

22 motivos para tomar Café.



Bandeja, xícaras e biscoitinhos diferentes consistem em uma das diversões do café compartilhado. No entanto, os italianos como sempre que se trata de algo ligado a gastronomia, extrapolaram na arte de pedir e servir um simples cafezinho.

Se você é um adepto de um bom café, veja de quantas maneiras é possível degusta-lo:

- **Ristretto** – é o café mais denso;
- **Corto** – é o curto simples;
- **Leggero** – café mais leve como o nome diz;
- **Freddo** – café frio, muito popular na Europa, mas que aqui não pegou;
- **Lungo** – café mais longo, em geral tomado em xícaras iguais as de média daqui;

- **Macchiatto lungo** – é o nosso pingado, mas mais forte: expresso com um toque de leite e um pouco só de espuma;
- **Corretto grappa**
- **Decaffeinatto** – esse é simples: descafeinado e tão saboroso quanto o que tem cafeína.
- **In bicchiere** – sabe aquele café de boteco no copo de requeijão? É esse, com café sempre pela metade;
- **Con latte a parte** – com leite separado – de preferência quente;
- **Cappuccino** – café com chocolate e um toque de leite. Em proporções diferentes que podem ser preparadas segundo orientação do freguês;



- **In tazza grande** – café na xícara grande, de chá. Acredite: muda o sabor e é muito confortável para quem quer curtir um café com mais calma;
- **In tazza** – café na xícara comum. A diferença se explica porque na Itália pode ser xícara grande, xícara alta de vidro, tipo caneca de café irlandês e outros modelos;
- **Con latte tiepido** – com leite morno. Nem quente nem frio. E tem que ser morno no ponto certo – para não voltar;
- **Doppio** – café expresso duplo;
- **Americano** – café no copo ou caneca grande, bem fraco – o

que aqui chamamos de chafé;

- **Con panna** – café com creme de leite batido. Que é diferente da espuminha;
- **Bollente** – café muito quente;



- **Con la schiumma** – o nosso café com espuminha – mas com um pouco mais de quantidade...;
- **Con cacao sopra** – café com pó de cacau na espuma;
- **Intenso** – aqui estamos falando do café mais forte – de sabor intenso mesmo. Não necessariamente do café feito com maior quantidade de pó;
- **Con un bicchiere d'acqua** – café com o famoso copinho de água com gás, para ir saboreado alternando goles de cada um.

Pois é: o fato de levarem o que para nós é um simples cafezinho a esse requinte de paladar, é o que faz com que o café na Itália pareça muito mais saboroso do que aqui.

Além disso, variar é bom não acha?

