



Ordine del Nocino Modenese
Torre Medioevale C.so Umberto I Spilamberto (Mo)

Carlo Borsarini

Ristorante «La Lumira» Castelfranco Emilia
CAFFE' «VECCHIA, CARA MODENA »

La ricetta, apparentemente semplice, comporta un'attenzione particolare nell'esecuzione. Ne diamo qui due versioni.

La prima necessita di una macchina da caffè espresso (oggi possibile a rinvenirsi in molte famiglie, di dimensioni ridotte, ma estremamente efficaci), la seconda può essere realizzata anche con una comune caffettiera (moka o similare), ovviamente con risultati leggermente inferiori alla prima possibilità.

Le dosi sono riferite ad una unità. Si faccia un buon caffè ristretto) cremoso (niente o poco zucchero) a piacere).

Contemporaneamente si riscaldi con getto di vapore un mezzo bicchierino di nocino (le due operazioni) è ovvio sottolinearlo) devono essere quasi simultanee). Si versi lentamente il nocino ben riscaldato nel caffè) quindi sopra vi si aggiunga un cucchiaino di panna vergine ben fredda) con l'avvertenza indispensabile di eseguire correttamente quest'ultima operazione: lentissimamente far scivolare sul bordo del recipiente la panna in modo da farla galleggiare.

Si può servire in tazza od ancor meglio in coppa. La caratteristica saliente di questo caffè al nocino sta proprio nel fatto che se si è operato con esattezza si riesce a tener ben separati i tre sapori. Non è quindi una «correzione» bensì una rielaborazione intelligente e piacevole sul tema del domestico caffè.

Per la versione moka o similare il segreto sta nel mettere la quantità di zucchero desiderata già nell'acqua della caffettiera al momento di porla sul fuoco. Per il resto si seguiranno le procedure già esposte per il caffè espresso.

Tratto da: Il nocino di Renato Bergonzini

www.ordinedelnocinomodense.it
segreteria@ordinedelnocinomodense.it