

Il Bar all'italiana

I bar o caffè italiani sono il corrispettivo del café alla francese, questo spazio conviviale e di passaggio in cui poter sostare per una bevanda calda o fresca, da soli o in compagnia.

Venendo da un piccolo paese veneto di provincia, sono sempre cresciuta con l'immagine di un baretto gremito di persone anziane che giocano a carte durante i pomeriggi, ad ogni stagione, accompagnati da un buon caffè espresso o da un bicchiere di vino, a seconda dell'orario!

Ma gli avventori del bar hanno età diverse e fanno ordinazioni assai svariate... Se i nonni si concedono un brindisi durante il gioco a carte, i più giovani spaziano dal semplice *caffè ristretto* sino all'aperitivo!

Ma procediamo per gradi.... Al mattino, i bar si animano di frenesia giusto al momento della colazione. La richiesta più frequente: *cappuccino* e *cornetto* (il cugino del vostro croissant, per intenderci) ma attenzione, il cappuccino deve essere fatto a regola d'arte, con una spuma di latte non troppo densa ma cremosa al punto giusto e magari con una spruzzata di cacao amaro in superficie!

La varietà di caffè che vengo chiesti in un bar spazia notevolmente: si parte dal *ristretto* (corto corto e davvero concentrato) che si beve in un solo sorso, hop! E si parte al lavoro! Si passa poi al *macchiato caldo* che viene arricchito con un po' di spuma di latte, la stessa del cappuccino, per capirsi, ma che può diventare *macchiato freddo* se il latte aggiunto è semplicemente freddo! Poi si susseguono le varianti del *macchiato* che altro non è se non una golosa combinazione di caffè, panna e cioccolato, del *caffè lungo* che risulta più leggero e meno intenso proprio perchè più diluito e del *caffè corretto* a cui viene aggiunta una spruzzata di grappa o di Sambuca (un liquore all'anice, molto amato in Italia).

Infine le varianti si concentrano sul tipo di tazza: come la volete? In vetro, grande, piccola... c'è l'imbarazzo della scelta!

Nell'orario dell'aperitivo invece, che si inserisce tra le 19:00 e le 20:30 ma che si può prolungare anche durante tutta la serata, la bevanda più richiesta è lo *spritz*, un aperitivo tipico del veneto composto da vino bianco frizzante e *Campari* o *Aperol* a scelta, da cui deriva il colore rossiccio, arancione. L'aperitivo però può essere anche analcolico a base di cocktail di frutta oppure con un Crodino o Sanbittèr ed è sempre accompagnato da stuzzichini o pietanze calde tra cui anche la pasta, da sbocconcellare sul posto, restando in piedi, con l'aiuto di stuzzicadenti o piattini di carta a seconda dell'organizzazione del bar.

Ma mi raccomando: nelle ore di punta, come a colazione, poco dopo pranzo e in orario di aperitivo, siate decisi nel fare la vostra ordinazione! Rapidità e chiarezza, ecco la chiave per farvi servire un buon caffè come si deve!!

Allora, cosa prendete?!

