

IL CAPPUCINO
&
LATTE-SMILE

I segreti. Le regole.
La decorazione latte-smile



Giuseppe Di Pietro

**IL CAPPUCCINO
&
LATTE-SMILE**

**I segreti. Le regole.
La decorazione latte-smile**

**BOOK
SPRINT**
E D I Z I O N I

www.booksprintedizioni.it

Copyright © 2013
Giuseppe Di Pietro
Tutti i diritti riservati

A mia moglie Solange e a nostra figlia Elisa.

Prefazione

La tecnica della “LATTE-SMILE” è un tipo di decorazione del cappuccino che si sviluppa intorno al cliente, interagisce con lui. Ho deciso di chiamarla in questo modo perché il suo scopo principale consiste nel far sorridere la persona o il gruppo di persone che abbiamo di fronte a noi.

A differenza della latte-art, che mira a dimostrare le capacità decorative del barista, la tecnica della “latte-smile” carpisce, intuisce, regala scherzosi concetti, che possono spaziare su infinite possibilità volte, come ho già detto, a mettere in primo piano la figura del nostro cliente, ad esaltarlo.

Le combinazioni che si possono creare con questa tecnica sono moltissime e nascono dai piccoli dettagli che i clienti possono offrirci, da ciò che dicono, dalla marca dei loro abiti, dalla loro professione, etc.

Bisogna assolutamente cercare quel particolare (allenate il vostro occhio ad essere velocissimo e scrutatore) che ci permetterà di disegnare o scrivere qualcosa di molto vicino al cliente.

Alla base ci deve essere obbligatoriamente un ottimo cappuccino, composto da un buon caffè e da latte ben montato. Più la qualità del cappuccino è bassa, più la decorazione risulterà scarsa, malfatta.

A dimostrazione di un lavoro ben eseguito, la mag-

gior parte dei clienti scatterà delle fotografie da conservare come ricordo o da far vedere a dei loro amici (se questo non accade state sbagliando qualcosa).

In generale la tecnica della “LATTE-SMILE” crea una sorta di caffè-teatro dove gli attori principali sono i clienti, mentre voi baristi risulterete le loro spalle indirette. Quindi ognuno avrà il suo genere, chi più delicato, chi più sfrontato, chi più invadente e chi più generalista. È una ghiotta occasione che ogni cappuccino, caffè macchiato o latte macchiato vi concederà, senza fine, inarrestabili.

Come ottenere un cappuccino a regola d’arte e come disegnare o scrivere sul cappuccino vi sarà spiegato in maniera molto chiara nelle pagine seguenti, dove troverete l’origine, l’esecuzione e la decorazione del nostro caro amato cappuccino italiano.

P.S.

Esercitatevi a fare molti cappuccini comprendendo bene la loro esecuzione, i movimenti del corpo, le loro caratteristiche, e solo dopo abbandonatevi e divertitevi con la spassosa tecnica della “LATTE-SMILE”.

Gli elementi principali

Cari amici appassionati del “genere”, tutto è cominciato da una semplice e singolare domanda chiarificatrice, ossia: “Perché scrivere un manuale interamente dedicato al cappuccino?”. Di frequente, mentre spiegavo come se ne prepara uno ottimo, cremoso ed eccezionale agli amanti di questa fortunata combinazione di latte e caffè, mi è capitato di pensare: “Perché molti baristi non sanno come si prepara un buon cappuccino?”.

Il cappuccino nasce sicuramente in Italia, anche se non disponiamo di una data certa, e prende il suo nome dall’omonimo ordine dei monaci che indossano la caratteristica tonaca “color nocciola”.

La lunga esperienza come barista mi ha consentito di affinare sensi come l’olfatto, la vista, l’udito e il gusto, elementi essenziali per arrivare con il tempo a proporre alla clientela un cappuccino veramente eccezionale, un piacere infinito, frutto di un continuo impegno e di un mai sopito spirito d’osservazione.

Ricordatevi che particolari gruppi di alimenti e bevande sono in grado di offrire delle sensazioni contro le quali il potente e vile denaro non avrà mai la capacità di competere, e nemmeno potrà mai regalare.

Alla base c’è una predisposizione naturale, una capacità non comune di concepire e comprendere quali

elementi siano necessari per raggiungere il piacere... un piacere che fa chiudere gli occhi, che ci allontana per brevi istanti dal conosciuto presente, regalandoci attimi inattesi, indimenticabili e vitali.

In assenza di questa dote è indispensabile e basilare arrivare a conoscere tutti i vari segreti della preparazione, in modo tale da poter raggiungere esiti che, in alcuni casi, risulteranno incredibili ed inaspettati. È tutto nelle mani e nella testa del barista prescelto, nella sua bravura e nel proprio talento. Il piacere deve essere desiderato da entrambe le parti. Da un lato, la richiesta del cliente che ordina il cappuccino, dall'altra, il barista che deve mettere tutte le sue capacità e tutte le sue energie, nell'arco di quei pochi secondi che daranno vita, di lì a poco, ad un qualcosa di assolutamente straordinario. Tutte le volte che si realizza un cappuccino eccellente il cliente non potrà uscire dal locale senza prima avervi ringraziato per il piacere che gli avrete procurato. Ovviamente, anche il cliente dovrà avere una certa "sensibilità" per apprezzare quella delicatissima crema contenuta nella sua tazza.

La crema



C'è bisogno di una colorita distinzione tra le due involontarie protagoniste di quest'amabile storia. Una è la stella assoluta, regina, indispensabile: la "crema", l'altra, la sorella povera e sfortunata, ossia la cosiddetta "schiuma".

«Scusi, posso avere un cappuccino con tanta

schiuma?» Cari baristi, questa è una delle frasi più oscene e orripilanti che si possano formare con l'utilizzo della grammatica italiana!

Io, per educazione, nella maggior parte dei casi rispondevo: «Subito signore», ma nella mia testa questa espressione mi ricordava una confortevole vasca da bagno traboccante di schiuma profumata! In quei casi cercavo di creare una spuma nobile, ossia una crema leggermente gonfiata, somigliante il più possibile all'ingrediente primario di un vero cappuccino. Da queste parole si può immaginare la mia più completa avversione nei confronti delle bollicine, che non devono assolutamente essere presenti nel latte. Quest'ultimo, montato con l'apposito beccuccio vapore, ha bisogno di un trattamento particolare e riservato.

I concetti da trattare, anche se ciò può sembrare incredibile, sono molteplici e distinti. Una delle prime nozioni da non dimenticare è la seguente: la crema non deve contenere bollicine d'aria!.