

Cappuccino italiano

LATTE ART

ITALIAN
CAPPUCCINO
Latte Art



Franco e Mauro Bazzara

CAPPUCCINO ITALIANO

Latte Art



ITALIAN CAPPUCCINO

Latte Art

INDICE

Presentazione	13
Prefazione	15
Introduzione	16

Cappuccino&Espresso 19

Storia del cappuccino 25

Origini del cappuccino	26
Non c'è cappuccino senza espresso	30
Cappuccino classico	32
Cappuccino italiano	34
Cacao e cannella	36
Cappuccini da evitare	39
Parametri del cappuccino	41
Cappuccino certificato	42
Espresso italiano	44
Acqua	48
Tostatura del caffè	53
Cappuccino: miscela e tostatura	56

Le 6 "M" del caffè espresso 59

Miscela	61
Macchina per il caffè espresso	64
Macinacaffè	68
Mano del barista	71
Manutenzione	74
Mission&Marketing	80

Le 5 "L" del cappuccino 83

Latte	88
Tipi di latte	92
Latte bio e latti speciali	94
La schiuma e gli alimenti	97
Il latte e la schiuma	98
Stabilità della schiuma	102
Caratteristiche del latte per il cappuccino	104
Lattiera	108
Lancia	112
Pressione e temperatura	117
Lavorazione	118
Fasi della lavorazione del latte per il cappuccino	119
Montatura del latte	121
Sempre freddo e fresco	122
Processo di montatura del latte	124
Riscaldamento del latte	126
Controllo della temperatura	128
Mano e termometro	130
Errori nella lavorazione del latte	132
Tecnica del vortice	133
Fasi della montatura	134
Stabilizzazione e amalgamento	136
Ossigenare ed emulsionare	137
Come emulsionare	139
Battere il bricco	139
Travaso del latte montato	140
Preparazione e completamento	140
Tecniche di versamento del latte	142
Altezza, inclinazione e volume	143

Il cucchiaino	144
Prese	145
Oscillazioni	146
Interazione perfetta tra schiume	147
Servizio	150
Latte Art	152
Maestri del cappuccino italiano	154
Le regole auree delle 5 L del cappuccino	156

La degustazione del cappuccino 159

Degustazione, assaggio o analisi sensoriale?	164
Gli obiettivi dell'analisi sensoriale	168
Analisi visiva	170
Analisi olfattiva	173
Analisi gusto-olfattiva e tattile	174
Scheda valutazione cappuccino IBEA	178
Fasi dell'assaggio del cappuccino	180
La tazza del cappuccino	184
Cappuccino gourmet monorigine	189
Caffè Gourmet	192
Salvador SHG Cup of Excellence	198
Costa Rica SHB FJO Sarchi	200
Guatemala Arabica SHB decaffeinato	204
Santo Domingo Barahona Excelsior	206
Colombia Supremo Rafael	208
Brazil Santos Organic Nossa Senhora de Fatima	210
Ethiopia Bale Wild Natural Forest Coffee	212
Uganda Robusta Washed Pearl	216
India Arabica AA Spirit of India	218
India Robusta Kaapi Royale	220
India Arabica Monsooned Malabar AA	222

Mondo cappuccino 227

Modi di preparare il cappuccino	232
Cornetto all'italiana	236
Miscele di caffè espresso e latte montato	239
Cappuccino alternativo	240
Cappuccini assortiti	244
Tea Latte Art	246
Cappuccino alle rose	250
Tecnologia al servizio del cappuccino	253

I segreti della Latte Art 255

Gli accessori base della Latte Art	260
Per i più esigenti	261
Latte Art perfetta	263
Stencil	265
1 Shangai	266
Writing	271
2 I love Italy	272
Topping	275
3 Chicco in fiore	278
4 Crisantemo	280
5 Vertigo	281
6 Tigrato	282
7 Onde	284
8 Fiore "in-quadrato"	285

9 Ruota	286	67 Lisca di pesce	390
10 Intreccio fantasia	288	68 Foca	391
11 Cacao mix	290	69 Koala	392
12 Macine	294	70 Panda	394
13 Elica	295	71 Leone	396
14 Taj Mahal	296	72 Elefantino	400
15 Alba	299	73 Mammuto	401
16 Cuoricino, Ventola, Ninfea	300	74 Scimmia	402
17 Ghirlanda, Ragnatela, Cascate	302	75 Giraffa	404
18 Fiorellino, Petali, Mare mosso	304	76 Scorpione	406
19 Fiore colorato	306	77 Dragone	408
20 Stella	307	78 Fantasy	411
21 Tetti orientali	308	79 Araba fenice	412
Etching	311	Latte Art	415
22 Alta marea	312	80 Mela	416
23 Caleidoscopio	314	81 Cuore	418
24 Equilibrium	318	82 Doppio cuore	420
25 Girandola	320	83 Cuore trafitto	422
26 Orchidea	322	84 Tulipano	426
27 Fior fiore	324	Tulipani	428
28 Di qua e di là	325	85 Felce	430
29 Cosmo	326	86 Piuma	431
30 Mandala	327	87 Foglia larga	432
31 Sole e luna	328	88 Alloro	435
32 Sole allegro	329	89 Tris Cacao	436
33 Quercia	330	90 Tre foglie	438
34 Albero d'inverno	332	91 Quattro foglie	439
35 Pupazzo di neve	334	92 Cingue foglie	440
36 Cerchio di fuoco	335	93 Foglia, cuore e spiga	442
37 Quadrifoglio	336	94 Foglia e fiore	444
38 Ciliegie	337	95 Tre foglie e cuore	446
39 Fiori di campo	338	96 Doppio cuore e felce	447
40 Margherita	340	97 Omino	448
41 Fiori	342	Vortici	451
42 Floreale	344	98 Vortice e cuore	452
43 Angelo	348	Painting	457
44 Pac man	350	99 Volto di donna	458
45 Faccetta	351	100 Illusione ottica	459
46 Capo indiano	352	101 Charleston	460
47 Madame	353	102 L'avventuriero	461
48 Innamorati	354	103 Drupe	462
49 Tempesta di cuori	355	104 Portafiltro	463
50 Danza di cuori	357	105 Fiore del caffè	464
51 Cuoricini	358	106 Chicchi pop art	465
52 Foglia, cuori e spiga	362	107 Cup of Excellence	466
53 Yin Yang	364	108 Moka	467
Animals	367	109 Cappuccino Monna Lisa	468
54 Farfalla	368	Free Style	471
55 Gattina	370	110 Scivolo	472
56 Scoiattolo	372	111 Fusion	476
57 Riccio	373	Foglie colorate	482
58 Orso	374	World Latte Art Championship	484
59 Usignolo	375	L'esperienza di un campione	488
60 Coniglio	378	Maestro della Latte Art	491
61 Maialino	381		
62 Aquila	382	Conclusione	493
63 Il pesce grande mangia il piccolo	383	Interventi	494
64 Nido	384	Ringraziamenti	498
65 Pavone	386	Crediti iconografici	499
66 Cigno	388	Bibliografia/ Sitografia	502





INDEX

Presentation	13
Preface	15
Introduction	16

Cappuccino&Espresso 19

The history of cappuccino 25

Origins of the cappuccino	26
There can be no cappuccino without espresso	30
Classic cappuccino	32
Italian Cappuccino	34
Cocoa and cinnamon	36
Cappuccinos to be avoided at all cost	39
Cappuccino parameters	41
Certified cappuccino	42
Italian espresso	44
Water	48
Coffee roasting	53
Cappuccino blend and roast	56

The 6 “M”s of espresso coffee 59

Miscela (Blend)	61
Macchina per il caffè espresso (Espresso coffee machine)	64
Macinacaffè (Coffee grinder)	68
Mano del barista (Barista’s hand)	71
Manutenzione (Maintenance)	74
Mission&Marketing	81

The 5 “L”s of Cappuccino 83

Latte (Milk)	88
Types of milk	92
Organic milk and special milks	94
Froth and foodstuffs	97
Milk and foam	98
Stability of the foam	102
Milk property requirements for cappuccino	104
Lattiera (Milk pitcher)	108
Lancia (Steam wand)	112
Pressure and temperature	117
Lavorazione (Processing)	118
Preparing milk for a cappuccino: the steps involved	119
Frothing	121
Always cold and fresh	122
The milk frothing process	124
Heating the milk	126
Temperature control	128
Hand vs thermometer	130
Milk frothing errors	132
The whirlpool technique	133
Frothing	135
Stabilization and blending	136
Oxygenate and emulsify	137
Emulsifying	139
Pounding the pitcher	139
Transferring the frothed milk	141
Preparation and completion	141
Milk pouring techniques	142
Height, tilt and volume	143

The spoon	144
Grip	145
Oscillation	146
Perfect interaction between foams	147
Serving	151
Latte Art	152
Italian cappuccino maestros	155
The golden rules of the 5 “L”s of the cappuccino	157

Cappuccino tasting 159

Taste-testing, savoring or sensory analysis?	164
The goals of sensory analysis	168
Visual analysis	170
Olfactory analysis	173
Gustatory-olfactory and tactile analysis	174
IBEA cappuccino scoring sheet	178
Phases in tasting a cappuccino	181
Cappuccino cup	184
Single origin gourmet cappuccino	189
Gourmet coffee	192
Salvador SHG Cup of Excellence	198
Costa Rica SHB FJO Sarchi	200
Guatemala Arabica SHB decaffeinated	204
Santo Domingo Barahona Excelsior	206
Colombia Supremo Rafael	208
Brazil Santos Organic Nossa Senhora de Fatima	210
Ethiopia Bale Wild Natural Forest Coffee	212
Uganda Robusta Washed Pearl	216
India Arabica AA Spirit of India	218
India Robusta Kaapi Royale	220
India Arabica Monsooned Malabar AA	222

Cappuccino world 227

Ways to prepare the cappuccino	232
Italian cornetto	236
Blends of espresso and frothed milk	239
An alternative cappuccino	240
Assorted cappuccinos	244
Tea Latte Art	246
Rose scented cappuccino	250
Technology at the service of the cappuccino	253

The secrets of Latte Art 255

The basic accessories for Latte Art	260
For the most demanding	261
Factors affecting a perfect Latte Art	263
Stencil	265
1 Pick-up sticks	266
Writing	271
2 I love Italy	272
Topping	275
3 Flowering bean	278
4 Chrysanthemum	280
5 Vertigo	281
6 Tiger stripes	282
7 Waves	284
8 Flower in a “picture frame”	285

9 Wheel	286	67 Fishbone	390
10 Interweave Fantasia	288	68 Seal	391
11 Cocoa mix	290	69 Koala	392
12 Burrs	294	70 Panda	394
13 Propeller	295	71 Lion	396
14 Taj Mahal	296	72 Baby elephant	400
15 Sunrise	299	73 Mammoth	401
16 Heart, Fan, Water lily	300	74 Monkey	402
17 Garland, Spiderweb, Waterfall	302	75 Giraffe	404
18 Floweret, Petals, Rolling seas	304	76 Scorpion	406
19 Colored flower	306	77 Dragon	408
20 Star	307	78 Fantasy	411
21 Pagoda rooftops	308	79 Phoenix	412
Etching	311	Latte Art	415
22 High Tide	312	80 Apple	416
23 Kaleidoscope	314	81 Heart	418
24 Equilibrium	318	82 Double heart	420
25 Pinwheel	320	83 Pierced heart	422
26 Orchid	322	84 Tulip	426
27 The ultimate flower	324	Tulips	428
28 One side and the other	325	85 Fern	430
29 The cosmos	326	86 Feather	431
30 Mandala	327	87 Broadleaf	432
31 Sun and moon	328	88 Laurel wreath	435
32 Happy sun	329	89 Cocoa three-fer	436
33 Oak Tree	330	90 Three rosettas	438
34 Winter tree	332	91 Four rosettas	439
35 Snowman	334	92 Five rosettas	440
36 Ring of fire	335	93 Leaf, heart and spike of wheat	442
37 Four-leaf clover	336	94 Leaf and tulip	444
38 Cherries	337	95 Three leaves and a heart	446
39 Wild flowers	338	96 Fern and double heart	447
40 Daisy	340	97 Stick figure	448
41 Flowers	342	Whirls	451
42 Floral	344	98 Whirlwind heart	452
43 Angel	348	Painting	457
44 Pac man	350	99 Woman's face	458
45 Baby face	351	100 Optical illusion	459
46 Indian chief	352	101 Charleston	460
47 Madame	353	102 The Adventurer	461
48 Lovers	354	103 Coffee Cherry	462
49 A flurry of hearts	355	104 Portafilter	463
50 Dancing hearts	357	105 Coffee flower	464
51 Hearts	358	106 Pop Art Coffee Beans	465
52 Leaf, heart and spike of wheat	362	107 Cup of Excellence	466
53 Yin Yang	364	108 Moka	467
Animals	367	109 Monna Lisa Cappuccino	468
54 Butterfly	368	Free Style	471
55 Little Kitty	370	110 Slide	472
56 Squirrel	372	111 Fusion	476
57 Hedgehog	373	Multicolor rosetta	482
58 Bear	374	World Latte Art Championship	484
59 Nightingale	375	The experience of a champion	488
60 Rabbit	378	Latte Art Maestro	491
61 Piggy	381		
62 Eagle	382	Conclusion	493
63 A fish and its prey	383	Contributors	494
64 Nest	384	Acknowledgments	498
64 Peacock	386	Image credits	499
66 Swan	388	Bibliography/ Websites	502



Andrea Lattuada fra gli autori Franco e Mauro Bazzara
Andrea Lattuada with the authors Franco and Mauro Bazzara

Presentazione

Nell'ormai lontano 2002, in una delle mie prime esperienze come trainer di caffetteria a Trieste, ebbi l'onore di conoscere i fratelli Mauro e Franco Bazzara. L'impatto con le loro due diverse personalità mi colpì immediatamente e mi fece capire che nel mondo del caffè è pressoché impossibile generalizzare ed accontentarsi di ciò che la nostra lunga tradizione ci ha lasciato. Razionalità ed eclettismo, genio e sregolatezza, espresso e latte... ecco come dopo 10 anni posso descrivere in poche parole queste due fantastiche personalità che giorno dopo giorno, anno dopo anno, hanno contribuito a far crescere la cultura e l'amore verso il prodotto caffè. Dopo il successo dei primi due libri *La filiera del caffè espresso* e *La degustazione del caffè* sono qui ad introdurvi il terzo libro della serie edito dai fratelli Bazzara, *Cappuccino italiano Latte Art*.

Il cappuccino è senza ombra di dubbio la prima bevanda nata alterando con il latte la razionalità di una delle creazioni più geniali nate in Italia, ovvero l'espresso. Dall'eclettismo del genio italico intorno alla fine degli anni '70 nasce la decorazione sul cappuccino, in seguito denominata *Latte Art*, con figure base quali il cuore, la foglia e la mela, che oggi, grazie alla formazione impartita a migliaia di baristi nel mondo, è stata rivisitata, decostruita e riassemblata, creando centinaia di nuove figure che stimolano ogni giorno milioni di consumatori.

Questo libro vuole essere perciò una guida per chi sta iniziando il proprio percorso nell'infinito mondo del cappuccino, ma anche il punto di partenza per tutti coloro che già usano la *Latte Art* e che contribuiranno ad implementarla e soprattutto a divulgarla a tutti i baristi del mondo.

Andrea Lattuada
Coordinatore Nazionale SCAE-ITALIA
Speciality Coffee Association of Europe

Presentation

In the now distant 2002, during one of my first experiences as coffee shop trainer in Trieste, I was honored to meet the brothers Mauro and Franco Bazzara. I was immediately struck by how different their personalities were and I realized that, in the world of coffee, it is nearly impossible to generalize, to remain satisfied with what has been left by our long traditions. Rationality and eclecticism, genius and intemperance, espresso and milk... And so, after a decade, I need but a few words to describe these two fantastic personalities who, day in and day out, year after year, work to promote the culture and love for this product, for coffee. After the success of the first two books — *The espresso coffee production system* and *The Coffee Tasting* — I am pleased to introduce the third book in the series edited by the Bazzara brothers, *The Italian Cappuccino Latte Art*.

Beyond a shadow of a doubt, the cappuccino is the first beverage ever created to alter, by adding milk, the character of one of the most ingenious creations to come out of Italy: the espresso. In the late 1970s, eclectic Italian creativity produced ingenious decorations on the cappuccino, figures based on the heart, leaf and apple. Later this art form was dubbed *Latte Art*. Today, thanks to training offered by thousands of baristas worldwide, this technique has been reviewed, broken down and reassembled, creating hundreds of new figures, a daily joy for millions of consumers. This book has been conceived as a guide for those starting down the path, those entering the infinite world of the cappuccino. And yet, it is also a starting point for those who already use *Latte Art*, those helping to implement the technique and spread it among the baristas of the world.

Andrea Lattuada
National Coordinator SCAE-ITALIA
Speciality Coffee Association of Europe



Prefazione

Ecco un nuovo episodio della “saga dell’espresso” dei fratelli Mauro e Franco Bazzara. Dopo aver affrontato l’argomento nel 2002 con *Caffè espresso: un viaggio nel suo mondo*, seguito nel 2008 da *La filiera del caffè espresso* e nel 2010 da *La degustazione del caffè*, ora i fratelli Bazzara si cimentano con un titolo tanto ambizioso quanto evocativo: *Cappuccino italiano Latte Art*.

La passione per il connubio tra caffè e latte si infiamma negli Stati Uniti verso l’inizio degli anni ’90 e, così come in precedenza era accaduto per l’espresso, anche il cappuccino, ispirato dalla tradizione italiana, entra nel menù della macchina globale. Il seguito è scontato: l’abilità degli americani nella comunicazione è ben nota e così David Schomer da Seattle diventa il padre della *Latte Art*.

Il tema viene poi ampliato e generalizzato da Stefano Ponte (ricercatore senior al DIIS, *Danish Institute for International Studies*) che per primo parlò di *Latte Revolution* in un articolo di taglio economico pubblicato nel 2001 e ben noto ai ricercatori del settore. Nell’articolo Ponte affronta il tema della catena del valore della *commodity* caffè ed identifica nello *specialty coffee* strettamente legato all’incremento esponenziale delle preparazioni a base latte il nuovo modo di consumare il caffè, dapprima negli Stati Uniti e poi nel mondo: una via alternativa di “decomodizzazione” del caffè.

La differenziazione nell’offerta di un prodotto rappresenta sempre un valore aggiunto e, così come la fusione di caffè (espresso) e latte (montato) ha generato il cappuccino, preparazione che ha aiutato la diffusione nel mondo dell’espresso, oggi le icone della *Latte Art* rappresentano la punta estrema di differenziazione avvicinandosi pericolosamente a esserne il fine ultimo.

Opportunamente i Bazzara affrontano in questo libro tutti i passaggi tecnici ed estetici e introducono nel IV capitolo tecniche d’assaggio, spiegando la differenza sensoriale ottenuta impiegando varietà di caffè *Gourmet* differenti. Così facendo di fatto recuperano la centralità del caffè su un’estetica traboccante.

A Trieste, sede del Distretto alimentare del caffè e città a buon titolo nota come capitale dell’espresso, la produzione di letteratura sul caffè è straordinaria. Non è certo un caso che quest’ultima fatica dei fratelli Bazzara sia nata proprio qui.

Furio Suggi Liverani
Presidente di Trieste Coffee Cluster
Agenzia per lo sviluppo del distretto industriale del caffè

Preface

And now, another episode in Mauro & Franco Bazzara's “saga of espresso”. After having dealt with the topic in 2002 with *Espresso Coffee: a journey in the world of coffee*, they followed up in 2008 with *The espresso coffee production system* and in 2010 with *The Coffee Tasting*. And now the Bazzara brothers have taken on a truly ambitious, evocative title: *Italian Cappuccino Latte Art*.

The passion for the mating of coffee and milk ballooned in the United States in the early 1990s and, as previously seen with espresso, the cappuccino, again inspired by Italian traditions, entered the menus of the world. The result was obvious: American communication skills are well known and so David Schomer of Seattle became the forefather of *Latte Art*.

The theme was then expanded and generalized by Stefano Ponte (senior researcher at DIIS, *Danish Institute for International Studies*) who first spoke of the *Latte Revolution* in 2001 in an economics article well known to researchers in the field. In that article, Ponte dealt with the coffee value chain and indicated that *specialty coffee* was strictly linked to the exponential increase in milk-based preparations, the new way to consume coffee, first in the United States and then worldwide: an alternate route to the “decomodization” of coffee. Offer differentiation is an added value for any product. And so, as coffee (espresso) and milk (frothed) generated the cappuccino, helping to spread espresso throughout the world, today the icon of *Latte Art* is a source of utmost differentiation, dangerously close to becoming an end in and of itself.

As is fitting, in this book, the Bazzaras deal with all the technical and artistic steps and, in chapter IV, they introduce the tasting techniques, explaining the sensory differences obtained when *Gourmet* coffee is used. And in doing so, they return coffee to its rightful place at the core, not to be upstaged by aesthetic presentation.

Trieste — home of the Coffee District and city known as the capital of espresso coffee — has produced a wealth of literature on coffee that is truly extraordinary both in terms of quality and quantity. It is not by chance that this latest work by the Bazzara brothers was born here.

Furio Suggi Liverani
President of the Trieste Coffee Cluster
Agency for development of the district for coffee-related industries

Introduzione

*Nel mondo nulla di grande è stato fatto
senza passione*

Georg Wilhelm Friedrich Hegel

Milioni di consumatori di tutto il mondo hanno imparato a lasciarsi affascinare dal cappuccino. È per questo grande interesse che abbiamo voluto rendere onore a questa icona della caffetteria italiana. La prima parte del libro gravita tutta attorno alla valorizzazione del cappuccino italiano, soffermandosi poi in particolare sugli elementi base che lo compongono, partendo dall'espresso, passando al latte e continuando a scoprire tutti gli *step* fondamentali della sua lavorazione e del servizio, non dimenticando approfondimenti sulle attrezzature indispensabili. Inoltre vengono proposti nuovi approcci nel degustare e nel proporre il cappuccino.

Nella seconda parte, completamente dedicata alla *Latte Art*, presentiamo una panoramica di cappuccini e caffelatte artistici unica nel suo genere. 111 creazioni che, passo dopo passo, svelano i segreti della *Latte Art*, invitando il “profano” così come l’“addetto ai lavori” allo spettacolo di ogni tappa, resa accessibile a tutti.

Ci siamo avvalsi del contributo di affermati esperti del settore caffè italiano e di prestigiose firme di fama internazionale per perfezionare, impreziosire e completare il volume con interventi mirati in ogni singolo aspetto del cappuccino.

Il nostro intento è quello di accompagnare il lettore in un viaggio a 360° esclusivamente dedicato alla più amata ricetta a base di caffè espresso e latte della nostra penisola.

Buon cappuccino!

Franco e Mauro Bazzara

Introduction

*Nothing great in the world has been accomplished
without passion*

Georg Wilhelm Friedrich Hegel

Millions of consumers worldwide have fallen victim to the charms of the cappuccino. And it is in light of this great interest that we pay homage to this icon of the Italian caffetteria.

The first part of this work hinges on the Italian cappuccino, focusing in particular on its value and basic elements: it starts with the espresso, moves on to the milk and then continues, presenting the fundamental steps required to prepare and serve this beverage, including an in-depth look at the equipment needed. In addition, new approaches to tasting and serving the cappuccino are given.

The second part is dedicated to *Latte Art*, presenting an overview of this unique form: artistic cappuccinos and caffelattes. Here 111 designs are presented, step-by-step, revealing the secrets of *Latte Art*. “Layman” and “professional” alike are invited to the show, each step laid out so they are accessible to all.

Renowned experts in the field of Italian coffee and internationally famous companies have made their contribution to this work, enhancing and completing the volume with input geared to each and every aspect of the cappuccino.

Our aim has been to accompany the reader on a 360° journey through this realm, specially dedicated to those who love the coffee-and-milk-based recipes of the Italian peninsula.

Have a good one — cappuccino that is!

Franco and Mauro Bazzara



BAZZARA

Troppo caffè



Too much coffee

Bollente



Boiling hot

Caffè scadente



Poor quality coffee

Montagna di schiuma e netta separazione di fase



Mountain of foam with clear milk-foam separation

Annacquato



Watered down

Schiuma a macrobolle



Froth with large bubbles

Poco caffè



Too little coffee

Tiepido



Lukewarm

Schiuma insufficiente



Insufficient foam

Cappuccini da evitare

© Franco e Mauro Bazzara (Planet Coffee Srl)

All'estero, ma anche nel nostro paese, capita di ordinare un cappuccino e di lasciarsi deliziare il palato al solo pensiero di assaporarlo, per poi rimanere amareggiati nel ricevere una miscela di latte e caffè per niente rassomigliante a quella sperata.

Ecco alcune ipotesi di preparazioni del cappuccino con caratteristiche non auspicabili:

È un cappuccino o un cattivo caffelatte?

Arriva in una grande tazza cilindrica tipica di certi hotel e si scopre che la poca schiuma in superficie è tristemente scissa dal latte. La netta separazione mette in evidenza due gusti distinti e non amalgamati: da una parte il caffè diluito e dall'altra il gusto della schiuma. A peggiorare la situazione si percepisce una sensazione d'inconsistenza, dovuta all'utilizzo di poco caffè e di un latte scremato a lunga conservazione, riscaldato più volte e quindi ormai annacquato.

La sorpresa scottante

Il cappuccino è servito con una montagna traballante di schiuma evanescente (effetto "schiuma da bagno") alta quasi quanto la tazza stessa, che per l'abbondante spolverata di cacao zuccherato collassa in breve tempo. Al primo sorso l'impatto del latte surriscaldato scoterà il palato e non farà di sicuro dimenticare questa esperienza.

Bello non vuol dire per forza buono

A prima vista il cappuccino si presenta con un originale decoro di crema di latte che contrasta splendidamente con la crema dell'espresso. L'opinione complessiva cambia dopo averlo degustato ed essersi resi conto dell'influenza sul profilo organolettico di un caffè scadente.

La mancanza di un'accurata formazione professionale porta a un inevitabile risultato: la delusione del cliente.

Cappuccinos to be avoided at all cost

© Franco and Mauro Bazzara (Planet Coffee Srl)

Outside of Italy, but sometimes even inside the country, one can order a cappuccino — mouth watering at the very thought — only to be sorely disappointed when served a mixture of milk and coffee that bears little resemblance to the desired cappuccino.

Below are some possible cappuccino preparations that are anything but desirable:

Is it a cappuccino or an unappetizing caffelatte?

It comes served in the large, cylindrical cups used by some hotels and, sadly, what little foam it does have is on the surface, separated from the milk. This clear-cut separation also yields two distinct flavors — coffee and milk froth — that are not well blended at all. And to make matters even worse, one also perceives the inconsistencies

derived from use of an inadequate amount of coffee or a long shelf-life skimmed milk, reheated and now watered down.

A burning surprise

The cappuccino served is topped by a wobbly mountain of evanescent foam (bubble-bath effect) — wet foam standing nearly as high as the cup itself — that quickly collapses under an abundant sprinkling of sugared cocoa powder. At first sip, the overheated milk burns the palate. We won't forget this experience any time soon.

It's not necessarily good just because it's beautiful

At first sight the cappuccino presents an original foam decoration, a splendid contrast to the crema of the espresso. However, the taste dispels this first impression as soon as we perceive the nuances of a poor quality coffee.

The lack of good professional training has one inevitable result: a disappointed customer.

Cappuccino



A differenza del cremoso cappuccino, la ricetta del caffelatte tradizionale prevede solo un sottile strato di schiuma, di conseguenza le due bevande, identiche negli ingredienti, risultano molto diverse a livello organolettico

As opposed to the creamy cappuccino, the traditional recipe for caffelatte calls for only a thin layer of foam. Therefore, while containing the exact same ingredients, the two beverages are quite different



Caffelatte



B
BAZZARA

Parametri del cappuccino Cappuccino parameters

100 ml latte freddo 4 °C



Cold milk - 100 ml (at 4 °C)

Latte intero:
Proteine min. 3,2%
Grassi min. 3,5%



Whole milk:
Proteins - min. 3.2%
Fats - min. 3.5%

Pressione lancia vapore 1 atm



Steam wand pressure - 1 atm

Amalgama latte montato 5 sec



Blending of frothed milk - 5 sec

Tazza da 150 ml calda 40 °C



Cup - 150 ml (heated to 40 °C)

Tessitura fine "crema di latte"



Fine texture of "creamy milk"

25 ml caffè espresso



Espresso coffee - 25 ml

Riposo del latte montato 30 sec



Frothed milk setting time - 30 sec

Temperatura latte 60 °C



Milk temperature - 60 °C



The 5 “L”s of cappuccino

Le 5 “L” del cappuccino

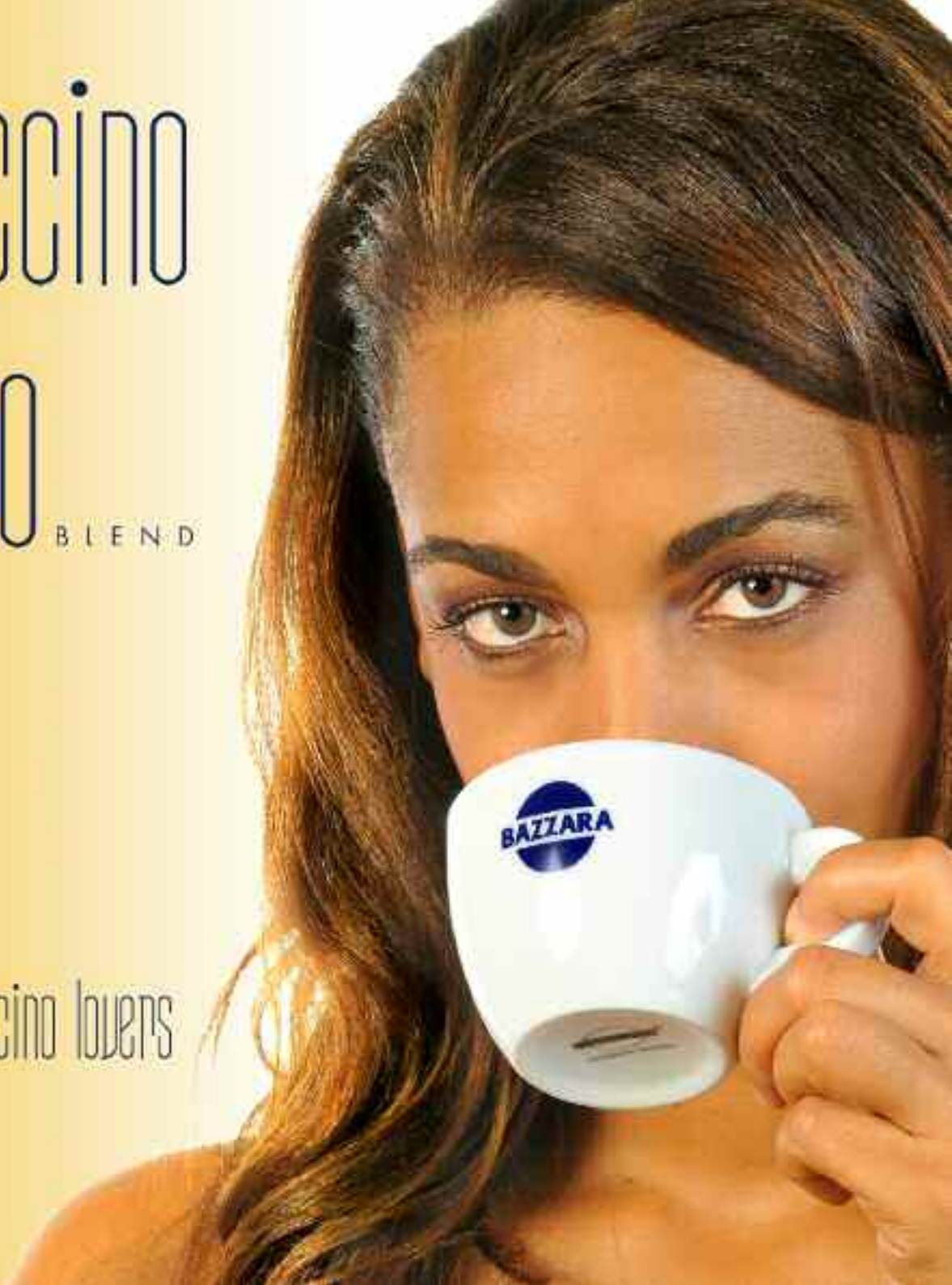


cappuccino italiano

BLEND



for true cappuccino lovers



“Ben fatto” è meglio che “ben detto”

Benjamin Franklin



“Well done” is better than “well said”

Benjamin Franklin

Un cappuccino che rispecchi pienamente la tradizione italiana ha origine in primo luogo dalla preparazione di un espresso eccellente e in secondo luogo dalla lavorazione meticolosa del latte montato.

Vista l'utilità di una sigla efficace come quella delle "6 M" che nell'ambito del mondo professionale facilita la diffusione di regole cardine della caffetteria, riteniamo imperativo estendere lo stesso metodo alla più amata e popolare ricetta a base di caffè espresso, il cappuccino italiano, tramite la semplice formula delle "5 L": Latte, Lattiera, Lancia, Lavorazione, *Latte Art*.

Latte

Come si suol dire, "chi ben comincia è a metà dell'opera": se la prima M del caffè espresso è indiscutibilmente la Materia prima, vale a dire la M di Miscela, con la stessa logica, per il cappuccino è indubbiamente la L di Latte. Questo elemento vitale merita un'attenta valutazione nella scelta della sua tipologia e del suo utilizzo professionale.

Lattiera

È uno strumento operativo fondamentale per la buona riuscita di un cappuccino e allo stesso tempo una componente poco considerata, proprio a causa della sua semplicità.

I formati necessari, il giusto materiale e spessore delle lattiere, la geometria complessiva del bricco e quella specifica del suo beccuccio, diventano materia di approfondimento.

Lancia

Senza una corretta potenza e tipo di vapore, la montatura del latte risulta inadeguata, ma bisogna fare attenzione anche alla forma del vaporizzatore, alla sua snodabilità e a una particolare conformazione dell'ugello.

Lavorazione

Preparare un cappuccino dall'aspetto classico, dalla tessitura fine, dotato di una consistenza vellutata e dal profilo organolettico auspicato, non è così facile come sembra.

In questo si devono apprendere e seguire scrupolosamente determinati metodi nelle diverse fasi della lavorazione e del versamento del latte montato.

Latte Art

Grazie a una precisa tecnica e alla creatività, un cappuccino si può trasformare in una personalissima espressione d'arte. Rappresenta per il barista professionista il coronamento di un percorso formativo fatto prima di conoscenze teoriche e in seguito di molta esperienza pratica.

In definitiva, per servire un cappuccino che rispetti perfettamente lo stile *Made in Italy*, è sempre più importante considerare, oltre alle 6 M del caffè espresso, anche le peculiari 5 L del cappuccino italiano.

A cappuccino that fully reflects Italian tradition starts out with the preparation of a superb espresso and then continues with meticulous frothing of the milk. Given the utility of the abbreviation 6 “M”s — professionally spreading the golden rules of the caffetteria — we felt the need to extend them to the best loved, most popular of all recipes based on espresso coffee. And so we have coined the simple formula of the 5 “L”s: *Latte, Lattiera, Lancia, Lavorazione, Latte Art*.

Latte (milk)

As the old adage goes, “Well begun is half done”. So, if the first M of espresso coffee is indisputably the raw material — the *Miscela* or blend — it follows that, for the cappuccino, the first L is the *Latte* or milk. Choice of this vital element requires careful consideration both in terms of type and professional use.

Lattiera (milk pitcher)

This is an essential piece of equipment for a successful cappuccino and, at the same time, it is so simple that its importance is often overlooked.

The formats required, the right material and the thickness of the pitcher, the overall milk jug geometry and its specific spout need to be considered in depth.

Lancia (steam wand)

If the power and type of steam are not correct, frothing will be inadequate. However, attention must also be paid to the shape of the vaporizer, its suppleness and the particular shape of the nozzle.

Lavorazione (processing)

Preparing a cappuccino with the classic appearance, a fine texture, velvety consistency and the desired organoleptic profile is not as easy as it seems.

In this light, one needs to master, and carefully perform, the methods involved in the various phases of preparation and pouring of the frothed milk.

Latte Art

With precise technique and creativity, a cappuccino can be transformed into a highly personal expression of art. For the professional barista, this is the crowning point of all training: a path composed, first, of theoretical information and then followed by a great deal of practical experience.

In sum, to serve a cappuccino that truly reflects the Made-in-Italy style, it is important to consider not only the 6 “M”s of espresso coffee, but also the particular 5 “L”s of the Italian cappuccino.

Latte

© Franco e Mauro Bazzara (Planet Coffee Srl)

La prima L fondamentale del cappuccino è il Latte.

Il latte è uno dei pochi alimenti completi ed equilibrati dal punto di vista nutrizionale, tanto che è ritenuto da sempre un alimento importante e di elevato valore energetico perché, oltre a una quantità di acqua di poco inferiore al 90%, contiene composti essenziali come proteine, caratterizzate da una notevole presenza di aminoacidi essenziali, lipidi e zuccheri (soprattutto lattosio). È una buona fonte di sali minerali (soprattutto di calcio, ma anche di sodio, di potassio e di fosforo) e di vitamine.

Generalmente con il comune termine "latte" s'intende il prodotto proveniente dalla mungitura di bovine, a differenza di tutti gli altri tipi di latte che devono riportare la denominazione della specie a cui appartiene l'animale che lo produce (ad esempio "latte di capra"). Per prolungare la durata di conservazione ed eliminare il rischio microbiologico del latte vaccino appena munto occorre applicare scrupolosamente una serie di processi di bonifica e di depurazione, quali ad esempio accurate procedure di ricezione del latte crudo, pre-trattamenti e processi termici.

Operazioni di raccolta e accettazione

Comprendono le fasi del trattamento igienico, la refrigerazione del latte munto, il ricevimento della materia prima, lo stoccaggio negli stabilimenti industriali e una serie di analisi chimico-biologiche.

Centrifugazione

Il latte è sottoposto a una forza centrifuga tale da sedimentare e separare le eventuali particelle macroscopiche d'impurità non trattate dai sistemi di ricezione.

Microfiltrazione

Consiste in un processo di filtrazione sotto pressione attraverso una membrana microporosa composta da maglie filtranti di dimensione intorno a 1,4-2 micron (millesimi di millimetro).

Omogeneizzazione

È un tipo di lavorazione puramente meccanico che comprende fattori quali la turbolenza e l'alta pressione. Questo processo permette di frazionare in particelle ancora più ridotte i globuli di grasso del

Milk

© Franco and Mauro Bazzara (Planet Coffee Srl)

The first, fundamental L of the Italian cappuccino is the *Latte* or Milk.

Given its high energy content, milk is one of the few truly complete, nutritionally well-balanced foods, long considered an important dietary element. Besides being nearly 90% water, milk contains such essential compounds as proteins — with large quantities of essential amino acids — lipids and sugars (especially lactose). It is a good source of vitamins and mineral salts, first and foremost of which is calcium although it also contains sodium, potassium and phosphorus.

Generally speaking, the term "milk" commonly refers to bovine milk while other types also indicate the animal species from which it comes (for example "goat's milk").

To extend shelf-life and eliminate the associated microbiological risks, as soon as milking is completed, the raw milk undergoes a precise series of cleaning and purification processes that include receiving, pretreatment and heat processes.

Collection and receiving operations

These operations include hygienic treatment and refrigeration of the fresh milk, unloading the raw material, in-plant storage and a series of chemical-biological analyses.

Centrifugation

Forced centrifugation is used to separate out any macroscopic impurities which may have slipped through the incoming system.

Microfiltration

In this process the milk is forced through a microporous membrane with mesh openings of around 1.4-2 micron (thousandths of a millimeter).

Homogenization

This is a purely mechanical process involving such factors as turbulence and high pressure. It breaks down the milk fats into much smaller particles, dispersing them throughout the liquid mass, thus creating a stable, uniform emulsion that is easier to digest. After homogenization, the fats do not float to the surface during storage. In order to counteract or eliminate pathogens and other factors



Lattiera

© Franco e Mauro Bazzara (Planet Coffee Srl)

La seconda "L" del cappuccino, ossia la lattiera, spesso non è presa adeguatamente in considerazione da molti baristi, che non valutano l'importanza di diversi aspetti di questo indispensabile strumento. Per agevolare nel migliore dei modi la lavorazione del latte non basta un semplice recipiente ma serve una lattiera professionale, con precise caratteristiche inerenti alla sua geometria, ergonomia e funzionalità.

Materiale

In confronto ad altri materiali, senza dubbio l'acciaio inossidabile garantisce ottime proprietà di durabilità, igiene, conduzione termica ed estetiche. Nello specifico l'inox 18/10 (la sigla sta a indicare una lega composta dal 18% di cromo e dal 10% di nichel) è più lucido e resistente alla corrosione di altre leghe di acciaio. Un vantaggio significativo di questo materiale consiste nella sua resistenza agli shock termici (si scalda e si raffredda in fretta), agli urti e nella sua facilità di lavaggio. Inoltre l'inox è inattaccabile dagli odori e inalterabile nella sua brillantezza.

Spessore

In una lattiera anche lo spessore deve essere appropriato. Se l'acciaio è spesso (e la lattiera opportunamente preraffreddata), permette di prolungare i tempi necessari alla lavorazione del latte, riscaldandosi più lentamente di uno sottile. Viceversa non aiuterà a percepire immediatamente la temperatura tramite il controllo del palmo della mano. L'impiego di una lattiera con uno spessore né eccessivo né troppo esiguo risulta alla fine la soluzione migliore.

Geometria

Dal punto di vista funzionale, una lattiera dalla sagoma tronco conica è ideale per promuovere l'incorporamento del vapore, lo sviluppo e il contenimento della schiuma. Questa forma è idonea per la stabilità del bricco, perché il diametro della base, più ampio di quello della parte superiore, contribuisce a evitare casuali rovesciamenti.

Milk pitcher

© Franco and Mauro Bazzara (Planet Coffee Srl)

The second "L" of the Italian cappuccino is the "lattiera" or milk pitcher. Indeed, baristas often overlook the importance of this indispensable instrument. To facilitate frothing of the milk, not just any container will do: you need a professional pitcher that has precise geometry, ergonomic characteristics and functionality.

Material

When compared to other materials, stainless steel undoubtedly guarantees superb durability, hygiene, heat conduction and appearance. More specifically 18/10 stainless steel (the numbers indicate that the alloy is 18% chrome and 10% nickel) has a better sheen and is more corrosion resistant than other steel alloys. The significant advantage of this material is its resistance to thermal shocks (remember, it is heated and cooled quite rapidly) and impact. Moreover, it is easy to wash. In addition, stainless steel does not absorb odors and it does not lose its sheen.

Thickness

One must also consider the thickness of the pitcher. Thick walls (along with adequate cooling) extend the frothing time which means that the milk will be heated more slowly than in a thin-walled pitcher. Vice versa, thick walls do hinder perception of temperature with a simple touch. Therefore, to achieve the best results, the pitcher used must be neither too thick nor too thin.

Geometry

From the functional point of view, a pitcher shaped like a truncated cone is ideal because it helps incorporate steam, thus both developing and containing the foam. This shape also ensures stability; since it is broader at the base, it will not be overturned so easily.



Lavorazione

© Franco e Mauro Bazzara (Planet Coffee Srl)

Nella quarta "L", intesa come lavorazione, sono comprese tutte le basilari operazioni atte a preparare il cappuccino nel migliore dei modi, come la montatura del latte, l'amalgamento della schiuma e il versamento dell'emulsione.

Il risultato finale in tazza di un cappuccino eccellente è frutto di un insieme di aspetti e procedimenti che il barista deve prendere in considerazione e mettere in atto. L'attenta valutazione riguarda prima di ogni altra cosa il tipo di latte e poi la forma e la grandezza della tazza e della lattiera, in relazione al numero e alla varietà di ordinazioni da preparare al momento. In seguito va esaminata non solo la corretta qualità e quantità del vapore ma anche il giusto livello d'immersione, posizione e angolazione della lancia nella lattiera. Inoltre, diventa essenziale studiare il movimento che il getto di vapore deve imprimere al latte. Infine, è di fondamentale importanza il modo in cui il latte montato si versa in tazza.



Processing

© Franco and Mauro Bazzara (Planet Coffee Srl)

The fourth "L" of the Italian cappuccino, "lavorazione" or processing, includes all those basic operations that come into play when preparing the best cappuccino; operations such as frothing of the milk, blending the foam and pouring the blend.

The final cup, that superb cappuccino, is the result of a series of steps and procedures the barista must know and put into effect. First and foremost of these is selection of the type of milk; this is then followed by the size of the cup and pitcher, and other aspects related to the number, and variety, of orders to be prepared at that moment. Then there is the steam: not only must the quantity and quality be correct, the steam wand must also be set into the pitcher at just the right depth, position and angle. Moreover, the way the steam moves the milk is equally important. And finally, the way the milk is poured into the cup is fundamental.

Fasi della lavorazione del latte per il cappuccino

Le lavorazioni possono essere schematicamente suddivise in tre principali fasi, che a loro volta si distinguono in altri due processi ciascuna.

Fase 1: Montatura

1) incorporamento del vapore e riscaldamento;
2) emulsionamento e raggiungimento della temperatura ideale.



Fase 2: Riposo

3) ossigenazione del latte montato;
4) amalgamento.



Fase 3: Completamento

5) tecniche di versamento;
6) servizio.



Preparing milk for a cappuccino: the steps involved

The processes can essentially be broken down into three main phases and each of these is then further subdivided into two steps each.

Phase 1: Frothing

1) incorporating steam and heating;
2) emulsifying and reaching the ideal temperature.

Phase 2: Waiting

3) oxygenating the frothed milk;
4) blending.

Phase 3: Completion

5) pouring;
6) serving.

Schiuma a macrobolle
Froth with large bubbles

Latte emulsionato
Emulsified milk



Come emulsionare

© Franco e Mauro Bazzara (Planet Coffee Srl)

Il movimento circolare deciso e costante impresso alla lattiera per emulsionare il latte montato, oltre ad essere eseguito tenendo il manico del bricco con una presa ben salda, può anche essere compiuto appoggiando la lattiera sul bancone e roteandola grazie ad una presa del suo bordo superiore.



Emulsifying

© Franco and Mauro Bazzara (Planet Coffee Srl)

The decisive, steady swirling motion of the pitcher, used to give the foam its texture, can be performed in two ways: i) by holding the pitcher securely by the handle, or ii) by setting the pitcher on the counter, gripping the upper rim and swirling it.

Battere il bricco

Dopo aver terminato la formazione della schiuma battere energicamente la lattiera sul piano del bancone serve a far scoppiare eventuali bollicine visibili sulla superficie del latte e contribuisce a stabilizzare il composto. Quest'abitudine dei baristi non è indispensabile se si realizza un'emulsione setosa di partenza e diventa comunque inutile nel cercar di rimediare a una schiuma grossolana.



Pounding the pitcher

After having finished frothing, pound the pitcher vigorously against the counter top; this bursts any bubbles seen on the surface of the milk, helping to stabilize the compound. However, the barista needs not to do this if the emulsion is silky to begin with and it is useless to try to remedy a coarse froth.

Il cucchiaino

© Franco e Mauro Bazzara (Planet Coffee Srl)

A parte singolari casi di baristi che con grande destrezza utilizzano il “metodo del cucchiaino” per controllare il versamento della microschiuma, di norma, se un barista non usa l’abilità “del polso” ma si deve aiutare con una spatola o un cucchiaino, significa che la montatura del latte non è stata effettuata nel migliore dei modi. Spesso i principianti, seppur per caso, riescono a raggiungere un buon risultato nella prima fase della montatura del latte, non conoscendo l’importanza di amalgamare accuratamente l’emulsione; saltano la seconda fase passando direttamente alla fase del versamento. Cioè il latte caldo non perfettamente miscelato alla schiuma, essendo più denso, si farà velocemente strada “bucando” lo strato di microbolle e scendendo in tazza completamente “liscio”. Ecco il motivo per il quale molto spesso, per evitare questo inconveniente, l’operatore non debitamente formato adopera il cucchiaino per accompagnare la schiuma che galleggia sopra al latte e farla scivolare in tazza. Solo nel caso di ordinazioni che nel contempo richiedono ricette di latte sia senza sia con molta schiuma può diventare pratico; in fase di apprendimento, utilizzare il cucchiaino come una “diga” che trattiene la schiuma e frena il “fiume” di latte. In definitiva, con il cucchiaino diventa più semplice per l’operatore non esperto utilizzare le tre forme del latte caldo: solo il liquido, solo la schiuma o l’unione dei due componenti che fa nascere l’emulsione cremosa del cappuccino.

The spoon

© Franco and Mauro Bazzara (Planet Coffee Srl)

Apart from some individual cases where very skilled baristas use the “spoon method” to control pouring of the micro-foam, if the barista does not use “a flick of the wrist” and instead needs a spatula or spoon, it means that the milk was not frothed properly.

Often, with their fabled “luck”, beginners achieve good results in the first stages of frothing but, unaware of how important accurate blending of the emulsion is, they tend to skip the second step and go directly to pouring. Since the hot milk is not yet perfectly blended with, and is denser than, the foam, it tends to “perforate” the layer of microbubbles, so that only liquid enters the cup. To obviate this problem, inadequately trained operators often use a spoon to accompany the foam floating on top of the milk, letting it slide into the cup.

While learning, when many orders are received simultaneously for different milk-based beverages, some with and some without much foam, it can prove useful to use the spoon as a sort of “dam” to hold back the foam and slow down the “river” of milk. In fact, with the spoon it is easier for an inexperienced operator to use the three forms of hot milk: liquid, foam or a blend of the two, that creamy emulsion in a cappuccino.



Prese

© Franco e Mauro Bazzara (Planet Coffee Srl)

Secondo la grandezza e il tipo di lattiera o la predilezione del barista vengono adottate diverse prese del bricco per rendere il movimento fluido e controllato.

Grip

© Franco and Mauro Bazzara (Planet Coffee Srl)

Depending on the type and size as well as the barista's inclination, different types of milk jugs can be used to ensure controlled, flowing movement.

Preso standard

È la presa maggiormente salda.



Standard grip

This is the most solid grip.

Preso morbida

Il pollice e l'indice dirigono con molta precisione le oscillazioni della lattiera.



Soft grip

The thumb and index finger direct oscillation of the jug precisely.

Preso avvolgente

Adoperata unicamente con lattiere piccole o senza il manico.



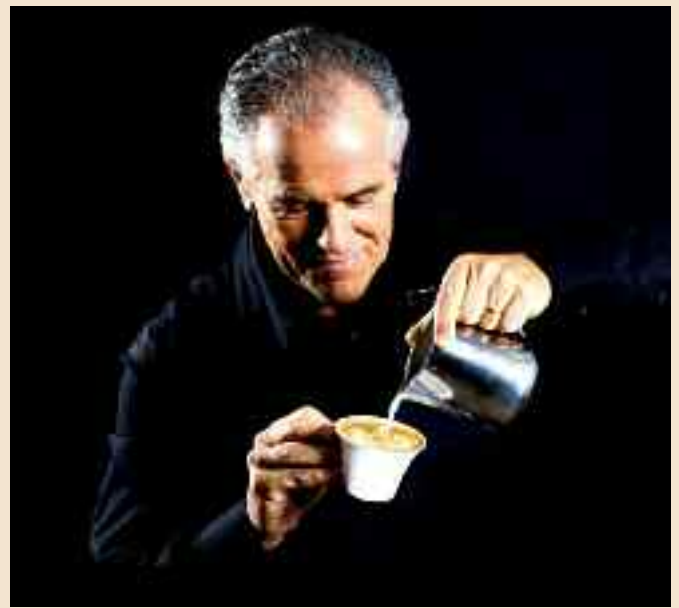
Encompassing grip

Used only with small or handle-free jugs.

Maestri del cappuccino italiano



Italian cappuccino maestros





Cappuccino tasting

La degustazione del cappuccino



AURELIA II T³

The new dimension of
espresso quality



 nuova
SIMONELLI[®]
espresso coffee machines

www.nuovasimonelli.com



**SINGLE ORIGIN GOURMET
CAPPUCCINO**



**CAPPUCCINO GOURMET
MONORIGINE**

*Se vuoi gustare veramente un piacere,
conceditelo raro*

Decimo Giunio Giovenale

*If you really want to savor a pleasure,
partake of it rarely*

Decimus Iunius Iuvenalis



Arabica SHB

Guatemala



El Salvador



Costa Rica



Colombia



Brazil



Dominican Republic

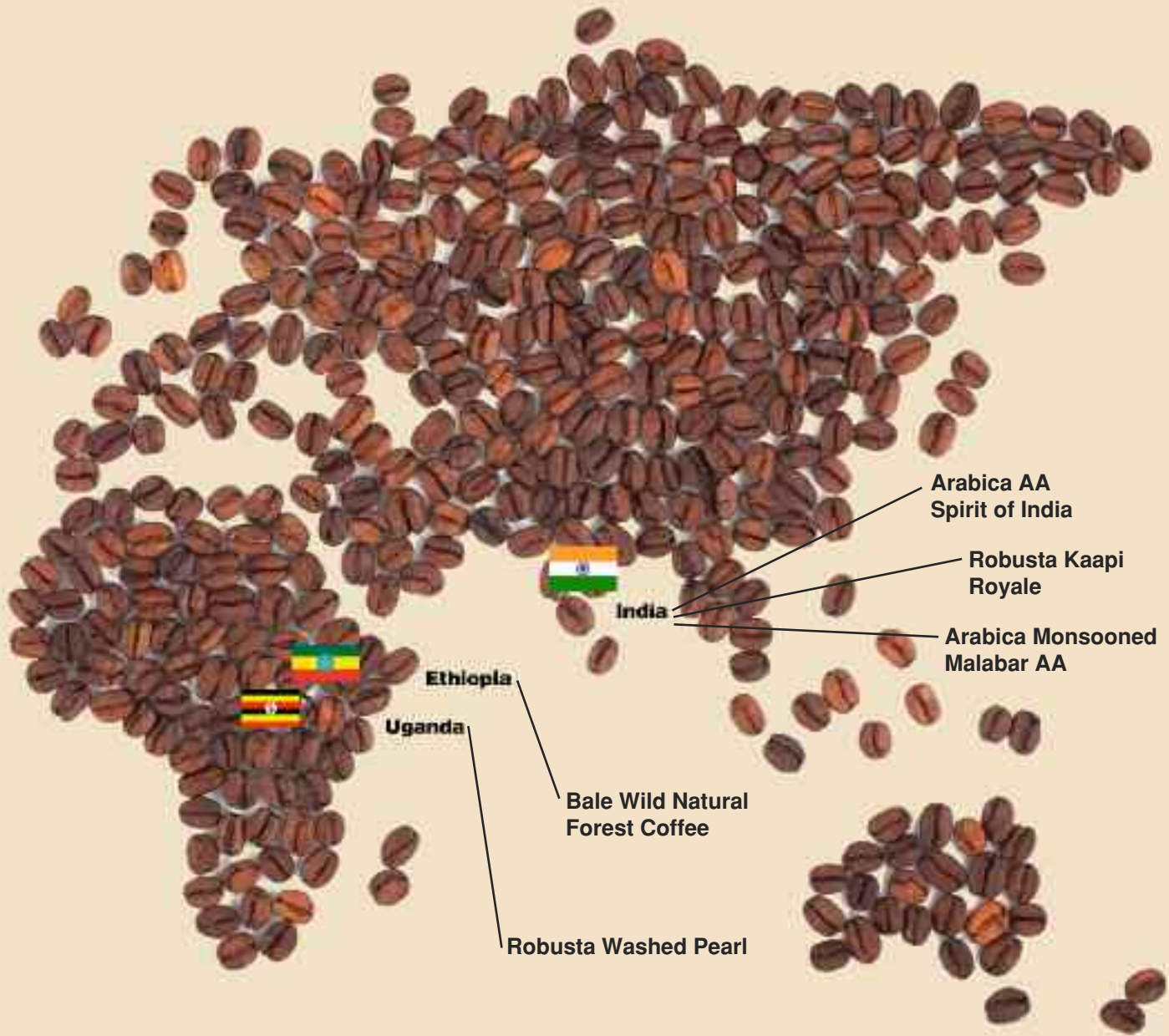
Barahona Excelsior

SHG Cup of Excellence

SHB FJO Sarchi

Supremo Rafael

Santos Organic
Nossa Senhora de Fatima



Arabica AA
Spirit of India

Robusta Kaapi
Royale

Arabica Monsooned
Malabar AA

India

Ethiopia

Uganda

Bale Wild Natural
Forest Coffee

Robusta Washed Pearl

Salvador SHG Cup of Excellence

© Edy Bieker (Sandalj SpA)

I caffè della *Cup of Excellence* hanno raggiunto nel mondo una notorietà che non ha bisogno di presentazioni. Da oltre un decennio, in una serie di paesi produttori si svolgono le competizioni per designare i migliori caffè di ogni annata. Centinaia di giudici sensoriali provenienti da tutto il mondo selezionano i migliori lotti di ogni raccolto classificandoli in vincitori nazionali, che vengono poi ulteriormente valutati per scegliere le poche decine di lotti che parteciperanno all'asta telematica internazionale.

Gli acquirenti si procurano così il meglio della produzione di ogni singolo paese. Questa severissima cernita di centinaia di micro lotti permette una scrematura dell'eccellenza che non era mai stata possibile finora. I caffè prescelti possiedono caratteristiche che li rendono graditi in molti mercati, anche diversi per quanto riguarda le esigenze organolettiche. I lotti sono imballati in cartoni da 30 kg o 40 kg contenenti sacchi sottovuoto, soluzione di assoluta avanguardia che permette di mantenere il caffè fresco e fragrante per oltre un anno.

Il caffè del Salvador qui presentato proviene dal *departamento* di Santa Ana ed è coltivato sui suoli di origine lavica che circondano il vulcano di San Salvador. A un'altitudine tra 1400 e 1600 metri le piante di varietà *Bourbon* e una minore percentuale di *Pacas* trovano un microclima ideale che permette la maturazione uniforme delle ciliegie. Il procedimento di lavatura è fatto con le tradizionali vasche di fermentazione che fanno sviluppare il meglio dell'acidità aromatica dei chicchi. Esportato direttamente dalla cooperativa di Cuzcachapa raggiunge i consumatori più esigenti in tutto il mondo. Degustata in purezza, la bevanda ottenuta con il sistema dell'espresso colpisce per la notevole struttura e la fine acidità che riempie il palato di densi sapori di frutta tropicale, miele d'agrumi e polpa di mandarini maturi. Il cappuccino ammorbidisce la vena agrumata, sfumandola in una pregevole nota di marmellata d'arance. L'evoluzione si completa infine nel prolungato retrogusto da cui, attraverso il latte, emergono fini note di crema pasticcera lievemente alcolica.

Cup of Excellence coffees have gained such renown that they need no presentation. For more than a decade now, a series of producer countries have held competitions to designate the best coffee of the year. Hundreds of sensory judges from the four corners of the globe come together to select the best batches of each harvest, classifying them as national winners; from here, a few dozen batches are selected to participate in on-line international auctions.

The purchasers thus obtain the best of each individual country's production. This extremely severe sorting of hundreds of micro-batches brings to the fore those harboring excellence as never before. The selected coffees have characteristics that are highly appreciated on many markets, even those that differ widely in terms of product demands. The batches are packed in 30 kg or 40 kg boxes containing vacuum-packed bags, a truly avant-garde solution that keeps the coffee fresh and maintains its fragrance for more than a year.

The Salvador coffee presented here comes from the Santa Ana *departamento* and is grown in the volcanic soils around the San Salvador volcano. At an altitude of between 1400 and 1600 meters, plants of the *Bourbon* variety, and a minor percentage of the *Pacas* variety, have found the ideal microclimate to ensure that the cherries ripen uniformly. The washing procedure is performed in conventional fermentation tanks where the beans can best develop their aromatic acidity. Exported directly by the Cuzcachapa cooperative, this coffee reaches the world's most demanding consumers.

When savored pure, the espresso obtained with this coffee offers a remarkable structure and fine acidity, tickling the palate with dense flavors of tropical fruits, citrus honey and ripe mandarin orange pulp. The cappuccino tones down the nuances of citrus fruit, blending it with a pleasant hint of orange marmalade. Evolution draws to completion in the prolonged aftertaste where, through the milk, notes of pastry cream laced with spirits emerge.





India Arabica AA Spirit of India

© Peter Starc (Cogeco SpA)

La coltivazione del caffè nel subcontinente indiano ha origini antiche: la leggenda racconta che nel 1600 il monaco Baba Budan, dopo il pellegrinaggio a La Mecca, visitò anche lo Yemen e portò con sé 7 piantine di caffè, iniziando a coltivarle nella zona di Chickmagalur.

Ed è proprio dalle verdi colline del sud dell'India che oggi provengono le migliori qualità di caffè, in particolare dallo stato federale del Karnataka, dai dintorni di Mysore, Coorg, Nilgiris ed in parte dallo stato di Tamilnadu.

Le piante di caffè crescono in un ambiente collinare, all'ombra di querce argentee, alte e snelle, dove mani esperte raccolgono, con il metodo *picking*, solamente i frutti sani e maturi. Le ciliegie così raccolte vengono subito immerse in grandi vasche per il processo di lavaggio e successivamente distese ad asciugare su grandi aie. Dopo questa importante operazione, i chicchi, ancora in pergamino, vengono inviati nel grande centro di raccolta, dove il caffè migliore subisce un'ulteriore ed accurata cernita fatta a mano, chicco per chicco, da selezionatrici esperte. Nasce così lo *Spirit of India Arabica* lavato.

Caffè con note raffinate in tazza, un aroma composito, con spiccate caratteristiche che riportano al miele, alla vaniglia ed al cacao; equilibrato ed elegante, dal gusto dolce, pieno, supportato da una piacevole acidità e da gradevoli note agrumate e lievemente speziate; il retrogusto fine evidenzia in modo piuttosto pronunciato un gradevole sapore di cioccolato fondente.

Nella preparazione del cappuccino si presenta con una crema compatta e persistente. L'aggiunta del latte ammorbidisce le note aromatiche presenti nell'espresso, esaltando nel contempo il profumo di vaniglia e fioridlatte.

Nel gusto la lieve acidità si fonde assieme ai sentori di cioccolato bianco e wafer alla vaniglia in un cappuccino dolce e delicato.

On the Indian subcontinent, coffee cultivation has very ancient roots: legend has it that, in 1600, after a pilgrimage to Mecca, the monk Baba Budan also visited Yemen and brought back with him 7 plantlets of coffee, starting cultivation in the Chickmagalur zone. And it is these very hills of southern India that today give us the best quality coffees, particularly the states of Karnataka, around Mysore, Coorg, Nilgiris, and a part of the state of Tamilnadu.

Coffee plants grow in a hillside environment, in the shadow of the tall, slender white oaks, where only ripe, intact fruits are picked by expert hands. Upon harvesting, the cherries are quickly placed in large wash tanks and then spread out to dry on large trestles.

After this important operation, the beans, still covered in parchment, are sent to the large collection center where skilled women further hand-sort the best coffees, bean by bean. And thus the Spirit of India washed Arabica coffee is born.

This coffee, known for its refined cup, has a composite aroma featuring nuances of honey, vanilla and cocoa. Well-balanced and elegant, with a sweet, full-bodied flavor, this coffee is boosted by a pleasant acidity, notes of citrus fruit and mild spices. It has a fine aftertaste with the rather pronounced, pleasant flavor of dark chocolate.

When preparing the cappuccino, the coffee presents a compact, persistent crema. The addition of milk softens the aromatic nuances of the espresso, exalting the fragrance of vanilla and cream.

The slight acidity in the taste blends with the hints of white chocolate and vanilla wafers to create a sweet, delicate cappuccino.







Cappuccino world

Mondo cappuccino



◀ **Caffelatte in bicchiere in versione *Latte Art***
Caffelatte in a glass - *Latte Art* version

Cappuccini schiumosi alla panna e cannella ▲
Foamy cappuccinos with whipped cream and cinnamon



SPECIALITY COFFEE



ASSN. OF EUROPE
QUALITÀ & CULTURA
ITALIAN CHAPTER

Promozione e sostegno dei caffè speciali

Corsi di formazione dall'assaggio dell'espresso
alla preparazione del cappuccini

Certificazione baristi SCAE:

livello  BASIC,  BARISTA e  MASTER



ASSOCIAZIONE CAMPIONATI ITALIANI BARISTI

COMPETIZIONI SCAE



CAMPIONATO ITALIANO BARISTI CAFFETTERIA



LATTE ART



COFFEE IN GOOD SPIRITS



CUP TASTING



National coordinator SCAE Italy
Andrea Lattuada
c/o 9bar Srl - Strada Prov. Bressana Salice
27050 Retorbido (PV)

Mobile: +39 338 9674221
andrea@9bar.it
coordinatore.nazionale@scae-italia.it

scae-italia.it



La qualità più universale è la diversità

Michel de Montaigne



The most universal quality is diversity

Michel de Montaigne



The secrets of Latte Art

I segreti della Latte Art



A woman with long, wavy brown hair and blue eyes is smiling slightly. She is holding a white coffee cup with both hands. The cup has a blue circular logo with the word "BAZZARA" in white capital letters. The background is a solid, dark brown color.

Italian Lifestyle

*Chi lavora con le sue mani è un lavoratore.
Chi lavora con le sue mani e la sua testa è un
artigiano. Chi lavora con le sue mani e la sua
testa ed il suo cuore è un artista*

San Francesco d'Assisi



*He who works with his hands is a laborer. He
who works with his hands and his head is a
craftsman. He who works with his hands and his
head and his heart is an artist*

Saint Francis of Assisi

16 Cuoricino, Ventola, Ninfea Heart, Fan, Water lily



1-3. Versare il latte nella tazza con l'espresso, creando in superficie l'anello di espresso con in mezzo il disco di crema di latte. Applicare il *topping* come dimostrato.

4-9. Con l'aiuto di una punta sottile tagliare le decorazioni secondo le proposte riportate nell'illustrazione o dando spazio alla propria fantasia.

1-3. Pour the milk into a cup containing the espresso, creating a ring of espresso on the surface with a disk of creamy foam in the center. Apply the topping as indicated.

4-9. Run a thin, pointy object through the decoration as indicated in the illustration or giving your imagination free rein.







ETCHING

Non c'è mezzo più sicuro dell'arte per sfuggire al mondo e non c'è mezzo più sicuro per legarsi ad esso che, appunto, l'arte

Johann Wolfgang von Goethe

There is no surer way of evading the world than by Art; and no surer way of uniting with it than by Art

Johann Wolfgang von Goethe

23 Caleidoscopio Kaleidoscope

1. Versare il latte nella tazza con l'espresso. A tazza quasi piena creare, abbassando la lattiera, una macchia bianca al centro.

2-4. Con la crema di latte creare un cerchio intorno al centro utilizzando una punta larga.

5-6. Con una punta sottile tagliare la superficie dal centro verso i bordi con due linee orizzontali, quindi con due verticali, dividendo così la decorazione in quattro parti.

7-9. Disegnare altre quattro linee, partendo dai bordi della tazza verso il centro, in modo che ognuna venga ulteriormente divisa in due.

1. Pour the milk into a cup containing the espresso. When the cup is nearly full, lower the pitcher to create a white spot in the center.

2-4. Use the creamy foam to create a circle around the center with a wide pointy object.

5-6. Working outward from the center, run a thin, pointy object through the surface to create two perpendicular lines, thus cutting the decoration into four parts.

7-9. Draw four more lines, this time working inward from the edge of the cup, dividing each of the four sections in two.





69 Koala Koala



1. Versare il latte nella tazza con l'espresso creando una forma di cuore.
2. Aggiungere due cerchi bianchi piccoli ai lati inferiori della forma, come illustrato, utilizzando una punta grossa.
3-4. Intingere la punta nell'espresso e disegnare sui cerchi bianchi due cerchi scuri, che diventeranno le orecchie. Aggiungere sopra l'apertura inferiore una macchia di espresso a forma di goccia, che fungerà da naso. Con una punta sottile aggiungere due punti piccoli simmetrici per creare gli occhi e ancora un punto sotto il naso del koala.

1. Pour the creamy milk into a cup containing the espresso, creating a heart.
2. Using a large pointy object, add two small white circles to the sides below the shape, as shown in the figure.
3-4. Dip the pointy object in espresso and draw two dark circles on the white ones, thus creating the ears. Just above the lower opening, add a teardrop-shaped spot of espresso to form the nose. With a thin, pointy object add two small symmetrical dots to create the eyes plus a thin spot under the koala's nose.









83 Cuore trafitto Pierced heart



1-5. Spolverare l'espresso nella tazza con cacao. Versare il latte, creando sulla superficie una forma di cuore.

6. Tagliare il cuore con un filo di latte dall'alto verso la base.

7-9. Creare con la lattiera una forma di "spiga" di piccole dimensioni, tagliando poi il cuore diagonalmente verso il bordo opposto della tazza.

1-5. Sprinkle cocoa over the espresso in the cup. Pour in the milk to create a heart shape on the surface.

6. Pour a thin stream of milk upward through the heart.

7-9. By shaking the pitcher, form a small "spike". Then cut diagonally through the heart, running to the opposite side of the cup.







VORTICI / WHIRLS

*Non vi fu mai grande ingegno senza un po' di
pazzia*

Lucio Anneo Seneca

*There is no great genius without some touch of
madness*

Lucius Annaeus Seneca

98 Vortice e cuore Whirlwind heart



1. Iniziare a versare il latte nella tazza contenente espresso spolverato con cacao.

2-5. A circa un terzo della tazza far oscillare la lattiera eseguendo un movimento a S, prima sul posto, poi muovendola lungo il bordo della tazza. Si ottiene una ghirlanda tondeggiante.

6-9. Ultimare creando una forma di cuore verso il centro della tazza.

1. Start pouring the milk into a cup with espresso sprinkled with cocoa.

2-5. At around a third of the cup, shake the pitcher to create S-like squiggles, first working in one place and then proceeding along the edge of the cup. This creates a rounded garland.

6-9. Finish up by creating a heart shape toward the center of the cup.





103

**Drupe
Coffee Cherry**

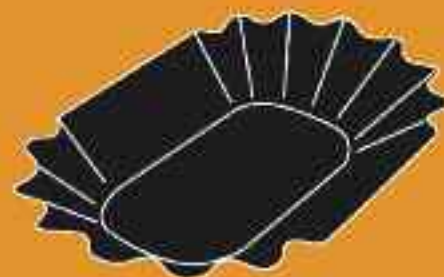




104

Portafiltro
Portafilter







FREE STYLE

*Nella sua grandezza il genio disdegna le strade
battute e cerca regioni ancora inesplorate*

Abraham Lincoln

*Towering genius disdains a beaten path. It seeks
regions unexplored*

Abraham Lincoln

110 Scivolo Slide

- 1-2.** Versare l'espresso in una sessola e spolverarlo con il cacao. Versare nella stessa il latte montato creando una decorazione a piacere con le oscillazioni della lattiera.
- 3.** Far scivolare il decoro realizzato nella sessola, inclinandola lentamente e con molta cura, in una tazza riempita precedentemente con latte montato a crema.
- 4.** Concludere il movimento solo dopo aver "disteso" il decoro in modo uniforme sulla superficie.



- 1-2.** Pour the espresso into a scoop sprinkled with cocoa. Pour the frothed milk into the scoop creating whatever decoration you want by swinging the pitcher.
- 3.** Then, tilting the scoop, slide your decoration slowly, carefully into the cup previously filled with creamy milk.
- 4.** Finish this sliding only after you have "spread" the decoration uniformly over the surface.





World Latte Art Championship

© Andrea Lattuada (9bar)

Il *World Latte Art Championship* (WLAC) è aperto al miglior barista di ogni nazione che si sia qualificato attraverso un campionato nazionale autorizzato dal comitato direttivo SCAE - *Speciality Coffee Association of Europe*. Il campionato nazionale segue le stesse identiche regole, imposte da SCAE, dei campionati mondiali.

Dal 1998 sono nati in tutti i paesi europei i *Chapter SCAE* nazionali che hanno portato avanti le attività ed i progetti sulla divulgazione della cultura del caffè ed i connessi campionati nazionali. Sotto l'egida della SCAE a marzo del 2008 nasce a Retorbido (PV) l'*Associazione Campionati Italiani Baristi* - A.C.I.B. che si prefigge di divulgare la cultura e l'arte della caffetteria italiana e di valorizzare l'alta scuola del nostro paese a livello nazionale ed internazionale, patrocinando ed organizzando i campionati nazionali per i baristi tra cui il CILA (*Campionato Italiano Latte Art*). Uno dei punti fondamentali della mission ACIB, oltre a promuovere un indirizzo quale regolamentazione alle scuole di caffetteria SCAE, è fornire preparazione, curare e gestire il *training* per i campioni italiani e sostenerli nel loro percorso verso una competenza professionale ampia e riconosciuta a livello internazionale (www.scae-italia.it).

Il *Campionato Mondiale Latte Art* evidenzia le capacità artistiche di un barista. È composto da tre fasi distinte: un turno preliminare, un round di semifinale e la finale.

Durante il turno preliminare e di semi-finale ci sono due momenti: uno che si svolge nella "zona bar" dove viene prodotta la bevanda creativa e l'altro sul palco dove vengono prodotti 2 Caffè Latte identici e 2 Latte macchiati caldi e identici.

Al concorrente che accede alla finale viene richiesta la produzione di sei bevande: 2 Caffè Latte identici, 2 Latte macchiati caldi identici e 2 bevande personalizzate in tazze scelte a sorte (*odd cups*). Le figure da realizzare nei Caffè Latte e nei Latte macchiati e la

The *World Latte Art Championship* (WLAC) is open to the best barista from each country, qualified through a national championship authorized by the steering committee of the SCAE - *Speciality Coffee Association of Europe*. The national championship follows the same rules the SCAE has set for the world championship.

Since 1998 Chapters of the SCAE have been established in all European countries, carrying forward activities and projects designed to spread the culture of coffee and the related national championships.

Under the sponsorship of the SCAE, the *Associazione Campionati Italiani Baristi* - A.C.I.B. was founded in Retorbido (PV) in March 2008. This Association of Italian Barista

Championships set out to spread the art and culture of the Italian caffetteria and further upgrade the superb training our country has to offer both on the national and international levels, sponsoring and organizing national championships for baristas, including the Italian Latte Art championship CILA (*Campionato Italiano Latte Art*). Besides promoting and regulating SCAE caffetteria schools, one of the key points in the ACIB mission is to provide education, handling and managing training for the Italian champions, supporting them with broad, internationally renowned professional competence (www.scae-italia.it).

The *Campionato Mondiale Latte Art* or World Latte Art Championship brings a barista's artistic talents to the fore. This competition involves three distinct phases: a preliminary round, the semifinals and the finals.

The preliminary round and semifinals have two phases: one involves producing creative beverages in the "bar zone", the other takes place on stage where the competitors are called to produce 2 identical Lattes and 2 identical Latte Macchiatos.

The contestants entering the finals must produce six beverages: 2 identical Lattes, 2 identical Latte Macchiatos and 2 identical warm







Conclusione

Ci siamo presi l'impegno di dedicare al cappuccino un intero libro, con il desiderio di contribuire a diffondere una maggiore consapevolezza dell'importanza di numerosi aspetti e sfaccettature inerenti a questa straordinaria bevanda, che rientra a pieno titolo tra le specialità del patrimonio gastronomico italiano e che ha il potere di sedurre il palato di un numero incalcolabile di persone.

Speriamo di stimolare l'orgoglio di tutti gli operatori del settore nel proseguire lo sviluppo e la trasmissione di una corretta formazione professionale, per non dover essere associati dal consumatore, nel momento della degustazione, a una bevanda banale, ma a un cappuccino eccellente.

Pur restando fedeli alla salvaguardia della ricetta del cappuccino italiano, la nostra ambizione è anche quella di liberare la voglia dei baristi di divertirsi e di mettersi alla prova nello sperimentare oltre 111 decori della *Latte Art*, per riportare di conseguenza al fruitore finale un nuovo piccolo coinvolgimento emotivo e sensoriale.

Non esitate quindi a scriverci a planetcoffee@planetcoffee.it per comunicarci ogni vostra considerazione o critica, senza dimenticare proposte o idee per nostre nuove realizzazioni che possano essere a voi utili o interessanti. Il nostro intento, infatti, è di continuare a promuovere e a diffondere la cultura dell'espresso e del cappuccino italiani nel mondo anche attraverso prodotti editoriali specializzati in questo magnifico dono di Madre Natura che è il caffè.

Planet Coffee Srl ha sede a Trieste, la capitale mondiale dell'espresso, e produce e vende ben 25 fra miscele di caffè e singole origini *Gourmet*, studiate appositamente per l'espresso italiano e destinate al canale HoReCa.

Se volete avere informazioni sulla nostra attività, potete visitare www.planetcoffee.it o scriverci a info@planetcoffee.it per diventare importatori o distributori dei nostri prodotti.

Franco e Mauro Bazzara

Conclusion

We have undertaken the task of dedicating an entire book to the cappuccino. Our aim has been to augment awareness of the many important aspects and nuances of this extraordinary beverage, one of Italy's true and proper culinary specialties, a product that has seduced the palates of countless people.

We also hope to boost the pride of all those working in the field, prodding them to pursue their development, providing correct professional training so that their customers will never taste an insignificant beverage but always a "cappuccino of excellence". While remaining faithful to the recipe for the Italian cappuccino, our aim has also been to liberate baristas so they can have fun, honing their skills with more than 111 *Latte Art* decorations, serving the final consumer an added emotional, sensory reward.

Please do hesitate to contact us at planetcoffee@planetcoffee.it; share with us your considerations, criticism, suggestions or ideas for new works that you would find of use or of interest. In fact, we intend to continue promoting and spreading the culture of Italian espresso and cappuccino throughout the world, including the publication of specialized works on that magnificent gift of Mother Nature: coffee.

Our company, Planet Coffee, is located in Trieste, the world capital of espresso coffee. We produce and sell 25 blends and single origin Gourmet coffees conceived specifically for Italian espresso and sold through the HoReCa supply chain.

If you would like to receive information on our activities, log onto our website www.planetcoffee.it or write to us at info@planetcoffee.it to become an importer or distributor of our products.

Franco and Mauro Bazzara



Presentazione di / Presentation by

Andrea Lattuada

Managing Director 9bar
www.9bar.it - info@9bar.it
(p. 13, 152, 484)



Giovanni Bortoli

Quality and Green Coffee Procurement Manager at Gruppo Demus
www.demus.it - info@demus.it
(p. 204)



Prefazione di / Preface by

Furio Suggi Liverani

Corporate Manager illycaffè
Quality Research Innovation
www.ily.com - furio.suggiliverani@illy.com
(p. 15)



Gianfranco Brumen

Senior Consultant CEO of Quality and Coffee
www.qualityandcoffee.it - brumeng@tiscali.it
(p. 44)



Patrizio Brusoni

Operating Manager Alberto Hesse Trieste Snc
www.albertohesse.it - hesse.brusoni@tin.it
(p. 222)

Interventi / Contributing authors



Andrea Antonelli

Authorised Trainer Scae
www.andreaantonelli.it - info@andreaantonelli.it
(p. 488)



Gianfranco Carubelli

CEO Asachimici Snc
www.pulicaff.com - info@asachimici.com
(p. 74)



Carlo Barbi

CEO Club House Srl
www.clubhouse.ch - italy@clubhouse.ch
(p. 184)



Massimiliano Fabian

CEO Demus SpA - Trieste
www.demus.it - info@demus.it
(p. 204)



Edy Bieker

Quality Manager Sandalj Trading Company SpA - Trieste
www.sandalj.it - info@sandalj.it
(p. 198, 212, 216)



Albino Ferri

Manager of StiiTè - Ferri dal 1905
www.ferridal1905.com - info@ferridal1905.com
(p. 246)

**Antonio Fierro**

Quality Assurance, Research & Development
Centrale del latte di Brescia SpA
www.centralelatte-brescia.it - fierro@centralelatte-brescia.it
(p. 97, 98)

**Luigi Odello**

International Institute of Coffee Tasters - Chairman
www.coffeetasters.org - info@coffeetasters.org
(p. 164, 168)

**Maurizio Giuli**

Nuova Simonelli Marketing Director
www.nuovasimonelli.it - n.simonelli@nuovasimonelli.it
(p. 64, 68, 230)

**Simone Pecora**

2010 SCAE Italian cup-taster champion
Aziende Riunite Caffè SpA - Quality Control Dept.
www.riunitecaffe.com - specora@riunitecaffe.com
(p. 200, 206)

**Andrej Godina**

PhD in Science, Technology and Economy in the Coffee Industry
www.ajgodina.blogspot.com - andrejgodina@libero.it
(p. 71)

**Roberto Pedini**

Product manager & Marketing development Petroncini Impianti SpA
www.petroncini.com - info@petroncini.com
(p. 53, 56)

**Kirsten Junker**

Brita Trade marketing international
www.brita.net / www.professional.brita.de - kjunker@brita.net
(p. 48)

**Alberto Polojac**

CEO and coffee taster Emperor Srl
www.emperor.cc - info@emperor.cc
(p. 192, 208, 210)

**Germano Mucchetti**

Dipartimento Ingegneria Industriale
Università degli Studi di Parma
(p. 97, 98)

**Peter Starc**

Product and Laboratory Manager at Cogeco SpA
www.cogeco.it - info@cogeco.it
(p. 218, 220)

**Gian Luigi Nora**

Quality Control Dept. Aziende Riunite Caffè SpA
www.riunitecaffe.com - gnora@riunitecaffe.com
(p. 61)

**Silvia Valicelli**

Product Manager Cogeco Coffee Machines SpA
www.grimac.it - silvia.valicelli@grimac.net
(p. 253)



Cappuccino&Espresso

Cappuccino&Espresso

Le 5 “L” del cappuccino

The 5 “L”s of Cappuccino

La degustazione del cappuccino

Cappuccino tasting

Mondo cappuccino

Cappuccino world

I segreti della Latte Art

The secrets of Latte Art

ISBN 978-88-903683-2-5



9 788890 368325