# IN QUESTO NUMERO


6-8

## Ritmo espresso

Storia del caffè al bar e 4 regole non scritte da seguire per muoversi come una persona del posto

9

## A casa come al bar

Come e quando è stata creata macchina per realizzare il tradizionale espresso a casa come al bar

10-13

## Prima del espresso

Viaggio a Venezia nei pieno del Seicento alle origine del caffè italiano

14-16

## Tra espresso e segreto:

Le spie che inventarono il Florian

17-28

## Viaggio tra i caffè

Dal Nord al Sud

29-35

## Da Venezia alle metropoli

Cerchiamo il filo rosso della cultura del caffè che unisce New York, Mosca  e San Pietroburgo

36-37

## Una tazza. mille storie

Come sono cambiate nel tempo le tazze del caffè

38-42

## Dietro la lingua

Il podcast della Scuola Leonardo Da Vinci. Italiano di ogni giorno di Matteo Laurita. Parola di una romana doc Francesca Bonanni

45-47

## Laurea italiana da casa tua

Se l'obiettivo finale è vivere in Italia cerchiamo di costruire la strategia formativa e poi quella migratoria attraverso le università telematiche

# Editoriale




*Amo il caffè. È una dichiarazione d'amore semplice, ma profonda. Tra le infinite varianti che si possono incontrare nel mondo, la mia scelta ricade sempre, senza esitazione, sul caffè all'italiana.*

C'è qualcosa di magico nell'equilibrio perfetto della sua consistenza, nel profumo che riempie la stanza e in quell'aroma inconfondibile che sa di casa.
Ma il caffè, per me, non è mai solo una questione di gusto.
È, prima di tutto, un rito quotidiano.
Un momento sacro che scandisce le nostre giornate.
E c'è una cosa che amo ancora di più di questa bevanda: condividere questo piccolo pezzo di felicità quotidiana con i miei amici e con le persone che amo.

Perché una tazzina di caffè ha il potere unico di accorciare le distanze, di accendere una conversazione o di cullare un silenzio complice.
In questo numero vi porto in un viaggio speciale attraverso l'Italia del caffè, tra tradizioni regionali e nuove tendenze.
Vi auguro una buona lettura, preferibilmente accompagnata dal vostro caffè preferito.

*A presto,*
*Evgenia R.*

*Storia del caffè al bar*

# RITMO ESPRESSO




Foto Alessandro Lepilin, Brest

*Dall'invenzione della macchina espresso al rito del bancone: le origini di un'abitudine tutta italiana.*



Foto Alessandro Lepilin, Brest

L'abitudine italiana di bere il caffè in piedi al banco nasce tra la fine dell'Ottocento e il secondo dopoguerra. È il risultato di fattori pratici ed economici: l'invenzione della macchina per il caffè espresso, che ha reso la preparazione velocissima, e la differenza di prezzo tra il consumo al banco e quello al tavolo con servizio.

## Fattori storici ed economici

**VELOCITÀ E MACCHINE ESPRESSO:**
L'invenzione delle macchine a pressione (dalle prime intuizioni di fine Ottocento fino alle evoluzioni del dopoguerra) ha ridotto il tempo di estrazione a pochi secondi, trasformando il caffè in un prodotto "al volo".

**IL CONCETTO DI «BANCO A RISTORO»:**
Già a fine Ottocento a Firenze sorgevano locali pensati proprio per una sosta rapida e senza fronzoli, antenati dei moderni bar.

**IL PREZZO CALMIERATO:**
Storicamente, per garantire a tutti l'accesso a un bene di consumo quotidiano, i bar italiani hanno applicato tariffe molto più basse per il caffè consumato in piedi rispetto a quello servito al tavolo.

## Aspetti sociali e culturali

**UN RITO RAPIDO:**
Il caffè al banco dura meno di un minuto, ideale per una pausa veloce prima di andare a lavoro o durante la giornata.

**SOCIALITÀ INFORMALE:**
Il bancone è uno spazio di condivisione democratica dove si scambiano due chiacchiere veloci con il barista o con gli altri clienti.

**DALLA CONSUETUDINE AL CODICE:**
la nascita di un galateo sotterraneo

Questo mix di rapidità, convenienza e socialità non ha soltanto cambiato i consumi, ma ha dato vita a un vero e proprio ecosistema con le sue dinamiche precise. Nel corso dei decenni, la sosta al bancone si è trasformata da semplice necessità quotidiana in un rituale collettivo regolato da norme invisibili. Si tratta di un galateo non scritto, tramandato di generazione in generazione, che ogni italiano applica inconsciamente ogni volta che varca la soglia di un bar.

**COME MUOVERSI AL BANCONE:**
le regole del gioco

Per chi osserva da fuori, il momento del caffè al bar può sembrare caotico, quasi un palcoscenico senza copione. In realtà, dietro ai gesti veloci dei baristi e alle conversazioni dei clienti si nasconde un ordine rigoroso. Conoscere queste sfumature comportamentali – che vanno dalla gestione dello scontrino alla scelta dell'orario perfetto per ogni bevanda – è fondamentale per comprendere fino in fondo l'essenza di questo rito e per viverlo come un vero locale.

*In Italia, ordinare al bar segue un galateo preciso ma informale.*

# 4 REGOLE non scritte

**PIÙ IMPORTANTI DA SEGUIRE PER MUOVERSI COME UNA PERSONA DEL POSTO:**



## IL PAGAMENTO E LO SCONTRINO

***Paga prima alla cassa:***
Nella maggior parte dei bar, soprattutto nelle grandi città o nelle stazioni, devi fare lo scontrino prima di ordinare al banco.

***Appoggia lo scontrino sul bancone:***
Metti lo scontrino sul bancone davanti al barista per fargli capire cosa desideri.

***Lascia una moneta (opzionale):***
Lasciare 10 o 20 centesimi di mancia sopra lo scontrino è un modo tradizionale per attirare l'attenzione del barista e ringraziarlo.

## REGOLE SUI TEMPI E SUI TIPI DI CAFFÈ

***Niente cappuccino dopo le 11:00:***
Il cappuccino e i caffè con molto latte si bevono solo a colazione; ordinarlo a pranzo o nel pomeriggio è considerato strano.

***L'espresso si chiama solo «caffè»:***
Non serve dire «un espresso», basta chiedere «un caffè».

***Bevi l'acqua prima del caffè:***
Se il barista ti offre un bicchierino d'acqua, bevilo prima del caffè per pulire la bocca e gustarne meglio l'aroma.

## L'ACQUA NON È OBBLIGATORIA

E il bagno nemmeno. Sì, la legge impone ai luoghi pubblici di avere un bagno (tranne qualche eccezione) ma il titolare non è obbligato a metterlo a disposizione dei passanti a titolo gratuito. Idem per l'acqua: un bar è tenuto ad avere una fonte d'acqua potabile, ma non a somministrarla gratuitamente ai passanti. Chi entra solo per chiedere un bicchiere d'acqua il più delle volte viene accontentato (si tratta, come sempre, di flessibilità e in parte anche empatia), ma pretenderlo (o chiedere di usare i servizi) senza aver consumato è sbagliato.



## COMPORTAMENTO AL BANCONE

***Non occupare il posto:***
Il caffè in piedi si beve velocemente; una volta finito, ci si sposta per lasciare spazio agli altri clienti.

***Sii specifico ma rapido:***
Puoi personalizzare il caffè (macchiato caldo, macchiato freddo, in tazza grande, ristretto), ma dillo subito e chiaramente.

*Storico marchio milanese che produce macchine fatte per realizzare il tradizionale espresso*

# A CASA, come AL BAR...




## 1938

**Achille Gaggia** registra il brevetto d'invenzione un sistema di estrazione che non utilizza più il vapore, ma una goccia di acqua calda ad alta pressione sulla pastiglia di caffe di caffè macinato: è il sistema rivoluzionario **Lampo**, che consente di entrare tutti gli aromi del caffè e creare un delizioso strato di crema naturale color nocciola.

## 1947

**Gaggia** deposita il secondo brevetto, introducendo definitivamente il sistema a pistone che da quel momento sarebbe stato montato su tutte le macchina ma la macchina è stata inventata un anno dopo.




## 1952

**Consolidato** il settore professionale. Gaggia vuole portare l'espresso fatto come al bar in tutte le case. Il primo prodotto in questo senso fu il modello Gilda.



## 1991

**Gaggia** lancia sul mercato il modello **Classic**. Ancora oggi prodotto icona e tra i più riconosciti e ricercati tra gli amanti dell'espresso. La missione non è variata negli anni: diffondere nel mondo il miglior espresso italiano con crema naturale come **Achille Gaggia** l'aveva inventato.



*La storia dell'arrivo del caffè a Venezia nel 1600 è un viaggio affascinante fatto di commerci orientali, diffidenze religiose e rivoluzioni sociali. Venezia fu la prima città italiana (e una delle prime in Europa) a importare e consumare questa bevanda →*

# PRIMA DELL'ESPRESSO:
## viaggio alle origini del caffè italiano

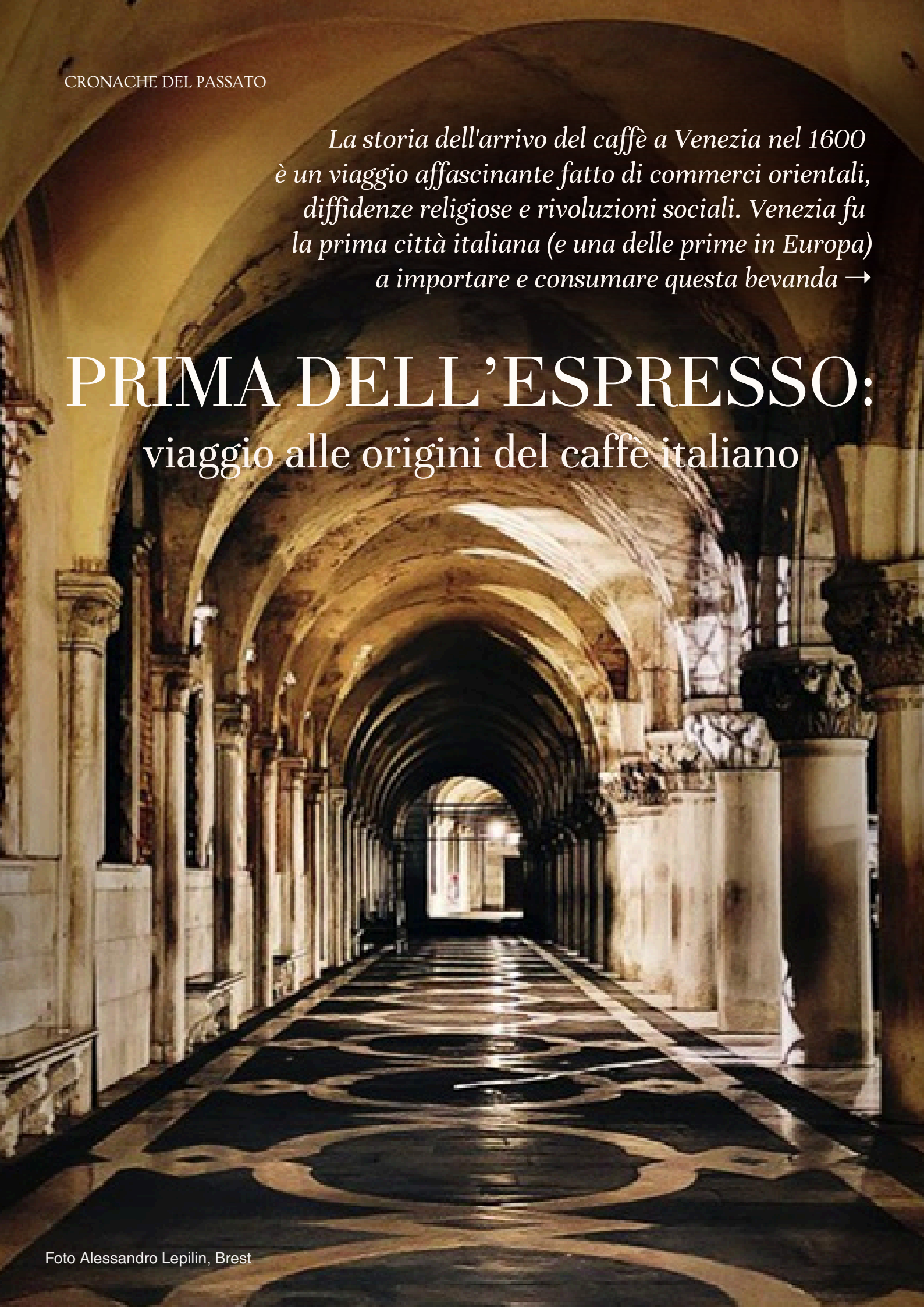


Foto Alessandro Lepilin, Brest

***I primi contatti con l'Oriente***
I diplomatici e i medici: Già alla fine del XVI secolo, i diplomatici veneziani a Costantinopoli (i Baili) descrivevano nei loro rapporti una strana bevanda nera e caldissima prodotta da semi tostati, che i turchi bevevano per restare svegli. Il medico e botanico padovano Prospero Alpini la studiò in Egitto e ne descrisse le proprietà terapeutiche nel 1592.

*Il commercio con i musulmani:* Grazie alla sua fitta rete di scambi commerciali con l'Impero Ottomano e il Nord Africa, la Repubblica di Venezia iniziò a importare i primi sacchi di caffè all'inizio del 1600. Inizialmente, però, la bevanda non veniva bevuta per piacere, ma venduta dagli speziali (i farmacisti dell'epoca) come medicina costosa per curare i problemi digestivi e il mal di testa.

***La benedizione di Papa Clemente VIII***
Nel corso del 1600, la diffusione del caffè subì una forte frenata a causa dei pregiudizi religiosi: Il «Caffè di Satana»: Molti consiglieri della Chiesa cattolica chiesero di vietare la bevanda, definendola «la bevanda di Satana» o «il vino dell'Islam», poiché proveniva dalle terre dei musulmani con cui la cristianità era spesso in guerra.

*L'assaggio storico:* Attorno al 1600, Papa Clemente VIII decise di assaggiare personalmente questo infuso prima di bandirlo. Colpito dal sapore e dall'effetto energizzante, il Papa esclamò che «sarebbe stato un peccato lasciare una bevanda così deliziosa solo agli infedeli» e battezzò simbolicamente il caffè, rendendolo cristiano e libero di essere consumato in tutta Europa.

*Dalla metà del 1600 il consumo uscì dalle farmacie per diventare un fenomeno sociale. Nel 1683 (secondo alcune fonti storiche anche prima, nel 1640 o 1645), aprì a Venezia, sotto i portici di Piazza San Marco, la prima vera* ***bottega del caffè*** *in Italia.*

## *LA NASCITA DELLA BOTTEGA DEL CAFFÈ*






Dalla metà del 1600 il consumo uscì dalle farmacie per diventare un fenomeno sociale: Il primo locale: Nel 1683 (secondo alcune fonti storiche anche prima, nel 1640 o 1645), aprì a Venezia, sotto i portici di Piazza San Marco, la prima vera bottega del caffè in Italia. Il boom sociale: Il successo fu travolgente.
In pochi decenni, a Venezia aprirono oltre 200 botteghe del caffè. Non erano solo luoghi dove bere, ma veri e propri centri culturali e politici dove si incontravano nobili, artisti, mercanti e filosofi per discutere e leggere i giornali dell'epoca.
Il culmine di questa storia d'amore tra Venezia e la bevanda si raggiunse il 29 dicembre 1720, quando aprì il celebre Caffè Florian (all'inizio chiamato Alla Venezia Trionfante), che è tuttora il caffè più antico del mondo in attività.

# SOTTO L'OCCHIO DEL CONSIGLIO DEI DIECI:

## il caffè proibito a Venezia



La bottega del caffe, Pietro Longhi, 1750-1755

L'incredibile successo delle "botteghe del caffè" nel Settecento spinse la Repubblica di Venezia – e in particolare la temutissima magistratura degli Inquisitori di Stato e i Provveditori alla Giustizia – a emanare leggi severissime. I baristi dell'epoca (chiamati ufficialmente Acquacedrati o Caffetieri) erano sorvegliati speciali. Le restrizioni non regolavano solo la qualità del prodotto, ma miravano soprattutto a controllare l'ordine pubblico, poiché i bar erano diventati centri di discussione politica e potenziali focolai di rivoluzione.
Ecco le leggi e le regole più severe applicate a Venezia:

**1. IL DIVIETO DI OSCURARE LE FINESTRE (CONTRO IL GIOCO D'AZZARDO)**
I caffè dovevano avere grandi vetrate completamente trasparenti e prive di tende. Era severamente vietato coprire i vetri con panni, manifesti o assi di legno. Lo Stato doveva poter vedere chiaramente dall'esterno cosa accadeva dentro il locale, per impedire che le botteghe si trasformassero in bische clandestine per il gioco d'azzardo o in luoghi di prostituzione.

**2. IL REATO DI "DISCORSO POLITICO" (LE SPIE NEI CAFFÈ)**
Venezia era un'oligarchia ossessionata dal controllo. Nelle botteghe del caffè era vietato criticare il governo della Serenissima, il Doge o le leggi dello stato. Per far rispettare questa regola, il governo non usava solo le guardie, ma infiltrava nei caffè i «confidenti» (le spie degli Inquisitori di Stato).
I baristi erano obbligati a segnalare se i clienti facevano discorsi sovversivi. Se un barista tollerava discussioni contro la Repubblica, rischiava la chiusura immediata della bottega e l'esilio.

**3. IL DIVIETO DELLE «STANZETTE SEGRETE»**
Molti baristi avevano iniziato a dividere i locali sul retro creando dei piccoli salottini privati (chiamati camere segrete o stanzini), molto amati dai nobili per avere privacy. Il governo veneziano li vietò categoricamente con appositi decreti: l'intero caffè doveva essere un unico spazio aperto al pubblico. Negli stanzini nascosti si temevano cospirazioni politiche e incontri amorosi illeciti.

**4. ORARI DI CHIUSURA RIGIDI E COPRIFUOCO**
Le botteghe non potevano restare aperte tutta la notte. Dovevano chiudere tassativamente al suono della "Marangona"(la campana maggiore del Campanile di San Marco) o secondo gli orari fissati dai magistrati per il coprifuoco. Chi veniva sorpreso ad accogliere clienti oltre l'orario consentito subiva multe salatissime e la revoca della licenza.

**5. CONTROLLO CHIMICO SULLE CONTRAFFAZIONI**
La Serenissima proteggeva la purezza delle sue merci per difendere la reputazione del commercio veneziano. I magistrati compivano ispezioni a sorpresa nei magazzini dei baristi: Era vietato «allungare» la polvere di caffè con ingredienti più economici come la cicoria, l'orzo tostato, i ceci o addirittura la segale. Chi veniva sorpreso a vendere caffè adulterato veniva multato pesantemente



e subiva il sequestro e il rogo pubblico delle merci contraffatte in Piazza San Marco.

**6. IL BLOCCO DELLE NUOVE LICENZE (NUMERO CHIUSO)**
Nel 1759, spaventato dalla proliferazione incontrollata di questi locali (che avevano superato le 200 unità nella sola area di San Marco e Rialto), il Senato veneziano impose il blocco totale delle nuove aperture. Da quel momento, per aprire un nuovo caffè bisognava attendere che un vecchio barista fallisse o morisse senza eredi, acquistandone la licenza a prezzi astronomici.