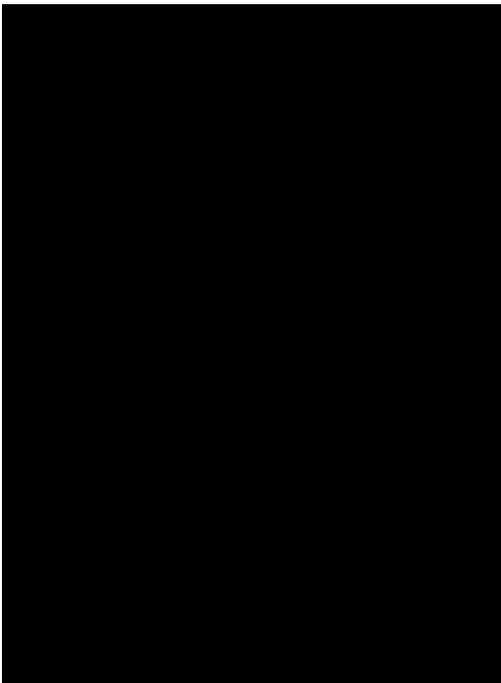


Servire il caffè - Non sottovalutate l'importanza di un buon caffè alla fine del pasto

Categoria : GALATEO ON LINE

Pubblicato da [Giuseppe Ricci](#) in 25/4/2011

Il caffè va servito in salotto direttamente dalla caffettiera. Il cucchiaino non deve mescolare il caffè bensì agitarlo con un movimento che tracci una linea retta verticale all'interno della tazzina.



Secondo il Galateo, al termine della cena, è compito della padrona di casa invitare gli ospiti ad accomodarsi in salotto e offrire un caffè (in Italia un autentico rito da celebrare con i dovuti crismi!).

Perché il momento sia in linea con il Galateo la padrona di casa avrà cura di:

liberare in anticipo il salotto dai bicchieri e dai vassoi utilizzati per l'aperitivo.

portare in salotto le tazzine con i piatti e i cucchiaini, insieme alla zuccheriera, alla lattiera e ad un piccolo bricco con la panna liquida su un apposito vassoio

portare la caffettiera (se avete previsto l'impiego di personale di servizio sarà loro compito)

servire il caffè appena fatto, alla presenza degli ospiti e direttamente dalla caffettiera.

Aggiunge zucchero, latte o panna secondo i desideri degli ospiti e porgere la tazzina con piattino e cucchiaino (l'ordine da seguire è il solito: prima la persona di maggior riguardo, poi le signore, infine i signori, con il padrone di casa per ultimo).

Ricordate: il caffè si serve una volta sola e il Galateo non ammette l'uso del caffè corretto.

L'aroma

Un cattivo caffè può rovinare la vostra cena esattamente come una portata sbagliata nel menu, quindi è necessario cercare di evitare che venga servito un caffè cattivo.

Ecco alcuni consigli per voi:

provate il caffè prima di portarlo in salotto.

Utilizzate unicamente caffè di qualità, magari comprato in una torrefazione artigianale per il quale sarete sicuri della freschezza dell'aroma

verificate l'efficienza della macchina per caffè o della moka prima dell'inizio della serata

conservate la moka grande, se non la usate quotidianamente, con dentro qualche chicco di caffè per mantenere l'aroma

Gesti precisi e calcolati

Bere un caffè ad un pranzo, ad una cena ma anche in un bar, è un gesto dal quale si può intuire quanto siate padroni delle regole del Galateo. Ecco i gesti che vanno compiuti:

reggere il piattino con la mano sinistra.

mescolare il caffè con la mano destra, muovendo il cucchiaino dall'alto in basso.

prendere la tazzina dal manico con il pollice e l'indice della mano destra.

Riporre il cucchiaino sul lato destro del piattino.

Da evitare invece:

mescolare rigirando con movimento circolare orario o antiorario

portare il cucchiaino alla bocca

alzare il mignolo mentre si sorseggia

ondeggiare la tazzina in maniera circolare, quando giungete alla fine del caffè, prima dell'ultimo sorso

Consigli:

Il Galateo proibisce di portare il cucchiaino alla bocca per testare il grado di dolcezza del caffè o, peggio, per raccogliere lo zucchero alla fine.

Mettete a disposizione degli ospiti differenti tipologie di zucchero e dolcificanti.

Non lasciate mai il cucchiaino dentro la tazzina, sia che stiate servendo il caffè sia che abbiate finito di sorseggiarlo.