

## L'espresso e la sua tazzina

### *La migliore soluzione per servire l'espresso.*

Servire un espresso non significa semplicemente portare a tavola una tazzina di caffè della giusta quantità. Deliziare il palato di chi ha appena terminato di gustare un'ottima cena comporta la scelta di miscele di caffè pregiati, un'adeguata procedura di estrazione oltre ad una presentazione adeguata. Quest'ultima può essere assicurata anche da tazzine scelte in funzione dell'immagine del locale oltre che in relazione alla loro funzionalità.

La tazzina ha un ruolo importante nell'esaltare le qualità dell'espresso se mantiene il prodotto erogato alla giusta temperatura, facilita la tenuta della crema in superficie e ne esalta l'aroma e la consistenza. Le migliori hanno forma concava con una sommità non eccessivamente larga. Realizzate in porcellana feldspatica in grado di resistere al calore, shock termici e scalfitture, con una capacità compresa tra 50 e 75 ml.



Per poter apprezzare al meglio il colore della crema, un indice di qualità della miscela e della corretta estrazione, la sua superficie interna deve essere necessariamente bianca. L'originalità del tratto e quella delle forme può non aver limiti ma senza esagerazioni. Sono infatti da evitare tazzine con ampia apertura o realizzate con porcellane di bassa qualità. La temperatura del caffè è importante in fase di erogazione ma anche al momento del servizio. Affinché si possa trasmettere tutti gli aromi e la bontà del caffè è necessario che esso giunga al tavolo ad una temperatura di 68/70° C. A questo proposito se la macchina è lontana dai tavoli si può salvaguardare la temperatura ricorrendo a tazzine calde che abbiano coperchi in porcellana. Se all'espresso o al cappuccino si vuole unire un biscotto secco o un cioccolatino si può scegliere una sottotazza asimmetrica evitando così di utilizzare un altro contenitore. Si può giocare con il design senza perdere di vista la funzione utilizzando tazzine, sottotazze e cucchiaini dalle forme più diverse in grado di suscitare la curiosità della clientela.

A proposito del cioccolato, il suo abbinamento con il caffè espresso è gradito in modo particolare se tra i due esiste un'affinità di gusto. Alcuni cioccolatieri hanno realizzato praline fondenti o aromatizzate alla cannella, liquirizia, zenzero o ginseng, tutti gusti che ben si abbinano al sapore del caffè.

Per rendere completo il servizio è bene aggiungere alla tazzina del caffè un bicchierino d'acqua liscia che "pulisce" la bocca prima di bere il caffè oltre a differenti dolcificanti. Troppo spesso il caffè viene servito al tavolo corredato di semplice zucchero bianco non tenendo conto che l'ospite possa preferire zucchero di canna, miele, fruttosio o dolcificante ipocalorico; a ciò si può ovviare con un'offerta variegata costituita da diversi tipi di dolcificante.

Per consolidare il vanto "italico" relativo al servizio del caffè espresso è necessario riservare a questa preparazione molta attenzione ed anche un tocco artistico.

**Franco Tacconelli**