Il cappuccino perfetto

latteart-44bf42c1

“Di colore bianco, ornato da bordo marrone più o meno spesso nel cappuccino classico, con disegni che vanno dal marrone al nocciola nel cappuccino decorato. La crema ha maglie strette con occhiatura molto fine o assente. Ha poi un aroma intenso in cui ai soffusi sentori di fiori e di frutta si aggiungono quelli più prestanti di latte, di tostato, di cioccolato e di frutta secca”. Così l’Istituto nazionale espresso italiano definisce il Cappuccino italiano certificato.

Ma come realizzare un cappuccino perfetto? Lo spiega in oltre 500 pagine un libro da poco pubblicato. Si chiama *Cappuccino italiano Latte Art* (edito da Planet Coffee) e l’hanno scritto due appassionati imprenditori del caffè, Franco e Mauro Bazzara, che si sono trasformati in divulgatori di successo (il libro è stato premiato al World of Coffee 2012 di Vienna).



Il cappuccino è il risultato di un’alchimia precisa tra pressione e temperatura,

montatura del latte, modalità e tecnica di lavorazione, tanto che gli autori hanno coniato la regola delle cinque L del cappuccino perfetto: il latte, da scegliere con attenzione per esaltare le caratteristiche organolettiche e la schiuma finale; la lattiera, strumento fondamentale per la riuscita del cappuccino non deve essere troppo grande né troppo piccola, perché geometria, materiale, spessore influiscono sul risultato e sull’operatività. Ancora la lancia, di potenza adeguata e dalla forma adatta per sviluppare un vapore ottimale per la montatura del latte. La lavorazione, da seguire scrupolosamente nelle varie fasi fino al versamento. Latte Art, per rendere unico il cappuccino e trasformarlo in un’opera d’arte.