

«Quanta tecnica dietro una tazza di cappuccino»

Lunedì in Centrale del latte la lezione per professionisti aperta a tre iscritti a Chef per una notte

In aula

■ Cristina, Cecilia e Alessandro. Sono i tre iscritti a «Chef per una notte» che lunedì hanno partecipato alla lezione professionale dedicata alla preparazione del cappuccino, proprio come fossero dei professionisti del settore.

Sì, perché la lezione a cui Centrale del Latte ha aperto le porte ai nostri iscritti è un momento di formazione dedicato proprio ai baristi che vogliono apprendere al meglio l'uso di Re Cappuccio, il latte pensato dall'azienda di via Lammora per un esclusivo uso professionale, capace di restituire una inimitabile schiuma a tessitura fine.

In aula, oltre al direttore Andrea Bartolozzi e il patron di

Trismoka Paolo Uberti che ha messo a disposizione il proprio caffè, anche i due campioni Trismoka Challenge Daniele Arici e Arianna Peli che hanno offerto qualche tecnica per rendere esteticamente più gradevole il cappuccino.

Ad accompagnare i baristi alla scoperta della teoria e della tecnica per realizzare un buon cappuccino, non più solo un alimento, ma una vera e propria coccola in tazza, il docente Luca Ramoni.

Temperatura del latte (55° è quella ideale per realizzare la schiuma), tessitura della schiuma e volume sono i parametri da tenere a mente per chi vuole servire nel proprio locale un cappuccino a regola d'arte.

Dopo aver introdotto le caratteristiche del Re Cappuccio - più ricco e pannoso a livello sensoriale per un punto di percentuale di materia grassa in più rispetto al latte consumato a casa - Ramoni ha descritto la tecnica per la realizzazione della schiuma o crema, passando in rassegna anche gli strumenti del mestiere.

Che caratteristiche deve avere la lattiera - meglio usare quella in acciaio e di misura proporzionata alla quantità di latte da usare di volta in volta -, la capacità della tazza e il rapporto tra latte ed espresso (2,5 cl di caffè e dai 12-13 cl di latte).

Infine si è passati alla pratica con la preparazione e alla degustazione dei cappuccini.

«Mi ha incuriosito molto la lezione - ci racconta Cecilia -: non immaginavo che dietro ad un simile prodotto ci fosse così tanta tecnica. Adesso saprò valutare meglio che cosa mi viene servito al bar». //

«Con Re Cappuccio si realizza una crema soffice e voluminosa»

