Le regole della Latte Art

latte-art-eb7d1367

Negli ormai lontani Anni Ottanta, tutto iniziò con le classiche rosette, ragnatele di cioccolato che rendevano più accattivante l’aspetto del cappuccino. Poi, nel corso del tempo, quello che pareva essere solo un divertente “gioco” di qualche barista è diventata una vera e propria arte, capace di dare vita a creazioni sempre più elaborate e complesse. Raggiungere risultati di questa portata è però tutt’altro che scontato: il disegno perfetto richiede infatti una grande padronanza della tecnica unita a una forte capacità di ispirazione. Insomma, in una parola, esige professionalità. «La Latte Art è un mix di abilità, creatività e talento - afferma

[caption id="attachment_36490" align="alignleft" width="224"]Andrea Lattuada Andrea Lattuada[/caption]

Andrea Lattuada, managing director di 9bar Coffee Academy, scuola di formazione per baristi e bartender di Rivanazzano Terme nel pavese - . Si può imparare e riprodurre, ma per arrivare ad essere un campione occorre vedere e creare forme e disegni innovativi in anticipo su tutti. Non c’è spazio quindi per l’improvvisazione». Per diventare un vero Latte Art “Stilyst” è perciò imprescindibile seguire alcune regole fondamentali. E al contempo evitare di incorrere in errori piuttosto ordinari. Ecco, in sintesi, quali sono.

Le mosse da adottare…

1. Utilizzare latte di qualità, possibilmente con un contenuto di grassi e proteine bilanciato.
2. Servirsi di un caffè di qualità tostato ad hoc e soprattutto stabile, ovvero di un caffè che, come si dice in termini tecnici, ha “degasato” in maniera corretta ed è stato conservato al meglio così da avere persistenza e presentare una stabilità superficiale della tessitura della schiuma e della crema.
3. Usare i giusti strumenti, ovvero lattiere professionali di diverse dimensioni e con diverse forme di beccuccio, per modulare al meglio i cappuccini in relazione al tipo di disegno che si vuole creare.

4. Avere pieno controllo della tecnica di montatura del latte. Infatti, il barista deve sapere con che consistenza montare il latte (in gergo, più wet o più dry) a seconda che si voglia servire cappuccino o caffelatte. In questo modo, potrà inoltre controllare meglio la fase di versata, modulando la consistenza in relazione al tipo di decorazione.
5. Avvalersi di una macchina per caffè con la giusta pressione e di una lancia vapore idonea.
6. Fare attenzione che il cappuccino mostri una superficie liscia e lucida, senza imperfezioni. E che raggiunga il bordo della tazza. Le figure devono poi essere armoniche e centrate rispetto a quest'ultima: il punto di riferimento deve essere il manico, che deve rimanere "ad ore 3" rispetto a chi guarda il cappuccino.

… e quelle da non seguire

1. Non pensare di essere arrivati. La Latte Art è una specialità in continua evoluzione. Il cuore e la foglia (o rosetta, come viene chiamata all'estero) sono ormai la storia. Oggi i veri specialisti sono coloro che creano tendenze con disegni innovativi, il più delle volte nati proprio dall'intersezione di forme primordiali, come cuore e foglia.
2. Non credere che i cappuccini in 3D, quelli cioè che prevedono la realizzazione di figure tridimensionali con la schiuma, siano un'espressione della Latte Art.
3. Non consultare solo ed esclusivamente i filmati che impazzano sul web. E' invece importante frequentare corsi professionali: il confronto con trainer qualificati e preparati come quelli di SCAE è sicuramente un ottimo strumento per correggere errori banali e soprattutto per prepararsi alle competizioni nazionali e internazionali.

Il piccolo glossario della Latte Art

- Free pouring: creazione a mano libera dei disegni, realizzati con la sola schiuma versata da un bricco
- Etching: tecnica che prevede l'utilizzo di un attrezzo come uno stuzzicadenti o una forma per creare un disegno