi (pulizia filtro-macinino-purge-inserimento braccetto-via) la parte su cui ci si concentra e? la **creazione della schiuma**: come posizionare la lancia nella lattiera, a che angolo, il suono che deve fare (o NON deve fare) il vapore entrando nel latte, i gesti, la temperatura da raggiungere e quando staccare il tutto.

"*Anche in un corso breve ci teniamo molto all'impostazione, a trasmettere le nuove tecniche per la montata del latte, la postura corretta, l'impugnatura della tazza, l'angolatura del polso: abbiamo ideato questo* ***metodo che prevede consigli molto pratici*** [ad esempio la lattiera e? il quadrante di un orologio, la presa della tazza ricorda quelle degli omini della Lego, ndr], *diamo coordinate precise. L'impostazione viene spesso tralasciata, invece e? la cosa piu? importante*", dice Fensore.

A questo punto si viene guidati alla **realizzazione delle figure**. Si parte dalla piu? semplice e diffusa, il cuore. Anche qui l'impostazione e? tutto, a partire dal modo in cui si afferra la tazza: il polso deve essere libero di muoversi in tutte le direzioni se si vuole poter disegnare in liberta? sulla 'tavolozza' di schiuma. Dopo avere formato versando dall'alto un letto omogeneo di crema sul fondo che consente di ricevere l'elemento con la 'penna', che e? il beccuccio del bricco di latte, si esegue il disegno seguendo delle linee immaginarie nella tazza ed eseguendo movimenti ben precisi.

Venti litri di latte, 1,3 chili di caffe? e 170 cappuccini dopo, magari non perfette, ma rosetta, cuore e tulip vengono realizzati. Con tanta soddisfazione, una buona dose di divertimento e la voglia di riprovare perche?, si sa, sbagliando si impara o, come dicono gli inglesi, la pratica rende perfetti. E tutto cio? partendo da zero.

DA VERONA A SEATTLE

Quando e? nata la latte art? Come tutte le invenzioni geniali pare un po' per caso, anche se il primo a cui se ne da? il credito e? stato il veronese Pierangelo Merlo, verso la ne degli anni '70 al bar Bauli di Verona. Fu pero? un americano, David Schomer di Seattle, barista con una passione per la fotografia, a comprenderne a pieno le potenzialita? e a codificare nuovi disegni, mentre **in Italia autonomamente la tecnica fu sviluppata da Luigi Lupi**.

Oggi, dopo anni di prove, i disegni realizzati nelle gare sembrano virtuosismi impossibili. Ma per fare quelli base basta un poco di mano. E **non si pensi che la Latte art faccia perdere tempo all'operatore al bar**: "*Puo? volerci anche meno tempo che per un cappuccino semplice, la cui schiuma deve riposare. Una volta formato, il barista esegue uno schema preciso che gli consente di*

non perdere tempo", dice Clemente.

Il **tempo lavoro al bar per realizzare un cappuccino con la Latte art, infatti, è di 40 secondi**, perche? la montatura si esegue nei 25 secondi in cui la macchina eroga il caffe?, che deve essere appena fatto.

"*Credo che in Italia il livello della Latte art sia aumentato grazie alla divulgazione di queste nuove scoperte, in particolare il nuovo modo di montare il latte in minor tempo con un'emulsione differente, trasversale anziche? concentrica, che permette di ottenere contemporaneamente emulsione e montatura risparmiando 8 secondi: in 13-15 secondi il latte e? montato*", prosegue Fensore.

Ma il cappuccino disegnato va fatto pagare di piu?? "*Assolutamente no, perche? farlo e? **una scelta del barista, una coccola al cliente**, un gesto d'attenzione nei suoi confronti. Certo se poi se si usano una bevanda vegetale o un caffe? particolare, piu? costosi, il cappuccino si puo? vendere a 20 o 30 centesimi in piu?, ma questo non dipende dalla Latte art*".

DIVULGAZIONE E GARE

La Latte art al bar e? una cosa, in gara nelle competizioni internazionali e? un'altra, ma la W.L.A.C.C. segue entrambe le aree: Carmen Clemente per anni e? stata titolare di un bar a Milano in via Giambellino e sa cosa significa aprire ogni mattina la cler e avere a che fare con i clienti. Passare dalla parte della formazione - la WLAAC nasce nel 2021 - e? stata la logica conseguenza dei riconoscimenti mondiali ottenuti.

"Noi facciamo soprattutto corsi per baristi, ma c'e? anche un angolino per quelli che hanno voglia di gareggiare, che vengono dall'Italia o dall'estero. Trasmettiamo le ri- cerche che ho fatto negli anni, anche in Cina: ad esem- pio, provando varie montate ho trovato quella ottimale, che insegniamo a tutti i corsisti. Sono queste le tecniche che hanno permesso in Italia alle nuove generazioni di spiccare, sia in Sca sia nel circuito Grading che sta spopolando, e ne sono molto contenta, perche? non c'e? rivalita?, c'e? divulgazione. Noi non ci teniamo niente per noi" continua Fensore.

"E? quello che avvan- taggia gli asiatici – interviene Cle-mente ?. Fanno molto gruppo, si allenano tra concor- renti e si aiutano tra di loro durante le competizioni. E poi, bisogna rimanere umili e capire che c'e? sempre qualcosa da imparare". E "nessuno dice che non tor- nero? a gareggiare, vedremo" azzarda Fensore. "Invogliamo i ragazzi a iscriversi e fare gare, in Italia mancano i ragazzi che hanno voglia di buttarsi. I ta- lenti ci sono, devono solo avere il coraggio di scom- mettere su se? stessi e sulle proprie capacita?, in modo magari anche un po' folle. Proprio come abbiamo fat- to noi".