

O' CAFE'

L'attore entra parlando con un altro personaggio che tenterà di parlare senza riuscirci. Possibilmente recitato con accento napoletano.

Caro signore, ma lei sta scherzando? Proprio a me vuole insegnare a fare “o' caffè!” Come ben sapete Napoli è la capitale del caffè. Dentro alla tazzina del caffè c'è l'essenza di Napoli. ... *(Come se rispondesse a una domanda)* Il segreto? ... *(con complicità)* Beh, e va bene, voi mi siete simpatico e ve lo dico. ... Il segreto sta nella miscela del caffè. A Napoli ci sono i migliori miscelatori di caffè, sono i maghi del caffè. Prendono una manciata d'Arabica, un poco di Medeline, un pugno di Burbon Santos, ci mette anche o' Merida e un pizzico di Moka. Li mette assieme e poi lo fa tostare al punto giusto. ... *(Con enfasi)*. Già così, senti il vero profumo del caffè. ... *(Rivolgendosi al personaggio di fianco a lui)* Lo state sentendo? ... Attenzione non lo dovete macinare subito, ma solo al momento che lo dovete consumare. E poi ... e poi ci vuole la cosa più importante per la preparazione del buon caffè a *(con enfasi)* la “coccumella,” ... ma sì, la caffettiera napoletana. Adesso il caffè si fa con la moka, con le capsule che sembrano delle supposte, con i filtri. ... La “coccumella,” è la regina della cucina. In cucina la “coccumella” ha il posto d'onore è sempre a portata di mano e più la usi e più il caffè diventa buono. A Napoli quando incontri un amico, non si dice “buon giorno, come stai?” ma si dice “Jamme a piglià o' caffè”. ... *(Ricordandosi)*. A già, voi volete sapere come si fa o' caffè, e adesso ve lo dico. Smontate completamente la “conccumella.” ... Scusate io preferisco chiamarla “conccumella” e no caffettiera perché è così che la chiamo a casa mia. Riempite la caldaia dell'acqua che sarebbe, quella senza “u' beccuccio”. Attenzione l'acqua non deve toccare il filtro. Riempite il filtro del caffè fino all'orlo e anche oltre, avviti il coperchio bucato e lo metti nella caldaia. Poi ci metti sopra la parte col beccuccio. I manici dei due pezzi devono essere nella stessa direzione. Quando l'acqua è bollente, prendi la “cuccumella,” dai due manici, e la giri sotto sopra così il beccuccio lo trovi nella direzione giusta. ... *(Misterioso)*.E adesso vi dico il segreto molto importante: Prendete un pezzo di carta, fate un “u' cuppetiello” e lo mettete sul beccuccio ... ma si “u' cuppetiello” il copri beccuccio come lo chiamate voi. Questo accorgimento è importante perché il cupitiello non fa uscire il vapore perché con il vapore esce anche l'aroma del caffè. Adesso dovete aspettare cinque/sei minuti per dare il tempo all'acqua di passare, pigliate una “tazzurella e' caffè” e ci versate il caffè. ... *(trasognato)* Eeeeh caro signore, in quella “tazzurella” c'è sta tutta Napoli con il Vesuvio e pure Maradona. Come si dice “bevi Napoli e poi muori”.

FINE

Testo tutelato dalla S.I.A.E.
fa parte della serie “Food lovers”
Numero di posizione 206203
sicilianosa@gmail.com
www.saveriosiciliano.it