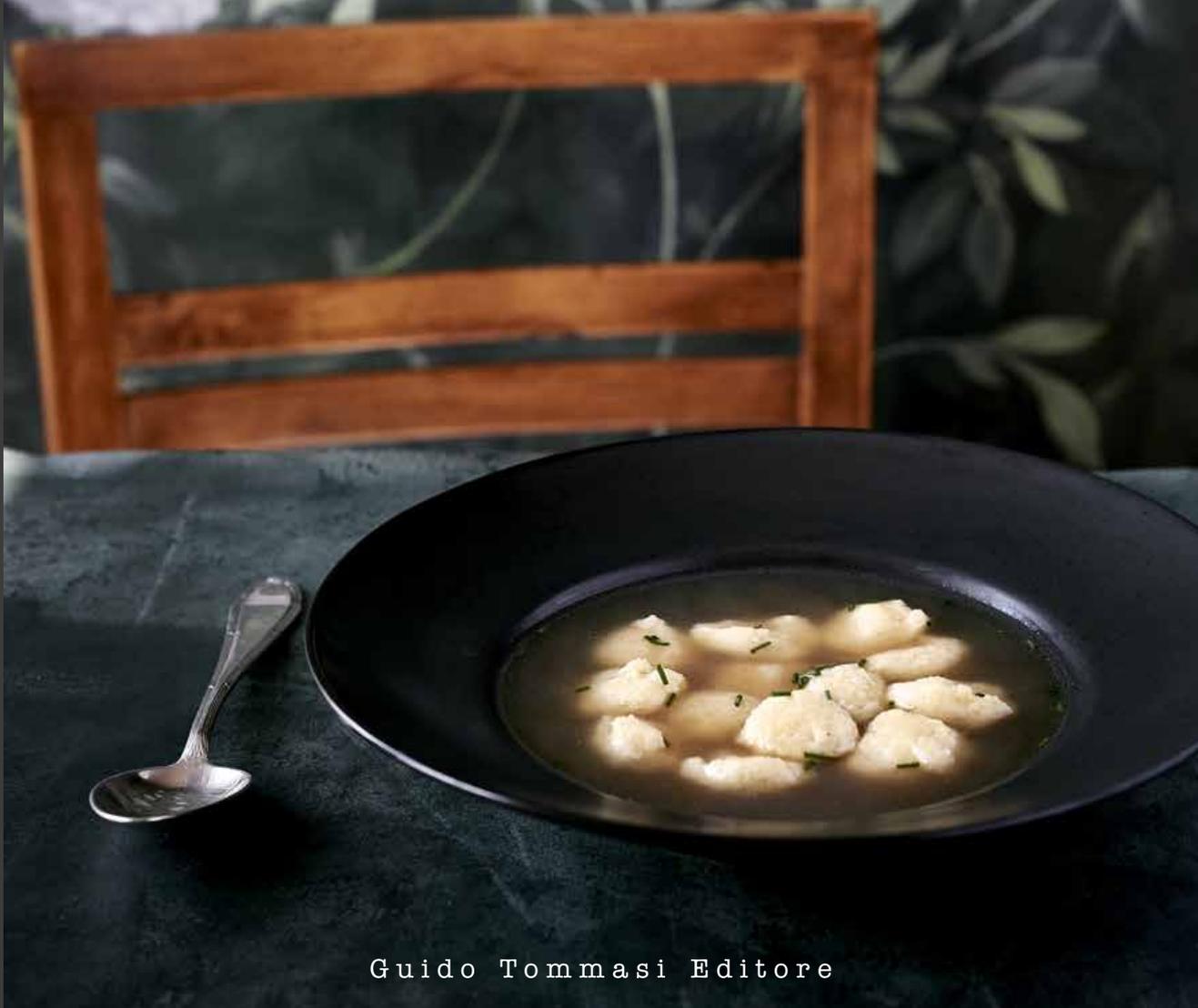


*Rita Mazzoli
Marina Raccar*

Trieste. *in* cucina



Guido Tommasi Editore

A Ginette. Lei sa.
Rita

A Michele e Nikolaj.
Marina

Sommario

Veduta di Trieste	8
Storie di cucina	13
Il porto del caffè	17
I Rebecchìn	23
II Minestre	35
III Gnocchi	49
IV Pasta e risi	59
V Carne	67
VI Pesce	79
VII Verdure	97
VIII Dolci e torte	113
IX Appendice	143
Indice	153
Bibliografia	158
Ringraziamenti	159

Salvo diversamente indicato, le ricette sono da intendersi per 4 persone.

Veduta *di* Trieste

La veduta di Trieste che preferisco è quella del ritorno, quando si esce dall'autostrada e ci si immette sulla costiera: svincolo, trecento metri di rettilineo e proprio sull'ultima curva il mare all'improvviso e laggiù in fondo Trieste, bianca come una perla nella sua conchiglia azzurra. Qui puntualmente mi commuovo e ringrazio con tutta me stessa di essere nata in questo angolino di mondo.

È bella Trieste, lo dicono tutti. Io non ci ho mai fatto caso perché sono nata qui, vivo qui e non saprei immaginarmi in nessun altro luogo sulla faccia della terra.

Per me Trieste è soprattutto verace e porta la sua bellezza con grande disinvoltura.

Immagino che agli occhi di uno che provenga da Nord, Trieste appaia come una porta aperta a Sud da cui spira brezza di mare che profuma già d'Italia. Provenendo da Sud, invece, Trieste è decisamente Nord. "Una piccola Vienna sul mare", dicono tutti, ripetendo un cliché sfruttatissimo che però non smette mai di lusingarci: qui si ama la vecchia capitale, o almeno il ricordo che ne vagheggiamo.

Non so di preciso cosa un *foresto* cerchi in questa città, ma so che chiunque vi trova quello che cerca, perché Trieste è indefinita e indefinibile e si lascia leggere come si vuole: è la sua natura poliedrica. Forse per questo alcuni parlano di un "non luogo", di un posto dell'anima, di una città sfuggente e quasi metafisica, ma per me Trieste ha la concretezza del tetto che ho sulla testa, della lingua che parlo, che è il triestino, e del cibo che porto in tavola. Un po' dappertutto credo esista il detto *Parla come che te magni* per invitare a parlar schietto e a una maggior spontaneità dei modi. Infatti le espressioni che usiamo, quello che mangiamo e come ci mettiamo a tavola rivelano più di tanti ragionamenti chi siamo davvero. Per questo sono convinta che il miglior modo per iniziare a conoscere una nuova città sia mettersi a tavola. Ciò vale ancor di più per Trieste, che ha un'identità sfaccettata, frutto di un luminoso e complesso passato che ci è rimasto nel DNA e di un passato più recente che preferiamo non rimestare: siamo prima Triestini, poi tutto quello che la storia o la sorte, il sangue o l'ideologia, hanno scelto per noi. In questa nostra affermazione di "triestinità"





*Il liptauer compare persino nel romanzo *La Cittadella*: il suo autore, Archibald Joseph Cronin, fa uscire di scena un personaggio, la moglie del dottor Andrew, che muore investito da un'auto proprio mentre lo sta andando a comprare.*

Cos'è il liptauer? È una gustosissima spuma di formaggi spolverata di abbondante paprica, immancabile nel rebechìn, la merenda di metà mattina. A Trieste lo si trova ovunque: nei buffet, nelle osterie, in salumeria e anche al banco dei formaggi del supermercato.

Non esiste un'unica ricetta codificata, e l'aggiunta di condimenti alla base dei formaggi è nel gusto personale. Io preferisco un liptauer semplice e delicato: aggiungo soltanto qualche cappero tritato fine e poi l'immancabile spolverata di paprica prima di servirlo.

LIPTAUER

INGREDIENTI

200 g di ricotta
(meglio se di pecora)
100 g di gorgonzola dolce
70 g di burro
paprica dolce

Montate il burro con una frusta sino a renderlo spumoso e aggiungete gli altri formaggi e, a piacere, i condimenti.

Lasciate riposare in frigorifero per almeno 30 minuti, meglio qualche ora.

Prima di servirlo, spolverate la superficie del liptauer con la paprica e proponetelo spalmato su fettine di pane nero di segale con semi di cumino (a Trieste si chiama *segàla*) o per accompagnare delle uova sode.

NOTA: in base all'intensità di sapore che preferite è possibile aggiungere alla salsa ottenuta semi di cumino, capperi, acciughe o cipolla tritata.

II MINESTRE



A Trieste la pasta e fagioli concorre con la Jota per il primo posto delle minestre più amate. Per insaporirla si usano le rifilature del prosciutto cotto locale, oppure del prosciutto crudo, compresa la cotica, e il Kaiserfleisch, le costine di maiale affumicate di origine austriaca. Solitamente per la preparazione non si aggiunge il battuto di verdure. La nota caratteristica è data dal sapore del disfrito, il roux a base di olio (per i più coraggiosi anche lardo o strutto) e farina. Si fa tostare finché diventa bruno e apporta alla pasta e fagioli un colore e una consistenza tipiche. Che pasta usare? Vanno bene i sedanini o gli spaghetti spezzati.

PASTA E FASOI

INGREDIENTI

½ kg di fagioli borlotti
o di Lamon
1 scalogno
2 spicchi di aglio
qualche foglia di sedano
1 piccola carota
3 costine di maiale
affumicato (Kaiserfleisch)
1 pezzetto di prosciutto
crudo con la cotica,
oppure 1 osso di
prosciutto cotto
1 cucchiaio di farina
1 foglia di alloro
olio extravergine d'oliva
un pizzico di sale
pepe da macinare
al momento
200 g di pasta a scelta
(ditalini rigati, spaghetti
spezzati, maltagliati
all'uovo)
bicarbonato

La sera prima mettete in ammollo i fagioli in acqua fredda con una punta di cucchiaino di bicarbonato. La mattina seguente cuoceteli in acqua fredda pulita con lo scalogno, il sedano, la carota, l'alloro e una punta di bicarbonato. Preparate un soffritto scuro con l'olio, l'aglio e la farina. Unite al fondo le carni che avrete scelto e lasciate insaporire. Aggiungete i fagioli con poca acqua di cottura, frullandone metà per aggiungere cremosità alla minestra. Dopo 45 minuti circa, aggiungete la pasta, integrando il liquido di cottura. Controllate la sapidità e servite con un'abbondante spolverata di pepe nero e un filo di buon olio di oliva extravergine a crudo.



III GNOCCHI





Grandi gnocchi di patate farciti con una piccola prugna, esaltata da una granella di zucchero e cannella. Una prelibatezza dal sapore dolce, salato e profumato. Di origine austro-ungarica, sono nati per accompagnare e creare un contrasto con i piatti di selvaggina e vengono serviti in stagione sia come primo piatto che come dolce. In tarda primavera è possibile prepararli con mezza albicocca al posto della susina.

GNOCHI DE SUSINI

INGREDIENTI

Farcitura delle susine:

60g di burro morbido
tenuto fuori dal frigo per
almeno due ore
2 cucchiaini di cannella
in polvere
2 cucchiari di zucchero

Impasto per gli gnocchi:

600 g di patate farinose
per gnocchi
150 g di farina
600 g di susine piccole
1 tuorlo
30 g di burro fuso fatto
raffreddare
un pizzico di sale

Condimento:

1 cucchiaio e $\frac{1}{2}$ di zucchero
2 cucchiaini di cannella
in polvere
70 g di burro
di ottima qualità
3 o 4 cucchiari di
pangrattato tostato

Preparate un composto con burro, cannella e zucchero, spalmatelo in modo da formare uno strato alto 7-8 mm sulla carta da forno, copritelo con un altro foglio di carta e riponetelo in freezer.

Dopo aver lessato in acqua salata le patate ben lavate, schiacciatele ancora calde nel passapatate e lasciatele freddare.

Tagliate a metà le susine, sostituite il nocciolo con il composto rassodato a base di burro tagliato a pezzetti e riponete in frigorifero.

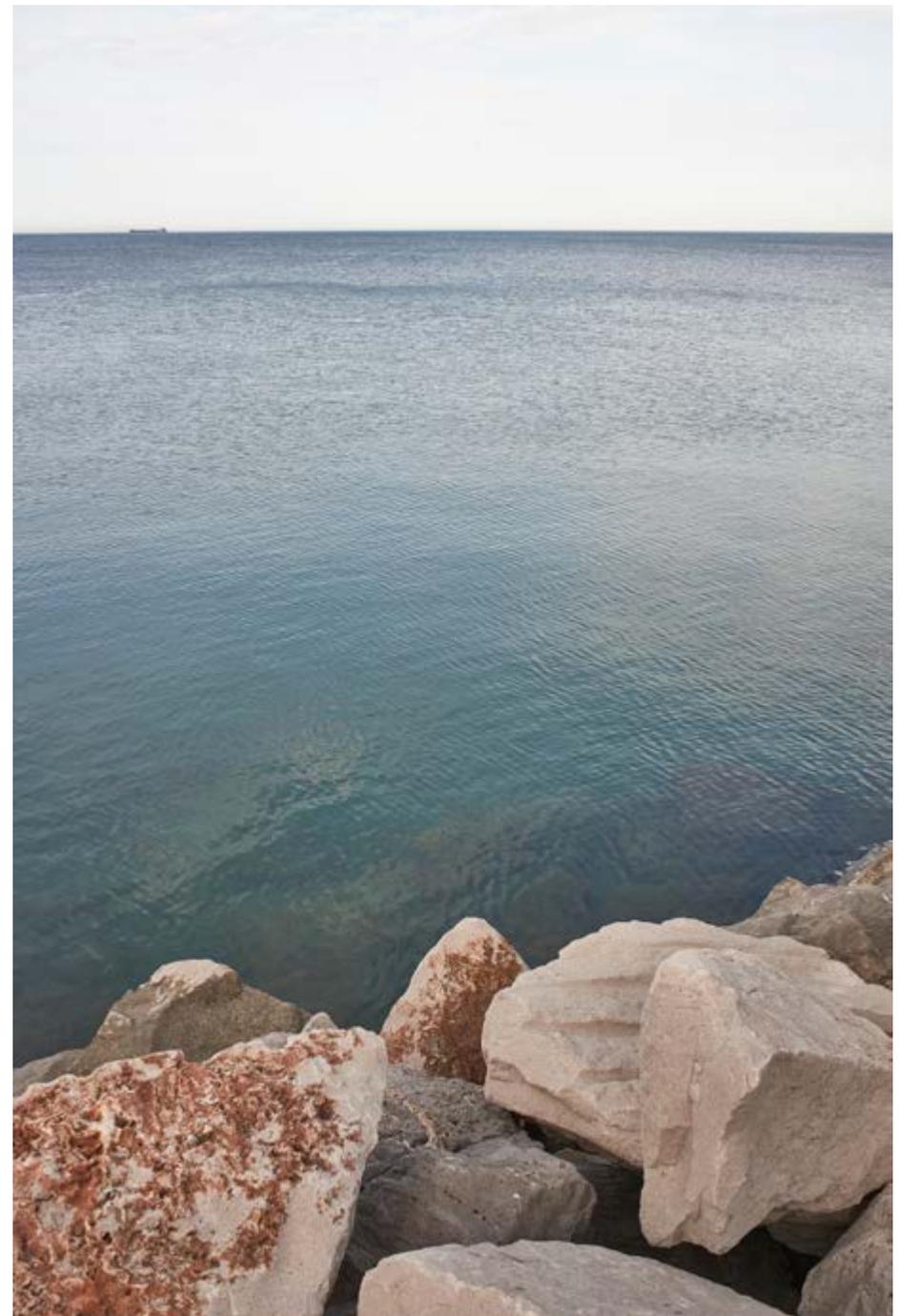
Impastate le patate di nuovo con la farina e aggiungete il burro fuso e il tuorlo con un po' di sale. Lasciate riposare in un luogo fresco per $\frac{1}{2}$ ora.

Stendete l'impasto a uno spessore di circa un centimetro su una spianatoia di legno spolverata di farina e ritagliate dei cerchi da 6-8 cm di diametro con un tagliapasta rotondo.

Poggiate la susina preparata in precedenza sul dischetto di patate e formate lo gnocco. Oppure, se volete saltare la fase di stesura, prendete in mano la quantità di impasto equivalente alla misura della susina, schiacciatela per creare un buco, infilate la susina farcita e richiudete. La giusta proporzione di impasto e susina è di 1:1.

Fate cuocere lentamente gli gnocchi in acqua salata in leggera ebollizione per 5 minuti anche se vengono a galla prima, quindi scolateli un po' alla volta e metteteli in una padella con abbondante burro fuso nocciola. Rosolateli aggiungendo le briciole tostate, lo zucchero e la cannella e facendo attenzione a non bruciare il burro.

IV
PASTA E RISI



A Trieste i sardoni sono le alici, che non vanno confuse con le sardelle o sardine, da cui si differenziano per la forma allungata e per il colore argenteo. I sardoni sono talmente peculiari nelle abitudini locali, da essere protagonisti del divertente modo di dire: "tirar sardoni", che significa "corteggiare qualcuno".

PASTA COI SARDONI

INGREDIENTI

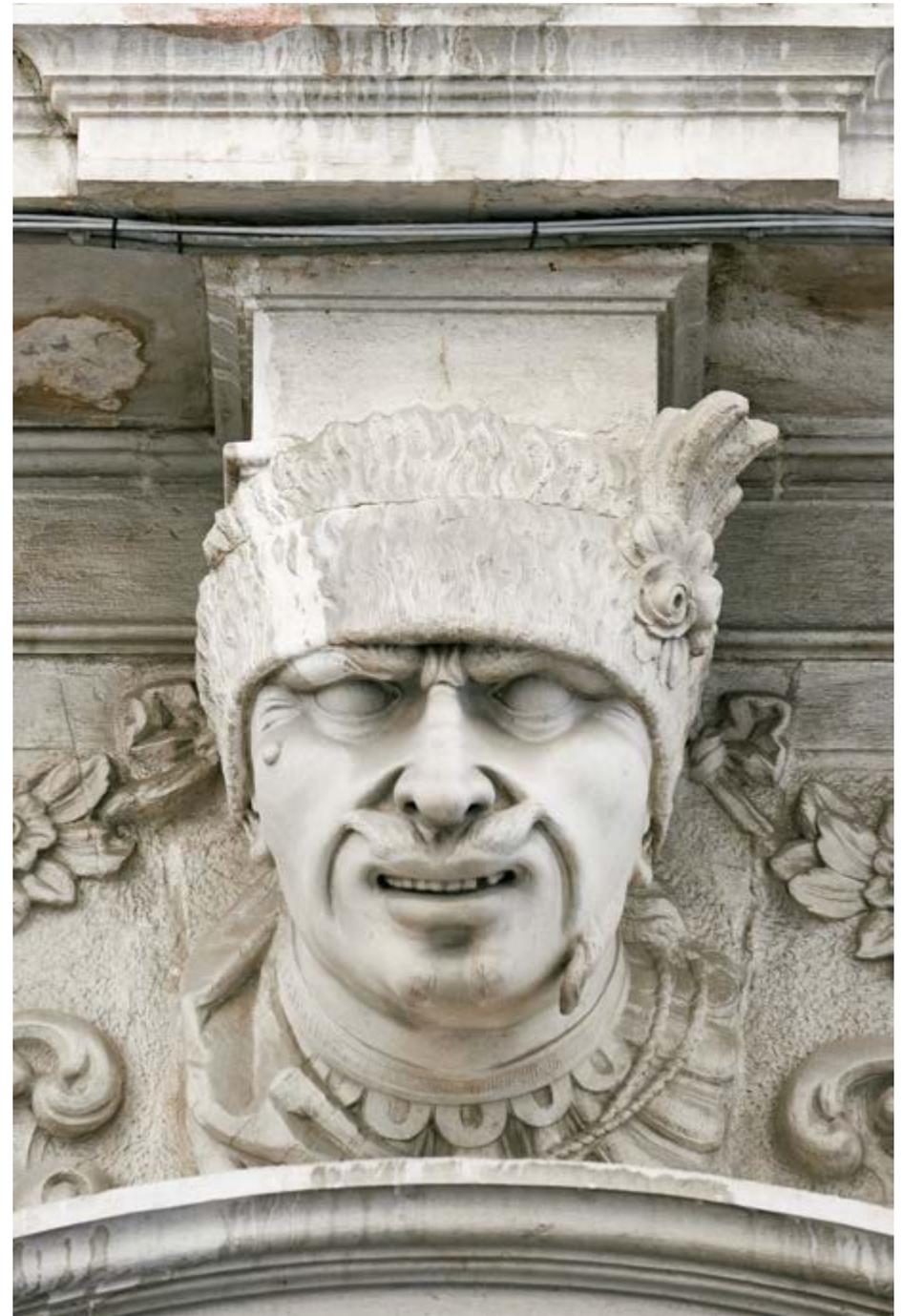
400 g di spaghetti
4 pomodori ramati
ben maturi
1/3 di bicchiere di vino
bianco
15 alici pulite e private
della lisca
5 cucchiaini di olio
extravergine di oliva
2 spicchi d'aglio
un pizzico di sale e pepe
peperoncino
prezzemolo
3 cucchiaini di pangrattato

Sciacquate le alici e tagliate ognuna in tre pezzi. Incidete il fondo dei pomodori con un taglio a croce e immergeteli in acqua bollente per 2 minuti, quindi scolateli, privateli della pelle e dei semi e tagliateli a dadini regolari. Ponete sul fuoco l'acqua per la pasta e salatela. In un saltapasta versate un cucchiaino colmo di olio preso dal totale e, appena è caldo, tostate il pangrattato stando attenti a non farlo bruciare. Trasferitelo in una ciotolina per evitare che nella padella bollente prosegua la cottura. Nello stesso tegame ponete l'olio rimanente, l'aglio, il peperoncino e il pomodoro a pezzi. Saltate per qualche minuto, aggiungete le acciughe e lasciate soffriggere brevemente, quindi sfumate con il vino e togliete dal fuoco dopo aver fatto evaporare l'alcol. Salate e pepate. Cuocete la pasta al dente e scolatela nel saltapasta tenendo da parte un po' di acqua di cottura. Ripassate nel condimento, aggiungendo al bisogno un po' di acqua di cottura tenuta da parte. Fuori dal fuoco, spolverate la pasta con il pangrattato croccante e il prezzemolo tritato grossolanamente.





V
CARNE





Il gòlas triestino è un cremoso, voluttuoso e profumato piatto di carne di manzo aromatizzato da spezie e colorato di rosso da un'abbondante dose di paprica. Nulla a che vedere con l'omonimo piatto brodoso ungherese a cui vengono aggiunte patate e pomodori. La salsa del gòlas triestino si usa per condire gli gnocchi di patate o di pane, la pasta e la polenta di mais giallo. Io preferisco prepararlo con le guance di manzo o con il muscolo della spalla del bovino – cappello del prete – e uso poco concentrato di pomodoro. Come tutti i piatti da buffet, si prepara preferibilmente il giorno prima e il suo sapore tocca il suo apice il giorno successivo.

GÒLAS O GOULASH

INGREDIENTI

750 g di manzo tagliato a pezzi medio-grandi (cappello del prete, guancia o muscolo)
500-750 g di cipolle
1 spicchio grande d'aglio
1 cucchiaino di paprica piccante
1 cucchiaino di paprica dolce
2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
1 cucchiaino colmo di semi di Kümmel (vedi pag. 41)
1 rametto di maggiorana
1 foglia di alloro
750 g di brodo vegetale
½ bicchiere di olio extravergine di oliva
un pizzico di sale e pepe

Versate l'olio in un tegame pesante e capiente, meglio se in ghisa. Rosolate la carne finché perde esteriormente il colore rosso, in questo modo la sigillerete e i succhi rimarranno all'interno. Toglietela dal fuoco, trasferitela in una ciotola e tenetela da parte.

Usate lo stesso tegame per stufare nell'olio restante le cipolle affettate finemente, aggiungete l'aglio, la maggiorana e l'alloro e coprite. Quando le cipolle saranno cotte e ridotte in crema (se c'è bisogno, unite un mestolino di brodo), aggiungete la paprica dolce e quella piccante, quindi i semi di cumino e la carne. Lasciate amalgamare i sapori per circa 15 minuti a fuoco molto basso e versate il concentrato di pomodoro diluito in ½ bicchiere di brodo. Fate cuocere coperto per almeno due – meglio tre – ore, controllando spesso che il gòlas non si attacchi al fondo del tegame e che la quantità di liquido sia nella giusta proporzione: la carne deve risultare avvolta da una salsa corposa e abbondante. Regolate di sale e pepe e... riponete il gòlass in frigorifero per gustarlo, riscaldato, il giorno dopo.

NOTA: non uso farina per addensare e rendere cremosa la salsa, perché ritengo che se la quantità di cipolle e il modo in cui sono state cucinate è quello giusto, non ci sia bisogno di altro e tutto questo a favore di una migliore digeribilità. Se volete, però, potete aggiungere l'*aiprem*, un intingolo a base di farina con olio o strutto, per donare sapore, consistenza, corpo e cremosità alla carne e alle minestre come la *řota*.



VI PESCE





La *buzara* o *busara* è una ghiottoneria in cui affondare le dita. Sull'origine del nome *buzara* ci sono varie ipotesi. Potrebbe fare riferimento a una pentola usata dai pescatori per cucinare a bordo, oppure potrebbe derivare da un'evoluzione della parola *busiara*, che in dialetto triestino significa "bugiarda" e riporterebbe al modo dei pescatori di valorizzare gli avanzi di pesce e crostacei che non riuscivano a vendere, insaporendoli con un sugo di pomodoro e vino. Da qui l'appellativo "alla bugiarda".

La *buzera* è un guazzetto di crostacei cucinato con pomodoro e aromi e sfumato con vino bianco.

Si mangia a casa o in trattoria, o meglio in barca per celebrare momenti di grande socialità.

È detta anche "zuppa di scampi alla quarnerina", perché il litorale istro-dalmata era ricco di scampi e a Trieste è un gran vanto acquistare pesce che arriva da quei mari malgrado i costi siano diventati impegnativi. Oggi gli scampi di buona qualità si pagano dai 40 ai 60 euro al chilo, in base alla pezzatura.

Con gli scampi alla *buzara* si condiscono anche gli spaghetti, creando l'altro primo piatto identificativo della cucina triestina, amato quasi quanto la *Jota*.

VII VERDURE





A

Trieste i *capuzi garbi* sono i crauti: cavolo cappuccio fermentato con aceto e sale.

Sono la base della *ŷota* e un accompagnamento imprescindibile per le carni di maiale, sia quelle bollite della caldaia (vedi pag. 24), sia le salsicce di Cragno e Vienna.

Ma attenzione, la definizione *capuzi garbi* indica anche una ricetta a base di crauti, con l'aggiunta di carne di maiale.

Vi ho già raccontato di una certa anarchia locale e della tipicità di ribattezzare i cibi con altri nomi, ma in questo caso l'equivoco nasce dal fatto che a Trieste, in Austria, in Germania e nei Balcani è possibile comprare il cavolo fermentato non soltanto in confezione, ma anche a peso, conservato in mastelli e acquistato in certe gastronomie o fruttivendoli.

Partendo dal presupposto che tutti i triestini sanno già come trattare i *capuzi garbi* perché a Trieste sono come il pesto per i genovesi e la carbonara per i romani, la ricetta che segue è per i *foresti*, che avranno a disposizione soltanto i crauti in scatola del supermercato.

NOTE:

Salsicce di Cragno: tipiche salsicce suine originarie della zona montana della Slovenia e molto diffuse anche nella cultura culinaria austriaca e tedesca, oltre che triestina. Il loro aroma è leggermente affumicato e aglioso.

Vienna: a Trieste si chiama così il classico würstel rosa, mentre quello bianco viene chiamato *Frankfurter*.

Fondi di carciofo con piselli freschi: un piatto dell'antica cucina popolare primaverile triestina che si mangia come contorno.

Se non avete piselli freschi, usate pure quelli congelati. Non sono in grado di specificare che qualità di carciofi si usi per questa ricetta: di certo a Trieste si è meno sofisticati e puntigliosi riguardo ai carciofi rispetto ad altre parti d'Italia. Aggiungo una raccomandazione: sceglieteli freschi, ovvero con le foglie ancora turgide e il fiore sodo e non molliccio, che invece è una prerogativa delle barbette all'interno del cuore.

FONDI DE ARTICIOCO CON BISI FRESCHI

INGREDIENTI

8 carciofi
250 g di piselli freschi
già sgranati
100 g di pancetta tesa
2 spicchi d'aglio
prezzemolo
olio extravergine di oliva
brodo vegetale
un pizzico di sale e pepe

Munitevi di un paio di guanti e mondate i carciofi eliminando le foglie esterne, le parti più coriacee e la zona pelosa. Mettete i cuori di carciofo nell'acqua frizzante o acidulata dal succo di limone per non farli annerire.

In un tegame con olio e aglio fate rosolare la pancetta tagliata a listarelle e aggiungete i piselli e i carciofi tagliati a spicchi e privati dell'eventuale peluria. Una volta rosolate le verdure, aggiungete un mestolo abbondante di brodo vegetale.

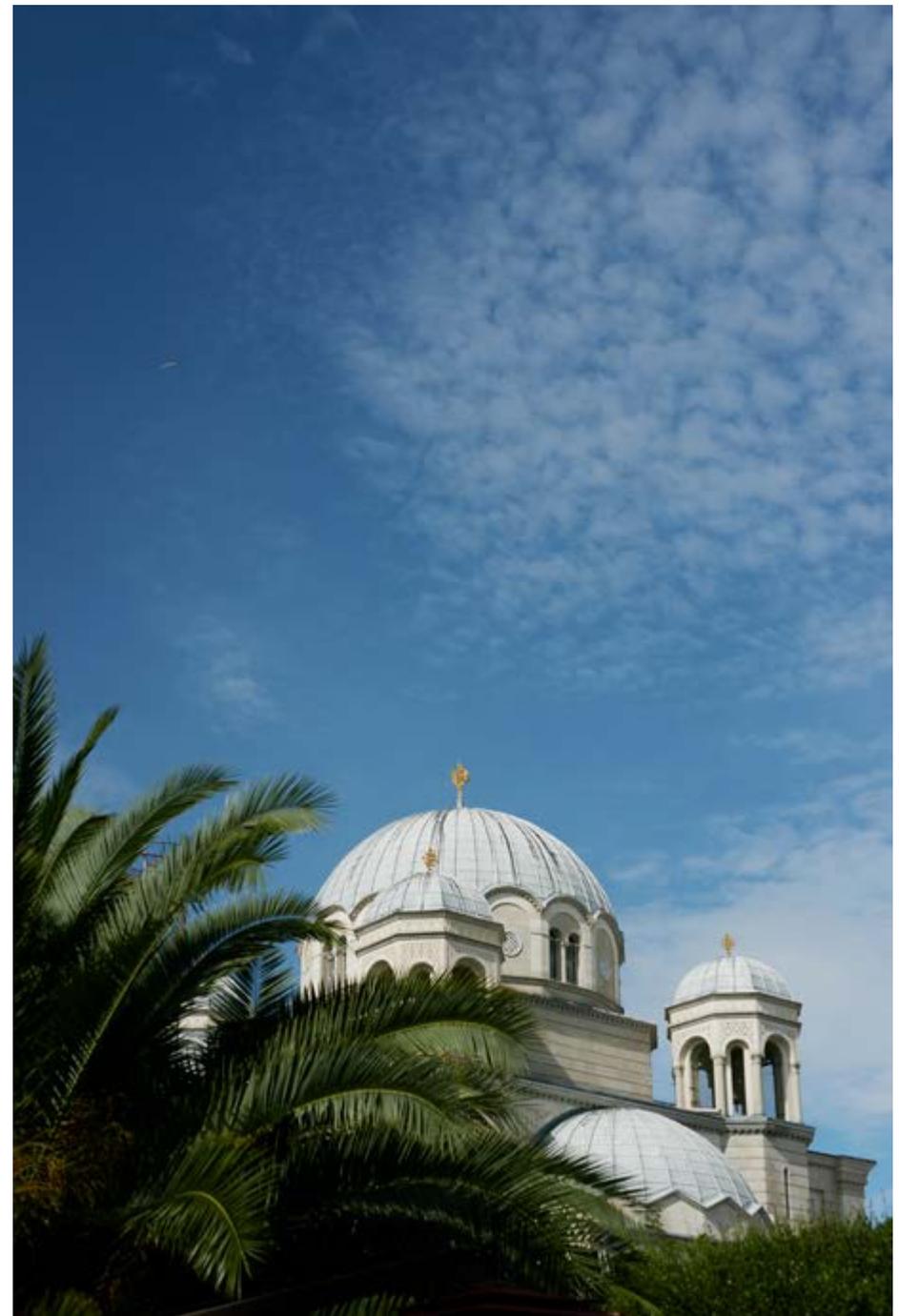
Lasciate cuocere per circa mezz'ora, controllando che il brodo non si consumi troppo (in questo caso aggiungetene altro per evitare che le verdure si attacchino al fondo della pentola).

A questo punto verificate la cottura, regolate di sale e pepe e aggiungete il prezzemolo tritato.

I tempi di cottura finali dipenderanno da quanto sono teneri i piselli e i carciofi, ma calcolate circa 40-50 minuti in tutto.



VIII
DOLCI E TORTE



Lo strucolo de pomi è lo strudel di mele in versione triestina, specialità di tutti i panifici e le pasticcerie locali e di tante famiglie che ne custodiscono la propria ricetta. È caratterizzato dall'involucro sottilissimo di pasta tirada, che lo differenzia da quello altoatesino con la pasta sfoglia. In primavera viene rimpiazzato dallo strudel di ciliegie preparato con le stesse proporzioni: una prelibatezza!

STRUCOLO DE POMI

INGREDIENTI

Per l'impasto:

250 g di farina o
½ cucchiaino di sale
30 g di burro fuso
intiepidito
acqua tiepida al bisogno

Per il ripieno:

1 kg di mele (scegliete una qualità che non rilasci troppa acqua in cottura, a me piace il sapore acidulo delle mele Renette mescolato con le Golden, più dolci)
50 g di burro
80 g di zucchero
100 g di uva sultanina rinvenuta, se vi piace, nel rhum tiepido
40 g di pinoli
100 g di pangrattato
½ limone
2 cucchiaini di cannella in polvere
zucchero a velo per decorare
farina (meglio se di riso) per il canovaccio

Mescolate la farina con il burro, il sale e l'acqua aggiunta a filo nella quantità necessaria a formare una pasta lavorabile. Impastate bene e battete il composto sulla spianatoia finché diventa liscio ed elastico. Arrotondatelo, ungetelo con un altro po' di burro e lasciatelo riposare coperto sotto una ciotola rovesciata per almeno mezz'ora.

Nel frattempo sbucciate e tagliate le mele a fette, mettele in acqua acidulata con il succo di mezzo limone e copritele con un pezzo di carta da cucina a contatto.

Stendete uno strofinaccio pulito sul tavolo da lavoro, cospargetelo di farina e cominciate a stendere la pasta con il matterello. Poi, aiutandovi con le mani, tiratela il più sottile possibile e formate un rettangolo lungo e stretto.

Coprite la pasta con il pangrattato rosolato nel burro e poi con uno strato di mele asciugate e cosparse di zucchero; lasciate un bordo libero sui due lati che vi permetta di chiudere il rotolo una volta finito.

Distribuite l'uvetta ben strizzata e i pinoli e spolverate con la cannella e la scorza grattugiata del limone.

Sollevare con delicatezza il bordo dello strofinaccio e avvolgete lo strudel formando un rotolo. Poggiatelo su una leccarda coperta da carta da forno (se è troppo lungo, dategli la forma di una chiocciola).

Cuocete in forno preriscaldato a 220° C per circa 20 minuti.

Appena pronto, fatelo intiepidire e cospargetelo di zucchero a velo.



La proposta di inserire nel libro la ricetta del Kaiserschmarren ha coinciso con una vacanza a Vienna, in cui seduta a un tavolino all'aperto di una nota pasticceria locale, ho assaggiato il più buon Kaiserschmarren della mia vita. Lì, il rituale della sua preparazione si compie addirittura in vetrina, e questo ha facilitato la comprensione e la messa a punto della ricetta ideale.

A Trieste, l'abitudine di preparare il Kaiserschmarren è legata ai racconti delle nonne, che narrano come fosse molto in voga nelle famiglie borghesi e come costituisse un piatto unico spesso sostituito di un pasto, rispettando così le consuetudini austro-ungariche della cena dolce. Si serve con una composta asprigna di mirtilli rossi o con susine tagliate a spicchi e spadellate con poco zucchero: il contrasto con il frutto acre accentua la dolcezza della "sminuzzata dell'Imperatore". Ecco la ricetta, provatelo, è sublime!

KAISERSCHMARREN

INGREDIENTI

250 ml di latte
6 albumi
6 tuorli
130 g di farina setacciata
1 spruzzata di rum,
più quel che basta
per far rinvenire l'uvetta
1 cucchiaino di zucchero
vanigliato
qualche goccia di succo
di limone
2 cucchiaini di uvetta
sciacquata e messa
a bagno nel rum
un pizzico di sale
100 g minimo di burro
2 cucchiaini di zucchero
semolato
zucchero a velo
per decorare

In una ciotola montate a neve gli albumi. In un'altra mescolate bene il latte, la farina, i tuorli, il succo di limone, il rum, lo zucchero vanigliato e il sale. Incorporate gli albumi montati a neve. Riscaldare 50g di burro in un padellino capiente, meglio se di ghisa e con i bordi alti (l'impasto tenderà a crescere per via delle uova), e versatevi il composto. Lasciate che il fondo si rapprenda un po' come fareste per una frittata, poi suddividete l'impasto in quattro parti e giratele, aggiungendo sul fondo il restante burro. Aggiungete l'uvetta strizzata e distribuite sul composto lo zucchero semolato, che a contatto con il calore tenderà a caramellare. Appena raggiunge un colore bruno, spezzettate lo Schmarren con due forchette. Spolverate con zucchero a velo e servite con la composta di frutta a scelta.

NOTA: non lesinate sul burro in questa preparazione. La bontà del piatto è direttamente legata alla quantità e alla qualità di burro usata.



IX
APPENDICE



Ordinare il caffè

A Trieste si dice: “Andiamo a bere un caffè” – o più precisamente “*ndemo a bèver caffè*” – in continuazione: incontrandosi al volo per strada, in pausa lavoro, per *far do' ciacole*, in qualsiasi momento, con ogni scusa e ripetutamente nell'arco dell'intera giornata. Ma al bancone del bar la parola caffè non si sentirà mai perché i triestini ordinano il caffè in tutti i modi meno che chiamandolo caffè. Pertanto si ritiene utile fornire qualche indicazione di massima su come si ordina il caffè a Trieste.

Se si vuole un espresso si deve chiedere un *nero*, e fin qui è facile. Le cose si complicano quando entrano in gioco termini che nel resto d'Italia indicano cose diverse, come nel caso del cappuccino.

A Trieste il cappuccino si beve in un bicchierino di vetro o nella tazzina da espresso. Ora, dato che il triestino non dice cappuccino ma *capo*, ordinando un cappuccino si viene immediatamente identificati come italiani¹ e si ottiene, salvo scherzi del barista, un cappuccino all'italiana. Se il triestino vuole bere

quello che nel resto d'Italia chiamano “cappuccino”, ordina un *caffè latte*. Il *macchia* è un caffè macchiato: un espresso con un bricco di latte a parte, generalmente freddo. Il *goccia* è un “gocciato”, cioè un espresso con una goccia di crema di latte. Il *deca* è un caffè decaffeinato. Il *in bì* sta per in bicchiere di vetro e bisogna sempre specificarlo al momento dell'ordinazione.

Quindi per ordinare un caffè basta combinare a piacere questi termini. Le combinazioni sono infinite quanto i gusti di ognuno. La mia amica Ella, per esempio, ordina da sempre un *capo scuro in bì*, doppia schiuma e cioccolata, che tradotto significa un cappuccino in bicchiere con un po' meno latte, tanto da renderlo un tono più scuro del solito, ma con doppia schiuma e una spruzzata di cacao, rigorosamente amaro, sopra. Le personalizzazioni del caffè sono illimitate e possono riguardare qualsiasi dettaglio. Per esempio non sono insolite richieste che hanno per oggetto la temperatura del bicchiere: “In bicchiere freddo, mi raccomando”.

¹ A Trieste chiamiamo “italiano”, o meglio *'tagliàn*, chi proviene da una qualsiasi parte d'Italia. Significa che noi non ci riteniamo italiani? No, sì... Indifferente, il punto è che noi siamo triestini e chi viene da fuori o è un *foresto*, oppure, se viene dall'Italia, è un *'tagliàn*.



È facile osservare soprattutto le signore di una certa età mentre controllano attentamente che il barista non prenda uno dei bicchieri a diretto contatto con la macchina del caffè, che risulterebbe troppo bollente.

Senza aver consultato statistiche mi sento sicura nell'affermare che a Trieste il *capo in bì* sia in assoluto e da sempre il modo preferito di bere caffè. Francamente non so da dove derivi la tradizione di berlo nel bicchiere e perché si preferisca così. Una volta, mentre ero al bar (sempre con la mia amica Ella), un italiano ci chiese che differenza potesse fare il bicchiere, dato che il macchiato rimane pur sempre un macchiato. “Prima di tutto il *capo* non *xè* un macchiato”, rispondemmo all'unisono, quindi Ella spiegò che solo in bicchiere poteva controllare che le proporzioni tra latte, caffè e schiuma fossero precise. Per me

invece era determinante il fatto che il bicchiere ne conteneva semplicemente di più, quindi alla fine comunque era sempre una questione di proporzioni fra latte e caffè.

Preciso che il bicchiere tradizionale del *capo in bì* è l'ottavo di litro costolato tipico delle trattorie. Oggi, soprattutto nei bar del centro, è stato soppiantato da moderni bicchieri di vetro dal disegno più accattivante e di forme svariate, che però rischiano di mandar a *remengo* le nostre auree proporzioni del *capo*!

Secondo alcuni la tradizione del *capo in bì* nasce in porto: le *sessolotte*, donne impiegate a cottimo che mondavano le mercanzie come caffè, mandorle, spezie etc., bevevano il caffè latte in bicchiere perché così si scaldavano le mani. Cosa che in effetti ha molto senso: quando soffia la Bora è un bel piacere resuscitare la sensibilità delle dita stringendo un *capo in bì*!



Rita Mazzoli

Romana, vive a Trieste dal 2001. Restauratrice d'arte per più di venti anni, ha sempre coltivato la sua grande passione per la cucina. Ha sempre pensato che cucina e restauro celino la stessa alchimia. Ritrova il suo ideale nella cucina mediterranea e cerca la perfezione nei piatti tipici della tradizione asiatica e mediorientale.

Questo è il suo primo libro.

Marina Raccar

Nasce, vive e lavora a Trieste. Laureata in Lettere Classiche, si lascia alle spalle un passato da archeologa per dedicarsi alla fotografia.

Questo è il suo primo libro.



Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it

25 € IVA inclusa

ISBN: 978 88 6753 364 0



9 788867 533640