Il caffè: icona italiana con un must partenopeo

scritto da Giordana Fauci
23 Novembre 2024

Il caffè: icona italiana con un must partenopeo

Il Bel Paese è la Patria del caffè, ma quello partenopeo non è solo una bevanda, peraltro eccellente e inimitabile, bensì “costume culturale”

di Giordana Fauci

Il Bel Paese è la Patria del caffè da molti secoli: una bevanda consumata dal Nord al Sud d’Italia; conosciuta ma, anzi, vanamente copiata nell’intero mondo. In Italia, poi,

esistono addirittura due differenti tipi di caffè: **italiano** e **napoletano**.

Il **caffè partenopeo** è **diverso** da ogni altro e, invero, **unico per miscela, tostatura, preparazione e, soprattutto, per il modo in cui è servito.**

Senza, poi, dimenticare che si differenzia da quello italiano anche per **storia** e **tradizione**.

E, in effetti, il caffè di Napoli è l'unico al mondo ad avere **origini reali**, visto che è stata **Maria Carolina di Asburgo**, **moglie di Ferdinando da Borbone** a proporlo dapprima proprio a Napoli e, in seguito nel Regno delle Due Sicilie.

Protagonista **nel teatro**, **nel cinema**, **nella musica** e **nella letteratura** nazionale e mondiale, fin dai tempi del "grande" **Eduardo De Filippo,** pur senza dimenticare **Pino Daniele**, **Sofia Loren** e **Massimo Troisi**.

Ecco perché diviene a tal punto doveroso evidenziare le cinque differenze tra il caffè italiano e napoletano, soffermandosi a considerare la sua particolarissima **miscela**, **l'acqua**, oltre alla **maniera** in cui è servito, da **baristi unici** più che eccezionali e, infine, il suo **singolare consumo.**

…Perché, per quel che riguarda la **miscela** non può essere sottaciuto che il caffè proposto dalle torrefazioni napoletane si caratterizza per un **gusto forte e deciso**: i suoi chicchi, infatti, sono tostati e, anzi, cotti per più tempo ed a

temperature ben più elevate, aggiungendo alla tradizionale qualità arabica percentuali di qualità robusta, più dolce, oltre che contenente maggior carica di caffeina.

Chi afferma che l'elemento chiave di un buon caffè sia l'acqua non sbaglia, visto che quella di Napoli proviene dalle **sorgenti del Serino**, ovvero dai **Monti Irpini: un'acqua apprezzata e bevuta fin dai tempi degli antichi romani** e, ancora oggi, ritenuta tra le migliori per **caratteristiche organolettiche e purezza**.

E, poi, come non considerare la particolarissima maniera di servire il caffè, nella **tipica tazzina di porcellana bombata bollente,** al fine di rendere attento e stimolante il momento della consumazione, non prima di avere bevuto un abbondante sorso di acqua, per ripulire bocca e palato e così apprezzarlo ancor di più.

Infine, un doveroso cenno al **tipico barista napoletano**, tra i più apprezzati e competenti: una figura derivante dai **maestri caffettieri borbonici** che gli hanno, evidentemente, tramandato trucchi e segreti nel servire il caffè.

Un ultimo dato, non certo per importanza: **il consumo di caffè a Napoli è primo per numero di bar per chilometri quadrato.**

…Perché un napoletano medio beve all'incirca cinque/sei caffè al giorno; a colazione, in mattinata, dopo pranzo, il pomeriggio ed anche dopo cena.

…Perché per un napoletano bere un caffè è **costume culturale**,

oltre ad essere un’abitudine alimentare di aggregazione-principe da condividere e non certo da bere soli.

In proposito **Massimo Troisi** *docet*: *“Bere un caffè da soli è il massimo dell’umana solitudine, tant’è che, quando fisicamente si è soli, lo si condivide con uno sconosciuto che berrà il sospeso da lui lasciato pagato…”:*

Ecco perché per un napoletano “*bere un caffè*” rappresenta il **primo approccio per ogni tipo di relazione**: un momento in cui ci si confronta, ci si scambia opinioni, ci si conosce ancor meglio…

…Un modo di relazionarsi tipicamente partenopeo e che, perciò, il mondo intero, oltre ad ogni altra città d’Italia, non ha potuto fare a meno di imitare.

Graphic created by: Damiana Cicconetti