

BENVENUTO IN ORIENTE!

Aprire una caffetteria Lino's Coffee nella culla del caffè, dove sono le sue antiche radici storiche e culturali.

[Vedi un breve riepilogo a tema nel retro...]

Sembrava solo un vaghissimo sogno quando nel 1999 veniva inaugurato in Italia il primo punto Lino's, ora invece dopo una fortunata espansione sul territorio nazionale, l'approdo al vicino Oriente è prossimo a diventare realtà.

Quattro nuovi locali saranno infatti inaugurati tra la fine del 2008 e l'anno venturo negli Emirati Arabi e in Egitto, con ulteriori Lino's Coffee in previsione per i prossimi 5 anni. Un successo che sembra già assicurato dati i numerose trattative in corso in diverse località degli Stati mediorientali, che tra l'altro potrebbero dischiudere altre interessanti prospettive per reinventarsi ancora nel vasto mondo del caffè.

Situati in importanti zone commerciali degli Emirati e in altre location altamente turistiche, i locali terranno alto il nome dell'espresso Made in Italy unendo la sapiente tecnica nostrana alle ottime miscele arabiche, nonché le originali ricette inconfondibilmente Lino's! Le caffetterie saranno come sempre arredate secondo il raffinato design che contrassegna i Lino's Coffee, in cui però si intende mantenere un'identità specifica per valorizzare al massimo la peculiarità del posto.

Spazi nuovi e sapori autentici dunque, per incontrare i gusti di un pubblico internazionale e sofisticato come pure di chi ama ritrovare l'atmosfera familiare del Lino's dietro casa. Dopo aver accolto il principe dei suoi sapori e averne fatto un'arte, oggi è l'Oriente che lo aspetta. E il benvenuto non potrà che essere un brindisi ... a suon di tazzine!!!

UN RITORNO ALLE ORIGINI...

Pare che la voce caffè sia totalmente araba, sebbene poi ciascun popolo la pronunciasse in un modo diverso. La sua stessa etimologia ha uno stretto legame con la sua scoperta, in quanto allude alla proprietà più evidente dei chicchi: essa deriva dall'arabo qahwa che significa «ciò che stimola, che solleva in alto».

Così anche Linneo, quando si trova a classificare le varie specie dell'arbusto dai magici frutti chiama la varietà più comune Caffè Arabia, riferendosi a quello originario dell'Etiopia, oggi coltivato in molte regioni della fascia tropicale e subtropicale. Da alcune ricerche si è riusciti a datare la sua scoperta attorno alla metà del IX sec. nell'Altipiano Abissino, dove i nomadi preparavano un decotto di frutti rossastri raccolti da arbusti. Il liquido ottenuto, utilizzato come rimedio energetico, era diverso dalla bevanda che conosciamo oggi. Ai tempi era consumato prevalentemente nell'ambito di cerimonie religiose o per finalità terapeutiche. Le virtù della bevanda erano apprezzate dai medici del XI secolo, come testimoniano gli scritti di Avicenna che la consigliava nella cura di calcoli renali, morbilli e tosse. Questa bevanda calda e forte era inoltre assai gradita dai musulmani anche durante il Ramadan il mese nel quale i fedeli digiunano dall'alba al tramonto.

Nel mondo arabo esistono poi molte e varie leggende che hanno trasformato in mito l'incontro tra l'uomo e il caffè. Una racconta che la pianta sia stata donata a Maometto dall'arcangelo Gabriele e anche che Allah bevesse caffè nel giorno in cui creò il mondo e vino nel giorno del Peccato originale: per questo il vino è proibito all'uomo, mentre il caffè è considerato portatore di senso.

Secondo un racconto popolare abissino, invece, gli uomini scoprirono l'aroma del caffè del tutto casualmente, per via di un enorme incendio che divampò nel boschetto dove la pianta cresceva spontanea. Il profumo attrasse gli abitanti delle vicinanze, che raccolsero i chicchi bruni dai quali ottennero poi una bevanda che in breve divenne un consumo abituale per la popolazione.

La Ricetta...

SALSA DI CAFFÈ

Ingredienti
250 ml latte
250 ml panna
1/2 tazzina di caffè
2 tuorli d'uovo
70 gr di zucchero
1 bustina di vanillina

Preparazione

Con questa salsa potrete farcire o accompagnare torte e dolci.
In un tegame unite latte, panna e il caffè ristretto e portateli a bollire.
Intanto lavorate i tuorli con lo zucchero e la bustina di vanillina fino a ottenere una crema giallastra e soffice.
Diluite la crema con il composto di latte panna e caffè ancora tiepido.
Versate a filo senza mai smettere di lavorare con la frusta.

Se già intorno all'anno Mille la torrefazione dei chicchi era praticata nel mondo arabo, gli europei si tennero a lungo alla larga da quella sostanza degli "infedeli" e fu solo a partire dalla metà del Seicento, grazie ai mercanti veneziani che avevano intensi scambi con il vicino Oriente, che il caffè iniziò a diffondersi nel mondo occidentale, fino a diventare un vero e proprio culto. Nel medesimo periodo dall'Etiopia raggiunge anche i paesi islamici vicini - Egitto, Siria e Turchia - dove divenne simbolo di accoglienza e convivialità.



[CONTINUA...]