

Il cappuccino: una buona abitudine italiana



Il cappuccino è una bevanda italiana preparata con caffè espresso e latte montato a schiuma. Il cappuccino non si consuma a casa, ma si prende al bar la mattina, di solito accompagnato da cornetti o altri prodotti da forno o di pasticceria.

Preparare un cappuccino perfetto può sembrare facile perché gli ingredienti sono pochi, ma in realtà non è una cosa semplice. Innanzitutto occorrono una macchina per caffè espresso, un bricco, cioè un contenitore in acciaio per il latte, e infine una tazza di ceramica bianca bassa e larga.

Le quantità di latte e caffè devono essere precise:

125 ml di latte e 25 ml di caffè.

Per ottenere un buon cappuccino italiano il barista deve preparare un perfetto caffè espresso nella tazza, scaldare con il vapore il latte nel bricco e versare il latte caldo sopra il caffè espresso. È necessario mettere schiuma e latte caldo in parti uguali. La schiuma inoltre deve essere compatta, vellutata, senza bolle.

Il nome “cappuccino” deriva dal colore marrone che la bevanda assume quando si mescolano i due ingredienti: il latte e il caffè. È lo stesso tipico colore del saio¹ dei frati cappuccini. La leggenda racconta che un frate cappuccino ha mescolato per primo latte e caffè.

Negli ultimi anni sono nate le moderne tecniche della latte art e molti baristi sono esperti nel decorare il cappuccino. Con il bricco del latte il barista fa un disegno sulla schiuma: una foglia, un fiore, un cuore, una mela, un coniglio o una farfalla.

All'estero il cappuccino è molto conosciuto e amato ed è buono a tutte le ore, ma è spesso molto diverso dal cappuccino italiano, a iniziare dalle dimensioni del recipiente. Se in Italia la tazza da 200 ml è bassa e larga, all'estero è sempre più diffuso il bicchiere di carta piccolo, medio o grande fino a 600 ml. Il materiale del recipiente dipende anche dove si beve il cappuccino: in Italia la tazza di ceramica va bene per il consumo in piedi al banco o seduti al tavolino. Il bicchiere di carta è pensato invece per portare via il cappuccino, per bere camminando o al lavoro.

In Italia, infine, il cappuccino si beve a colazione, raramente fuori orario e mai durante o dopo i pasti.

¹ saio: vestito lungo dei frati cappuccini

ESERCIZI

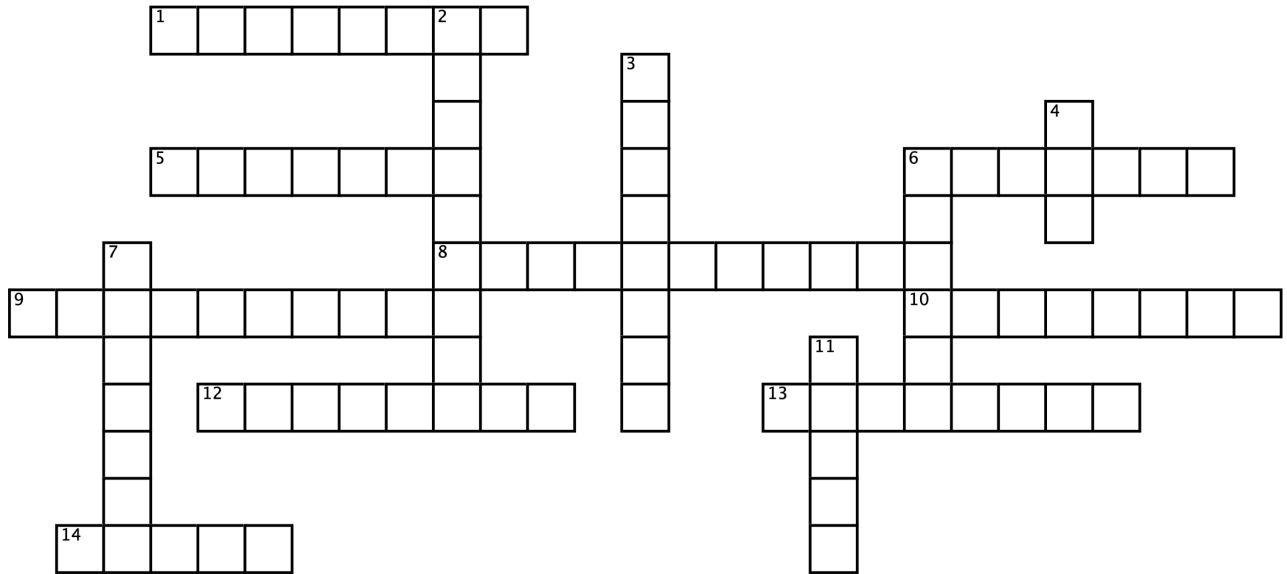
Rispondi Vero o Falso:

	V	F
Il cappuccino è amato in Italia e all'estero	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gli ingredienti del cappuccino sono tre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Il cappuccino si fa con il caffè espresso	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Preparare il cappuccino è difficile	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La parola cappuccino si riferisce ai frati cappuccini	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La tazza del cappuccino deve essere alta e stretta	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Il latte del cappuccino si scalda sul fuoco	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Per fare il cappuccino non è importante la quantità di latte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
In Italia il cappuccino si beve dopo pranzo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Oggi molti baristi sono esperti nel decorare il cappuccino	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Indica con una crocetta quali sono le differenze di consumo del cappuccino in Italia e fuori:

	In Italia	Fuori dall'Italia
Tazza in ceramica	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Recipiente da 400ml	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Da bere in ufficio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Recipiente da 600ml	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Solo al mattino	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Solo da bere seduti al tavolino	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bicchieri di carta	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Da bere al bar	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dopo pranzo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Da bere per strada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
In piedi al banco	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Recipiente da 200ml	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

AL BAR - Completa il cruciverba



Orizzontali

1. Il materiale della tazza
5. Persona che prepara il cappuccino
6. Si chiama così ogni liquido che si beve
8. Sono due quelli usati per fare il cappuccino
9. Si usa per mescolare lo zucchero
10. Si mangia a colazione con il cappuccino
12. Serve per addolcire il cappuccino
13. E' circondato da sedie
14. Insieme al latte, è l'ingrediente per fare il cappuccino

Verticali

2. Il primo pasto della giornata
3. E' il caffè fatto con la macchina
4. Locale in cui si beve il cappuccino
6. Recipiente in acciaio che contiene il latte da scaldare
7. Si forma quando si scalda il latte con il vapore
11. Insieme al caffè, è l'ingrediente per fare il cappuccino

CAPPUCCINO - Trova le parole

H	F	Ò	K	M	Q	Ó	A	Ù	Z	Ì	A	C	P	Ò	V	C	Q	O	A	Î	T	R	Ì	D
Ì	S	C	E	B	Ì	Z	A	Y	À	Z	U	Í	A	É	A	È	L	V	È	A	P	Q	X	J
Ó	O	L	L	E	T	L	O	C	Ù	G	È	W	Î	M	Í	E	K	L	V	T	G	B	S	M
R	À	J	Ú	E	Ò	U	U	È	U	J	Ù	É	E	Y	F	N	Y	O	W	É	Ò	E	P	T
T	Y	U	M	F	E	U	R	K	F	Î	S	R	Ù	T	H	O	L	T	G	J	D	H	A	O
T	È	U	M	A	O	T	N	O	C	F	Í	J	N	A	I	R	U	U	I	É	I	N	R	
E	M	Ì	N	G	N	Z	K	Ó	J	E	A	W	É	Ú	N	Z	I	C	A	M	Ò	Ì	I	T
R	R	Í	À	E	F	C	U	A	R	É	Î	C	Í	O	O	A	Z	É	H	Ó	A	E	N	A
Ì	X	E	W	F	M	Í	I	E	È	Ó	U	J	U	B	Y	N	S	I	W	E	T	S	O	Ó
O	O	N	I	Z	Z	E	M	A	R	T	X	Y	R	I	T	I	Ú	Ó	N	S	T	È	M	O
Ó	E	Y	Q	H	B	Ó	J	I	V	A	S	S	O	I	O	D	M	E	B	A	E	T	P	Y
À	C	Ù	R	O	C	S	D	I	U	A	Z	K	K	J	L	R	E	O	S	Ó	Z	Ù	A	P
L	T	A	Z	Z	A	C	U	C	O	N	R	M	H	T	É	O	C	Ó	Q	Ò	Z	S	T	G
V	É	È	C	I	Z	E	I	Î	V	E	M	E	W	M	Ó	X	F	R	À	Ì	Ì	Î	B	H
C	O	R	N	E	T	T	O	B	H	Ò	O	N	I	C	C	U	P	P	A	C	P	W	U	A
L	K	Z	É	Í	F	Ì	Ó	M	B	H	P	C	G	E	T	N	E	I	L	C	J	H	É	M
Ú	Q	K	Z	U	C	C	H	E	R	O	C	O	H	O	T	A	L	E	G	H	G	S	C	C

Cameriere
Tavolino
Vassoio
Zucchero

Cliente
Sedia
Gelato
Teiera

Panino
Mancia
Caffè
Coltello

Cornetto
Conto
Bicchiere
Forchetta

Cappuccino
Ordinazione
Tazza
Torta

Tramezzino
Menu
Tazzina
Pizzetta