Caffè: bevanda o ingrediente?

Il **caffè**, anche detto "*il Vino d'Arabia*" (sostituto degli alcolici), dalla corposità (consistenza al palato) a volte intensa, delicata e amara – solo per citarne alcune, è una delle bevande più amate al mondo. La sua storia è molto dibattuta, infatti ci sono diverse leggende e racconti che gravitano attorno a questa favolosa bevanda. Di seguito ne citeremo solo alcune:

Una delle sue origini, secondo una storia confermata dal frate e teologo maronita **Antonio Fausto Nairone,** vuole l'offerta da parte dell'**Arcangelo Gabriele** al profeta **Maometto**, donandogli vigilanza, eccitazione e loquacità. Altra storia parla di un'origine Etiopica nell' 850 d.C. dove dei monaci etiopi dopo aver scoperto la bevanda miracolosa lo utilizzarono per ricevere energia, soprattutto durante le preghiere notturne. La più accreditata provenienza del caffè è l'Etiopia. La *coffea arabica* – la pianta da cui si ricavano i chicchi di caffè – scoperta in Etiopia presso Caffa passò, grazie alle campagne militari, nello Yemen tra il XIII ed il XIV secolo, per poi arrivare alla Mecca e Medina in Arabia, da lì nel XVII si espanse anche in Europa, dove già in Italia, precisamente Venezia era presente. Le sue proprietà ad ogni modo destarono, secondo la leggenda, molta preoccupazione nella Chiesa che la definì bevanda del diavolo, ma papa **Clemente VIII** non fu d'accordo conquistato dalla bevanda e respinse la proposta di divieto.

Il nome caffè deriva da *qahwa,* appunto 'eccitante' in lingua araba, come accennato è una bevanda dalle mille sfumature e utilizzata molto e non solo come 'rilassante', ma anche come ingrediente in cucina. Va evidenziato che possiamo svariare dai chicchi interi, passando per il macinato fino ad arrivare alla bevanda vera e propria. Ciò che c'è da tenere a mente è

che può essere un ingrediente molto difficile da usare, dato il suo aroma e sapore a volte molto importanti, soprattutto se utilizzato in polvere. Quindi attenzione all'ingrediente principale, al suo sapore, alla sua delicatezza e al suo profumo, in quanto corrono il rischio di essere intaccati.

Possiamo infatti adoperare il caffè nei dolci come ad esempio il classico **tiramisù**, famosissimo dessert la cui nascita è dibattuta tra Veneto e Friuli-Venezia Giulia, dove viene usato per inzuppare i savoiardi oppure dare vita ad uno squisito gelato. Famosa è anche la *cheesecake* al caffè dove durante la preparazione ne viene versata una tazzina all'interno della preparazione con panna e mascarpone o perché no, preparando un biancomangiare dove sopra alla crema possiamo posizionare una freschissima granita al caffè, unendo sciroppo alla vaniglia, caffè e *triple sec* (liquore all'arancia).

Ma come possiamo usare il caffè nei piatti salati? Iniziamo dalla marinatura. Possiamo usare il caffè per marinare carni come l'agnello, maiale (qui è richiesto un caffè dal corpo pieno, quindi intenso) o manzo. Un'idea di marinatura del maiale può essere caffè, pepe, coriandolo e succo di limone. Per il manzo possiamo utilizzare il semplice espresso. Anche il pesce può essere marinato con il caffè, ad esempio il tonno, dove caffè ed anice stellato possono dare vita a un ottimo connubio. Altro pesce facilmente abbinabile con il caffè è il merluzzo, dove possiamo cospargerlo di polvere di caffè e paprika.

Contrasti come la polvere di caffè e spezie dolci possono essere ottime compagne nella marinatura di carne e pesce.

Come il cioccolato anche il caffè può essere fonte di ispirazione per la creazione di ottime salse da accompagnamento. Il loro utilizzo infatti è consigliato per

arrosti, carrè d’agnello, bocconcini di maiale. **Quello che bisogna fare è aggiungere una tazzina di caffè al fondo di cottura, aggiungendo erbe (ad esempio quelle previste dalla ricetta) e farina per far addensare e se necessario altre erbe e ingredienti aggiuntivi.**

E voi come lo preferite? Lo avete mai provato sotto questi aspetti? La decisione di come il potere afrodisiaco e loquace sta solo a voi.

Francesco Caruso

http://ilkim.it/caffe-bevanda-o-ingrediente/