

Il caffè

Leggete il testo sul caffè e indicate le affermazioni veramente presenti.

Gli italiani con la parola “caffè” si riferiscono quasi sempre all’**espresso**, questo caffè tanto particolare dal gusto e l’**aroma*** forti.

Tutto comincia nel 1901 quando il milanese Luigi Bezzera inventa* una macchina per il caffè da bar che permette di preparare il caffè in poco tempo. Così, l’**espresso** (nome che sottolinea, appunto, la velocità nella preparazione, ma anche nella... consumazione) entra nella vita di tutti i giorni degli italiani e diventa un simbolo dell’Italia.

Tutti i momenti sono buoni per un caffè che possiamo bere **macchiato** (con pochissimo latte); **lungo** (tazzina quasi piena, sapore più leggero); **ristretto** (meno acqua, sapore più forte); **freddo** (con ghiaccio); **corretto** (con un po’ di liquore). Inoltre a casa gli italiani fanno spesso colazione con il **caffelatte**, latte caldo e

pochissimo caffè.

L’altra bevanda calda italiana famosa nel mondo è il cappuccino. Ha preso il suo nome dal colore degli abiti dei frati* cappuccini e in pratica si tratta sempre di un espresso più la schiuma di latte*. Un consiglio: dopo pranzo chiedete un espresso invece di un cappuccino. Per gli italiani, infatti, è **impensabile*** bere un ‘cappuccio’ alla fine di un pasto, mentre va benissimo a colazione. L’espresso, d’altra parte, si beve a tutte le ore!



- 1. L’espresso è il caffè preferito dagli italiani.
- 2. Luigi Bezzera ha inventato il modo di preparare il cappuccino.
- 3. Il caffelatte si beve soprattutto la mattina.
- 4. Il caffè lungo non ha un sapore molto forte.
- 5. I frati cappuccini bevono molto caffè.
- 6. Dopo pranzo gli italiani bevono almeno due tazzine di caffè.

Glossario: aroma: il profumo di una bevanda, di un cibo; inventare: creare, pensare per primo una cosa nuova; frate: monaco, uomo che appartiene a un ordine religioso; schiuma di latte: crema di latte; impensabile: incredibile, che non si riesce ad immaginare.



Caffè, che passione!

Leggete il testo e completate la tabella.

Caffè, passione degli italiani 30 milioni di tazzine al giorno

ROMA - A colazione, dopo pranzo e dopo cena.

Ma anche al pomeriggio: il rito* del caffè sembra irrinunciabile* per gli italiani. Sui 7,5 milioni di sacchi di caffè importato dall'estero (pari a 76 mila tonnellate*) ogni anno, 1,5 milioni finiscono nei bar, i restanti* 6 milioni vanno nelle case private per il consumo quotidiano*. Un italiano beve 600 tazzine di caffè e cappuccino all'anno: di queste il 70% a casa, il 20% nei



130.000 bar del paese e il 10% sul posto di lavoro.

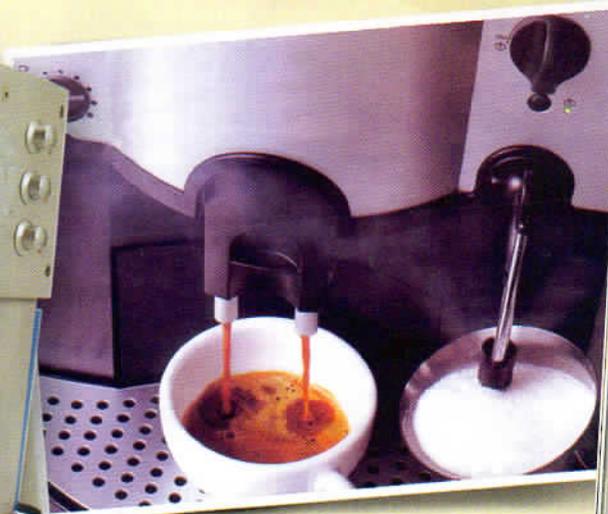
da la Repubblica

I numeri del caffè

- tazzine all'anno per ogni italiano
- milioni di sacchi di caffè importato
- mila bar in Italia
- mila tonnellate di caffè consumate all'anno
- milioni di sacchi di caffè consumati al bar
- milioni di sacchi di caffè consumati nelle case
- milioni di tazzine bevute al giorno in Italia

Tra le caffettiere ad uso domestico* la più usata oggi è ancora la Moka (famosa per esempio la *Bialetti*) che in pochi minuti dà un buon espresso. Poi esistono tantissime caffettiere automatiche (in bar, ristoranti, uffici e case) che preparano sia il caffè sia il cappuccino.

Glossario: rito: abitudine sacra; irrinunciabile: che non si può rifiutare; tonnellata: mille chili; restante: quello che resta; quotidiano: di ogni giorno; domestico: di casa, familiare.



Attività online