

Istruzioni

Leggere il seguente articolo e dopo completare la tabella “Tipi di caffè” con l’informazione mancante.

Tipi di caffè

Sempre più spesso, all’entrare in qualsiasi bar, è possibile restare disorientato per l’enorme numero di diversi tipi di caffè a disposizione del nostro palato. Di seguito si elencano e descrivono i più conosciuti, comuni ed apprezzati tipi di caffè.

Il **caffè espresso** rappresenta il caffè italiano per eccellenza. La tazzina di caffè che si prende al bancone di un bar o la tazzina che preparate a casa, grazie all’amata moka, è ciò che si chiama caffè espresso. La sua preparazione consiste nella percolazione di acqua calda, la quale attraversa un filtro pieno di caffè tostato, macinato e pressato, si trasforma nella magica bevanda nera. Spesso sottovalutata, anche la tazzina ha un alto grado di responsabilità per la qualità del caffè. La sua forma conica riesce a preservare la temperatura elevata del caffè che può essere servito anche in bicchierini di vetro, ma, servendolo in una classica tazzina di porcellana, il sapore intenso e l’aroma è maggiormente salvaguardato.

La quantità di caffeina presente in questa tipologia di caffè varia a seconda della miscela usata e dalla quantità di acqua. Considerando questa ultima variante possiamo ottenere diversi tipi di caffè espresso.

Il **caffè lungo** si ottiene lasciando fluire più acqua, rispetto al classico caffè espresso, all’interno della tazzina. Ovviamente l’aroma del caffè appare meno forte, però, contrariamente a quanto normalmente si usa pensare, nel caffè lungo è presente una

quantità di caffeina maggiore rispetto al caffè espresso e rispetto al caffè ristretto.

Il **caffè ristretto** si ottiene lasciando fluire poca acqua, in modo da ottenere una bevanda dal sapore e dall’aroma intenso e dal colore molto scuro. La presenza di caffeina è però notevolmente ridotta.

Diverso dal caffè ristretto, il **caffè corto** contiene la stessa quantità di caffeina presente nel caffè lungo, ma si presenta come e con l’aroma ed il sapore di un caffè ristretto, conserva in sé grandi capacità energetiche.

Il **caffè macchiato** si ottiene aggiungendo una goccia di latte al classico caffè espresso. Se tale latte, prima di essere versato, viene schiumato, allora otterremo un caffè schiumato. In entrambi i casi questo tipo di caffè non deve essere confuso con il cappuccino.

Il **caffè decaffeinato** si ottiene da una miscela speciale, da cui è stata estratta la caffeina. Il sapore dovrebbe essere lo stesso di quello di un caffè espresso, ma i buongustai di caffè spesso ne avvertono le differenze.

Il **cappuccino** è la versione del caffè adatta e consumata durante la prima colazione. Di solito è buona norma accompagnare tale bevanda con un cornetto o brioche. La leggenda metropolitana legata alla nascita del cappuccino racconta che il nome nasce da Marco d’Aviano, il quale vestiva come frate cappuccino e allungava il caffè con del latte perché era troppo amaro.

Normalmente il cappuccino è costituito da 25 ml di caffè (circa la capienza di una tazzina) e 125 ml di latte. La schiuma deve essere abbondante e corposa e può, all'occorrenza, essere abbellita da una spolverata di cacao amaro o cannella. La schiuma, inoltre, al fine di rendere il cappuccino particolare, personalizzato e divertente, viene sempre più spesso decorata dalle mani esperte e creative del barista.

Nasce così la **latte art**, creazione di disegni e decorazioni, realizzate solo attraverso il sapiente uso del latte. È possibile assaporare, in tal modo, cappuccini con schiuma di latte, abbellita da foglie, cuori, stelle e molto altro.



Il **caffè brasiliiano** rappresenta uno dei tipi di caffè più bevuti ed apprezzati. Nella sua semplicità riesce a soddisfare i palati più esigenti ed a mettere d'accordo tutti sulla freschezza, dolcezza ed originalità, proprie del suo aroma. A metà tra il cappuccino e l'espresso, il caffè brasiliiano è pieno di un sapore unico, adatto sia alle giornate calde, proprie all'estate, sia a quelle giornate fredde, proprie al più rigido inverno. Gli ingredienti sono: un po' di zucchero, latte, cacao ed ovviamente caffè.

Durante i giorni estivi, afosi e caldi, può essere davvero rinfrescante gustare un delizioso **caffè freddo**.

In riva al mare, sdraiati sul nostro lettino, coccolati dalla lettura di un appassionante romanzo, niente è più indicato della squisita e ipocalorica **granita di caffè**, per completare al meglio il quadro della nostra giornata di mare.

Il **caffè del nonno** rappresenta un tipo di caffè innovativo e sempre molto apprezzato. A metà tra un caffè freddo ed un gelato al

caffè, il caffè del nonno consiste in una crema dolce, fresca e dal sapore inebriante.

Il **caffè in ghiaccio**, più che un particolare tipo di caffè, rappresenta una particolare modalità di degustazione della scura bevanda. In altri termini, la particolarità del caffè in ghiaccio consta nel modo in cui viene bevuto. È importante bere in un solo fiato il caffè appena versato, prima che sciolga il ghiaccio e quindi perda il suo intenso sapore. Molti si aiutano con una cannuccia.

Il numero di persone che prediligono sorseggiare una ricca tazza di **caffè americano**, in sostituzione della classica tazzina di caffè espresso, sta aumentando notevolmente, anno dopo anno. Così come il caffè espresso è uno dei simboli di Napoli e dell'Italia, così il caffè americano sta acquistando la forma del simbolo, del mito degli USA. La prima differenza tra il caffè americano ed il caffè espresso è rappresentata dal fatto che mentre l'amato caffè è ottenuto mediante l'ebollizione dell'acqua, la quale abbraccia la profumata miscela di caffè, il caffè americano è realizzato per effusione, esso non è che un infuso. Il caffè americano è sicuramente meno forte e dal sapore meno intenso rispetto al caffè espresso. Anche per questo molti italiani lo considerano disprezzabile caffè diluito.

L'**Irish Coffee** rappresenta una delle varianti più particolari e saporite del classico caffè. Questa bevanda è stata inventata recentemente, la storia della sua nascita risale al 1942, in una notte, all'interno dell'aeroporto di Shannon, in Irlanda molti passeggeri sono stati costretti ad aspettare il proprio aereo durante le fredde ore notturne. Lo chef Joe Sheridan, gestore del bar dell'aeroporto, ha deciso di creare un nuovo cocktail, in grado di coccolare e riscaldare i passeggeri durante le lunghe attese. Gli

ingredienti necessari alla preparazione dell'Irish Coffee sono: caffè, whiskey irlandese, zucchero di canna, panna. Joe ha inventato questa magica bevanda.

Una delle più recenti ed apprezzate tipologie di caffè è rappresentata dal **caffè al ginseng**. Innovativo, fashion e cool sono solo tre esempi di aggettivi che descrivono questo tipo di caffè. La radice di ginseng, utilizzata per la preparazione del caffè al ginseng, ha in sé grandi proprietà energetiche, proprietà apprezzate già nei tempi antichi. Ma i benefici del connubio tra caffè e ginseng non si fermano alla sola iniezione di energia. La quantità ottimale di assunzione del caffè al ginseng corrisponde a due, massimo tre, tazze di caffè al ginseng giornaliere.

Il **caffè d'orzo** è una bevanda preparata seguendo la stessa modalità del caffè, però ha come ingrediente principale, appunto l'orzo. All'interno della bevanda, quindi, non c'è traccia né del caffè, né della caffeina, infatti il caffè d'orzo viene spesso offerto a quei bambini che, volendo apparire più grandi, chiedono insistentemente ai propri genitori una tazzina di caffè nero fumante. Il caffè d'orzo era diffuso in modo elevato durante le guerre, quando molte persone, a causa di problemi economici o a causa dell'embargo, gustavano tale bevanda come alternativa al vero caffè.

Tra le diverse creazioni di caffè, una davvero particolare, innovativa e stravagante è il **caffè al cocco**. Il sapore del caffè si sposa davvero perfettamente con quello del cocco, creando un tipo di caffè davvero gustoso. Una particolarità del caffè al cocco è che si può preparare e gustare caldo o freddo.

Caffè napoletano, caffè preparato con la caffettiera napoletana.



Materiale realizzato allo scopo educativo da Prof.ssa Tania Montes J.

Caffè alla nocciola, caffè abbellito ed insaporita da deliziosa crema a base di nocciola

Moccaccino, cappuccino classico con in più, una piccola quantità di cioccolata calda.

Caffè in ghiaccio con latte di mandorla, semplice caffè con ghiaccio, adornato di fresco latte di mandorla.

Caffè shakerato, caffè con ghiaccio agitato nello shaker. In genere troviamo l'aggiunta di deliziosa crema alla nocciola.

Marocchino, si prepara versando nel bicchierino di vetro prima la schiuma del latte e poi il caffè, spesso viene aggiunto anche del cioccolato o del cacao.

Jamaican coffee, è come l'Irish coffee, ma con il rum al posto del whiskey.

Caffè dello studente, bomba di caffeina, usato dagli studenti durante le notti di studio. Ottenuto da un preciso procedimento. Prima si ottiene un caffè dalla moka, poi, lo stesso caffè, si reinserisce nella caldaia della moka, si cambia il caffè nel filtro e si rifà. Risultato: non dormirete mai più.

Caffè al limone, tipico di Giugliano in Campania si ottiene con l'aggiunta di limone di Sorrento.

TRATTO DA:

<http://www.sorsidicaffe.it/i-tipi-di-caffè/>

Completa la tabella con i nomi dei caffè o gli ingredienti mancanti, selezionando l'opzione corrispondente dalla lista. ATTENZIONE: Il numero tra parentesi è il numero di ingredienti.

TIPI DI CAFFÈ	
Nome	Ingredienti
	Latte, caffè espresso, schiuma di latte.
Caffè macchiato (2)	Caffè espresso, panna, cacao, gocce di latte, rum.
	Espresso con la metà d'acqua.
Caffè irlandese. Irish coffee. (5)	Caffè espresso, rum, whiskey, acqua, latte, zucchero di canna, panna montata.
	Schiuma di latte, cacao in polvere, caffè espresso, panna montata, ginseng.
Jamaican coffee (5)	Caffè espresso, acqua, rum, orso, zucchero, panna montata, latte.
Caffè brasiliano (4)	Acqua, caffè espresso, crema alla nocciola, latte, cacao, zucchero, ghiaccio.



La vita è quella cosa che inizia dopo il caffè.

Materiale realizzato allo scopo educativo da Prof.ssa Tania Montes J.