

Aroma di caffè

"Un caffè lungo; ristretto; decaffeinato; americano; in tazza grande; macchiato freddo; con il latte; un cappuccino". Si tratta di termini ormai entrati nel nostro lessico quotidiano e non c'è italiano o quasi che, almeno una volta nella sua giornata, non entri in un bar e non ordini uno di questi caffè. Il caffè è la bevanda più diffusa in Italia e probabilmente nel mondo. Fa parte delle nostre abitudini e accompagna il nostro risveglio. Dalla Seconda Guerra Mondiale esiste anche il caffè "sospeso", ovvero un caffè solido pagato, per chi non può permetterselo. Una forma gentile e affettuosa d'inclusività che ultimamente è molto più diffusa. Un passaggio importante, che rende diverse le varietà di caffè tra di loro, è proprio la tostatura che modifica il peso del chicco, riduce l'acqua e mantiene, a seconda del grado, un aroma specifico. Un'altra pratica fondamentale che rende il caffè unico è la miscelazione delle varie tipologie.

Le miscele di caffè Spesso vengono create delle miscele uti

...

Consultazione dell'intero articolo riservata agli abbonati

09/09/2024