



Prendiamoci un caffè



Questo articolo parla di marketing o forse della società contemporanea o forse semplicemente di quanto siamo diventati rompiballe.

A Napoli un'abitudine nobilita la borghesia tradizionalista: il caffè sospeso. Si usa pagare due caffè e consumarne uno per lasciarne un secondo a beneficio di uno sconosciuto bisognoso.

Ascolto, sorrido, imparo, non mi lascio sfuggire l'occasione per un'esperienza filantropica inconsueta e cambiato bar provo anche io. La gentile cassiera mi risponde che queste cose non sono per i *furrestieri*.

Il caffè è la bevanda preferita in tutto il mondo e viene assaporata in modo diverso in ogni paese. Non c'è nulla di più familiare e rassicurante del gorgoglio del caffè che sale sul fornello di casa, mentre il suo delizioso aroma è parte fondamentale di ciò che chiamiamo famiglia.

Spesso lo si consuma al bar; a volte dai distributori a monete o con la chiavetta. Almeno uno al giorno ed alcuni arrivano a 7 o 8 senza rimorsi. La pausa caffè ha una sua liturgia, per alcuni significa ricreazione, per altri vizio, per altri un rimedio alla noia.

Negli ultimi anni, mi è parso di scoprire che nell'incessante tentativo di rivendicare una nostra individualità in questa società dei consumi di massa, il caffè rappresenti un'occasione unica di personalizzazione.

Già è evidente la differenza sociale tra consumarlo seduti al tavolo o al banco e non solo per un motivo legato al costo. Sedersi per sorseggiare un caffè significa avere il tempo per farlo ed è già uno status symbol.

Abbiamo imparato molto sul consumo di questa "droga leggera". Possiamo scegliere spesso la miscela preferita, deviare saggiamente in rispetto del nostro cuore sul caffè d'orzo, optare per il deca (decaffeinato), anche se gira voce che faccia male boh...

Non ci siamo fermati all'essenza della bevanda, ma siamo andati ad esplorarne gli aspetti fisici: freddo, caldo, molto caldo, shakerato a seconda della stagione e dei gusti. Poi abbiamo messo mano al dolcifican-

te con una scelta di zuccheri che va dal fruttosio, allo zucchero di canna al dolcificante ed ora alla stevia. I puristi dicono: "Io prendo il caffè sempre senza zucchero". Il caffè si prende liscio, ma può essere corretto e la fantasia non si ferma in quanto a correttori. Poi c'è l'americano, il caffè doppio, quello corto e quello lungo ed il macchiato che ovviamente sarà freddo o caldo. Attenzione se caldo possiamo chiederlo con o senza schiuma: c'è una grande differenza. Potevamo accontentarci? La risposta è negativa: prendiamo atto che il contenitore è fondamentale quanto il contenuto e così ecco la tazza piccola o quella grande ed il vetro che nell'eventualità possono essere chiesti freddi o riscaldati per contribuire alla buona riuscita dell'operazione.

Per quelli che non amano il caffè, ma credono nella caffeina abbiamo la crema dello stesso ed i pasticciacci cioccolatosi che sono di gran moda negli autogrill. Non ho capito ancora come classificare il macchiato ed il mocaccino, ma sembrano solo derivati.

Prendere un caffè non è una questione di gusto, di benessere, di vizio. Prendere un caffè oggi, con la gentile collaborazione dei pazienti baristi, è un'espressione dei nostri orientamenti e della nostra determinazione a dimostrare che sappiamo scegliere e che lo facciamo anche nelle piccole cose.

Siamo unici anche in questo o forse abbiamo solo tanta paura di non esserlo. A tale proposito suggerisco di orientarci verso qualcosa di completamente diverso e se non sapete cosa, chiedete a George Clooney cosa beve un uomo bello e di successo. ■

"Ah che bell' 'o caffè / pure in carcere 'o sanno fâ / co' â ricetta ch'a Ciccirinella / compagno di cella / ci ha dato mamma"

Fabrizio De André - Don Raffaè