



El café, elevado a obra de arte, celebra su día nacional en Italia

16 de abril de 2010, 05:16 AM

Mònica Faro.

Roma, 16 abr (EFE).- El café forma parte de la vida cotidiana en muchos lugares del mundo, pero en Italia es la bebida nacional por excelencia, está elevada a la categoría de obra de arte y es protagonista de un rito integrado en la cultura del país, que hoy celebra el II Día Nacional del "Espresso" y del "Capuccino".

Más de 3.500 locales se han adherido a esta iniciativa, organizada por el Instituto Nazionale Espresso Italiano, que se adentra en los secretos de esta bebida y pretende "educar" en su consumo con el reparto de un manual de consejos que permitan al cliente evaluar si un lugar es o no el adecuado para tomar café.

Todo amante del café sabe que la Ciudad Eterna es una de las mejores sedes para degustar esta cotizada infusión, fuente de rivalidad entre dos establecimientos casi centenarios: "Sant'Eustachio" y la "Tazza d'oro", que se disputan a diario, con su receta legendaria, los clientes más sibaritas en el centro histórico de Roma.

Para muchos, el sabor de Roma es el de "Sant'Eustachio", conocido como "el café de los senadores" por encontrarse a pocos metros de la Cámara Alta, cerca de Piazza Navona, fundado en 1938 y regentado hoy por los hermanos Roberto y Raimondo Ricci.

Sus paredes conservan fotografías y cuadros antiguos, que pasan desapercibidos ante el despliegue de pequeñas exquisiteces que ocupan las estanterías: bolsas, cajas y latas de café, pero también bombones, caramelos, trufas y licores hechos a base del mismo.

Por la barra de este bar, en el que se toma el café de pie, han pasado políticos como Mahmud Abás, Mijaíl Gorbachov y Henry Kissinger.

Raimondo Ricci, que se encarga de la caja y apenas tiene tiempo para conversar, asegura que el presidente y fundador de la compañía Starbucks, Howard Schultz, decidió poner en marcha su gran cadena internacional cuando entró por primera vez en este local.

"Viene todos los años para ver qué se cuece por aquí", afirma a Efe Ricci, quien no olvida que el inventor de las cápsulas del "espresso", Eric Favre, acudió un día a "Sant' Eustacchio" y preguntó: "¿Cómo hacéis este café perfecto?".

"Yo sólo pulso el botón", respondió un camarero, por lo que el empresario suizo decidió llevar a los hogares "el café perfecto" de tal modo que la persona sólo tuviera que pulsar un botón.

Pero seguramente no sea ese su mejor aval, ni tampoco los éxitos que acumula en forma de etiquetas de las grandes guías turísticas, sino el de los miles de italianos que se rinden a este lugar, de paso, para deleitarse con una taza de "espresso" o "capuccino".

Aunque no hay duda de que en Italia el primero triunfa: 70 millones de tazas diarias frente a medio millón.

El ritual empieza por hacer cola en la caja. El cliente debe retirar el recibo y una vez lo consigue se embarca en un proceso casi frenético: se coloca en la barra, hace su pedido, remueve el café -le echa azúcar, si quiere-, se lo bebe de un trago y, poco después, sale por la puerta.

"Estaría bien que no lo tomaran tan deprisa, porque se lo tragan y no piensan en todo el proceso que hay detrás", sentencia Ricci, orgulloso de este local que en sus mejores días sirve hasta 6.000 tazas, sin descanso, desde las siete de la mañana hasta la madrugada.

Frente al Panteón de Agripa, la "Tazza d'oro" también presume de su particular mezcla, bautizada como "La regina dei caffè" -La reina de los cafés-, que, desde 1946, atrae a las manadas de turistas que visitan el templo circular de la Piazza della Rotonda.

Su responsable, Antonio Buccina, asegura que "hay mucho de leyenda en el 'espresso'", porque es "simplemente, el café", sin aditivos.

Buccina es capaz de averiguar la nacionalidad de un cliente sólo por su modo de pedir café: "el que pide un cortado o un café con hielo es español, mientras que los franceses lo prefieren largo y con agua caliente aparte, para reducir la intensidad del sabor".

"Después de comer, el 'capuccino' es casi una exclusiva del extranjero, porque el italiano lo toma sólo cuando tiene hambre o cuando desayuna", concluye.

Y es que el rito del café en Italia lleva implícita la palabra "espresso". Pero, aunque basten sólo segundos para degustarlo, el embriagador aroma que desprende, que se respira en éstos y tantos otros locales del país, es un placer difícil de olvidar. EFE.

mfe/cps/cat

(foto) (vídeo) (audio)

Copyright © 2010 EFE.

Copyright © 2010 Yahoo! Todos los derechos reservados.

[Normativa de Confidencialidad](#) - [Condiciones del Servicio](#) - [Sobre Yahoo!](#) - [Ayuda](#)