

...Na' tazzulella e' caffè

di Pietro Parisi e Cinzia Tosini

*Confesso che Cinzia mi ha letteralmente costretto a "raccontarle le atmosfere del caffè napoletano... e come dirle
"!di no, **na' tazzulella e' caffè**, se la merita proprio*

*Il caffè per un napoletano, più che una bevanda, è una cosa
.sacra! Scandisce le fasi della giornata*

*Assai importante è quello del risveglio! Il primo caffè va fatto a "regola d'arte" perché determina l'andamento dell'intera giornata! Mai sbagliare il primo caffè ad un
!napoletano*

***Ma come mai vi chiederete il caffè napoletano è famoso in
?tutto il mondo***

*Bè, innanzitutto lo rese famoso la mitica *caffettiera napoletana* ormai tristemente in disuso. Ma riferendoci a questa eccellenza in se, si dice che il sapore del caffè è diverso sia per l'acqua, che per la particolare tostatura che acclama gli oli essenziali e migliora l'estrazione degli
.aromi*

"Monologo dedicato al caffè da "Questi fantasmi"

Io a tutto rinuncerei tranne che a questa tazzina di caffè, presa tranquillamente qua, fuori dal balcone, dopo quell'oretta di sonno che uno si è fatta dopo mangiato. E me la devo fare io stesso, con le mie mani... Chi mai potrebbe prepararmi un caffè come me lo preparo io, con lo stesso zelo... con la stessa cura? Capirete che, dovendo servire me stesso, seguo le vere esperienze e non trascuro niente... Sul becco... lo vedete il becco? Sul becco io ci metto questo coppitello di

carta... Pare niente... Questo coppitello ha la sua funzione... E già, perchè il fumo denso del primo caffè che scorre, che poi è il più carico, non si disperde. Come pure, prima di colare l'acqua, che bisogna farla bollire per tre o quattro minuti, per lo meno, prima di colarla dicevo, nella parte interna della capsula bucherellata, bisogna cospargervi mezzo cucchiaino di polvere appena macinata. Piccolo segreto! In modo che, nel momento della colata qua, in pieno bollore, già si aromatizza per conto suo. E me lo tosto da me. Quella è la cosa più difficile: indovinare il punto giusto di cottura, il colore... A manto di monaco... Color manto di monaco

E' una grande soddisfazione ed evito pure di prendermi collera, perchè se, per una dannata combinazione, per una mossa sbagliata, sapete... ve scappa 'a mano o' piezz' 'e coppa, s'aunisce a chillo 'e sotto, se mmesca posa e ccafé... insomma, viene una zozza... siccome l'ho fatto con le mie mani e nun m' 'a pozzo piglia' cu nisciuno, mi convinco che è buono e me lo bevo lo stesso

Caspita, chesto è café... è ciucculata. Vedete quanto poco ci vuole per rendere felice un uomo

Eduardo De Filippo

...E ora intervengo io

*Dovete sapere che con Pietro ho fatto uno scambio alla pari. Io mi sono impegnata a scrivere di lui, e lui mi ha promesso di scrivere su una *chicca italiana* che amo profondamente per il suo sapore e per ciò che rappresenta. Sì, perché il caffè è un vero e proprio momento celebrativo, una pausa di piacere che ci fa ripartire con il ritmo giusto*

Adoro berlo seduta nei vecchi caffè, avvolta dalla storia... Nei miei viaggi cerco sempre il locale giusto. Appena lo trovo mi immergo in quelle atmosfere e la mente va... Forse perché nei caffè storici, punti d'incontro di grandi personalità, spesso ...si è fatta la storia, e io amo tutto ciò che ne ha una

Ma tornando al verace caffè napoletano voglio ricordare una bella tradizione che una volta mi raccontò un signore che incontrai per caso chiacchierando, **“il caffè sospeso”**. Mi disse: *“Cinzia devi sapere che nei vecchi caffè di paese dai frequentatori abituali, è consuetudine pagare un caffè in più quando non se ne trova uno sospeso”*. Sospeso direte? Sospeso in che senso? Nel senso che abitualmente se ne trova uno già pagato, e la ruota gira così... Luciano De Crescenzo scrittore .”napoletano ne ha fatto persino un libro, **“Il caffè sospeso**

Quando un napoletano è felice per qualche ragione, invece di pagare un solo caffè, quello che berrebbe lui, ne paga due, uno per sé e uno per il cliente che viene dopo. È come offrire ...un caffè al resto del mondo

Luciano De Crescenzo