

La Moka, une institution

« La moka », est la machine officiellement utilisée par la majorité des familles italiennes pour préparer un café traditionnel. Très facile à utiliser, cette cafetière réputée, souvent en forme de sablier, produit un café corsé riche en arôme. Elle s'utilise directement sur la plaque électrique ou sur le gaz. La préparation du café « Moka » nécessite une certaine expérience, et une maîtrise parfaite des dosages.



Pour réaliser un café comme les italiens :

Dans un premier temps, versez de l'eau froide dans le réservoir jusqu'au niveau de la valve de sécurité.

Ensuite, remplissez-le filtre à café complètement avec du café moulu mais non tassé

Puis, vissez ensemble les deux parties de la cafetière.

Placez la cafetière sur un feu doux. Plus l'ébullition est lente plus le café sera meilleur.

Puis, retirez la cafetière du feu dès que le café monte et que la moka commence à gargouiller.

Enfin, remuez le café avec une petite cuillère avant de le verser dans les tasses.

Ouvrez la cafetière, rincez-la à l'eau chaude et laissez la sécher avant de revisser les deux parties.

Les italiens aiment aussi déguster debout au comptoir des cafés : une véritable institution, un endroit où les gens de tous âges peuvent généralement aller prendre leur petit-déjeuner (« *colazione* »), un déjeuner rapide (« *pranzo* »), un snack (« *spuntino / merenda* »), une glace (« *gelato* »), où vous pourrez rencontrer vos amis et jouer à des jeux de cartes typiquement italiens comme le « *burraco* », lire le journal, acheter des cigarettes, etc.

Quels sont les cafés les plus couramment consommés au bar en Italie ?

Café espresso

L'*espresso* est le plus classique et le plus simple. Il sera servi dans la tasse traditionnelle où vous pourrez goûter tous les arômes et les plaisirs du café italien, amer ou sucré.

Caffè Macchiato

C'est le deuxième café le plus populaire au bar. *Le macchiato* n'est qu'un espresso avec un soupçon de lait chauffé à la vapeur.

Cappuccino

L'une des boissons italiennes les plus célèbres au monde, le *cappuccino*, consiste en un café à base d'espresso préparé avec un double espresso et du lait fouetté et chauffé à la vapeur, servi dans une grande tasse. Les barmans les plus compétents et professionnels vous séduiront avec le « *Latte Art* » (« art du lait ») : la nouvelle technique en vogue pour confectionner des cappuccinos décorés avec les couleurs du lait et du café.

Latte macchiato

Un bon *latte macchiato* diffère du cappuccino de part le verre dans lequel il est servi. Il n'est pas servi dans une tasse mais dans un grand verre. C'est juste un peu de café et il est servi avec ou sans mousse.

Caffelatte

Le caffelatte est fondamentalement un cappuccino sans mousse. Les quantités de lait et de café sont identiques à celles du *cappuccino*.

Caffè decaffeinato

Pour ceux qui ne veulent pas renoncer à un bon café mais veulent éviter la caféine, le café décaféiné est la seule solution... bien qu'un faible pourcentage de caféine soit toujours présent.

Caffè lungo

Le *caffè lungo* ne doit pas être confondu avec le café double (*caffè doppio*). Alors que dans le dernier cas, il y a en fait deux tasses de café dans une, un « café long » est juste un café ralongé. La différence dans ce cas sera donc dans le goût - plus léger - par rapport au goût plus fort du café double.

Caffè marroccchino

Chaque bar a sa propre recette secrète qui est souvent appelée par différents noms. Il est préparé à base de café espresso, de poudre de chocolat noir et de lait battu.

Caffè corretto signifie un café « corrigé » avec une petite dose d'alcool, de grappa et parfois de sambuca ou de brandy. Il est plus consommé dans le nord de l'Italie.

Caffè Shakerato

Pour ceux qui ne peuvent pas se passer de café, même en été à 40 °C, cette version estivale a été spécialement inventée. *Le Caffè Shakerato* est généralement préparé avec de la glace et du sucre. Vous êtes maintenant prêt à aller en Italie et à commander au bar comme un vrai Italien !