

Cafeaua noastră cea de toate zilele

Când un străin intră într-un bar, în Italia, și spune : “*O cafea, vă rog*”, e privit cu îngăduință și înțelegere, iar barmanul îi oferă un simplu *espresso*.

Când un italian intră în bar poate să aleagă dintr-o listă infinită de feluri de cafea: *ristretto, corto, lungo, doppio, decaffeinato, macchiato, macchiato lungo, ristretto in vetro, corretto, caffè freddo, cappuccino*...în funcție de propriile gusturi, de anotimp, de oră, dar și de starea de spirit. Există două reguli de fier: cafeaua se bea în cănițe mici – *tazzine*– iar cappuccino se bea doar dimineața, nicidecum la prânz sau seara.

Ziua unui italian începe devreme cu o cafea, făcută în casă, cu celebra mașină Moka. În câteva minute, toate încăperile se umplu de un parfum intens și unic, fără de care nu se poate începe o zi. Când ies dimineața pe balcon să-mi ud florile, simt aroma de cafea de la vecina mea, mult mai matinală decât mine, și mă încarc de energie și chef de viață. Mulți preferă să bea prima cafea la bar, însoțită de un *cornetto* (croissant), cu ciocolată neagră, albă, dulceață, fructe de pădure, cereale, cremă de vanilie ecc. Ziua se termină tot cu o cafea, după cină.

La bar mergi nu doar să bei o cafea (în picioare, lângă tejghea, așa încât poți schimba două vorbe cu barmanul), dar mai ales să “socializezi”, să te întâlnești cu prietenii, să citești ziarele, să joci cărți, să faci poilitică și să vezi meciurile de fotbal ale Italiei. Barul e un fel de *agorà* modernă, mai ales că multe dintre baruri sunt în piețe sau pe străzi, cu două, trei mese pe trotuar, un bar care se respectă nu e niciodată izolat. E un continuu du-te vino de persoane, miresme, arome și ...saluturi. S-au scris cărți și s-au filmat

scene în baruri, tocmai pentru că fac parte integrantă din existența italienilor. Dacă ești în căutarea unui loc intim și romantic în care să-ți duci iubita, nu poate fi nicidecum un bar. Nu e un loc romantic, dar e vital, indispensabil.

Barurile în Italia deschid la 6 dimineața și închid la miezul nopții. Italienii beau cafea la orice oră, nu doar dimineața. Uneori, când ieșim seara cu prietenii la o pizza, înainte de a ne întoarce acasă e un adevărat ritual să ne oprim la un bar pentru o cafea și un *cornetto*, chiar și la miezul nopții! Unul dintre stereotipurile cu care sunt caracterizați italienii în străinătate este tocmai acela că sunt băutori de cafea împătimiți. Probabil e unul dintre puținele locuri comune care nu-i deranjează pe italieni, dimpotrivă le dă un sentiment de superioritate și de aroganță, justificată dacă ținem cont de faptul că barurile și cafenelele din întreaga lume au în meniu felurile de cafea create de fantezia fără limite a italienilor.

Știu că o să vă par arogantă și eu, însă cred că mulți barmani din România ar trebui să facă un curs despre tipurile de cafea italienești, dacă tot le au în meniu. Am fost la un bar în Bistrița și am cerut un *caffè macchiato*, adică un espresso simplu cu o "pată" de lapte (de aici și numele *macchiato*). Am fost întrebată dacă doresc *macchiato ristretto* sau tip *cappuccino*. Până la urmă am cerut doar un fresh de portocale.

O să vă descriu câteva dintre principalele feluri de cafea pe care le puteți cere la bar: *corto* sau *ristretto*, e un espresso redus la doar câteva picături, care conservă aroma densă a cafelei, dar are un conținut mai mic de cofeină; *lungo*, e un espresso diluat, chiar dacă e mai puțin dens, are mai multă cofeină; *macchiato* (*lungo* sau *corto*), se adaugă la espresso o picătură de lapte; *caffè schiumato*, e un fel de *macchiato*, la espresso se adaugă spumă de lapte cald; *caffè corretto*, e un espresso cu câteva picături de *grappa* (țuică) sau altă băutură alcoolică; *marocchino*, se servește în pahar de sticlă, se pune întâi spuma de lapte și se adaugă apoi

cafeaua; *cappuccino*, e o cafea *espresso* cu lapte și spumă de lapte; *moccacino*, e un cappuccino cu frișcă, ciocolată caldă și cacao. Barmanii italieni sunt și romantici, pentru că atunci când îți pregătesc un cappuccino, spre exemplu, îți desenează deasupra spumei o inimă, o stea, un soare, o floare...nu întâmplător un artist napoletan a definit cafeaua "poezia vieții"!

Cum să nu-ți începi ziua fericită când ți se dăruiește o inimă, chiar și efemeră, făcută din spumă?

I