

neapolitan **express**

il caffè



DEMO RIPRODUZIONE VIETATA



Rogiosi editore



neapolitan **express**

il caffè

DEMO RIPRODUZIONE VIETATA

Rogiosi editore

Rogiosi editore

Napoli

testi / text

Eloisa Crocco

traduzioni / translations

Elisabetta Iovene

art director

Attilio Sommella

graphic designer

Francesco Natale

stampa e allestimento

/ printing and binding

Tavolario stampa

ISBN 978-88-6950-079-4

prima edizione ebook: gennaio 2017

ISBN 978-88-6950-195-1

stampato in italia

/ printed in italy

© copyright 2016

rogiosi editore

rogiosi.it

tutti i diritti riservati

/ all rights reserved

DEI
RIPRODUZIONE VIETATA

Sommario

/ Contents

Introduzione	5
/ Introduction	5
Capitolo I – Una bevanda scura dal sapore unico: un po' di storia.....	7
/ Chapter I – A black drink with a unique flavor: historical outline	13
Capitolo II – Quando il caffè diventa partenopeo ..	17
/ Chapter II – When coffee turned out to be Neapolitan	23
Capitolo III – I caffè storici.....	27
/ Chapter III – Historical Cafe	33
Capitolo IV – Storie e personaggi: il caffè protagonista.....	37
/ Chapter IV – Tales and Characters: coffee as the lead	43
Capitolo V – Aroma napoletano inconfondibile: le miscele nostrane da provare.....	47
/ Chapter V – The exceptional Neapolitan aroma and the best blends	54
Capitolo VI – Libri e caffè: la rinascita dei caffè letterari.....	59
/ Chapter VI – Books and coffee: the literary café revival.....	66
Bibliografia / Bibliography.....	71



DEMO RIPRODUZIONE IEFATA

Introduzione

Questo libro è un viaggio sulle tracce del caffè, compiuto indagandone la storia, e seguendo i profumati chicchi dall'Etiopia allo Yemen, e poi a Costantinopoli, e in Europa, a Venezia e a Napoli. Nella nostra città il caffè – che pure non è nato qui – è divenuto simbolo di un'identità, elemento indiscutibilmente napoletano. In questo volumetto vi presentiamo i Caffè storici di Napoli, raccontando vicende e personaggi, e vi parliamo delle miscele tradizionali partenopee, narrandovi la loro storia. In conclusione, l'antico che ritorna, la rinascita dei Caffè letterari, uno dei simboli della nuova Primavera che si respira in città. Buon caffè a tutti!

Introduction / This book will lead you in a journey on the traces of coffee, following the beans' fragrance from Ethiopia to Yemen, then to Constantinople, and lately to Europe, Venice and Naples.

Coffee wasn't born in Naples but it turned into the emblem of the city identity and it's now considered as one of the main Neapolitan marks.

This book will introduce you to the historical Cafés of Naples, with their typical tales and characters; you'll learn about the

traditional Neapolitan blends and their history, to end with the return of the past and the Literary Café revival, one of the icons of the new spring air blowing in the city.

Have a nice coffee, everybody!



Capitolo I

Una bevanda scura dal sapore unico: un po' di storia

Caldo, denso, di colore scuro: è il caffè, la bevanda di cui noi napoletani non potremmo mai fare a meno. E forse, a pensarci bene, chiamarlo bevanda è riduttivo: il caffè è un rito, è una pausa di piacere o un momento di socializzazione, è un elemento peculiare della napoletanità, qualcosa che fa parte della nostra identità più profonda. Ma il caffè arriva da lontano, e affonda le radici della sua storia in secoli antichi, probabilmente tra il X e l'XI, anche se stabilire la sua data di nascita precisa è impossibile. Sembra che la pianta del caffè sia originaria degli altipiani abissini, precisamente della regione di Kaffa, da cui poi sarebbe passata nello Yemen; ben lontano da Napoli, dunque, è cominciato il suo viaggio. Inizialmente non esisteva nessuna tecnica di tostatura dei chicchi, si preparava invece un decotto di frutti e foglie, chiamato *qahwah*, e lo si beveva; oppure l'antenato del nostro caffè, sembrerà strano, ma lo si mangiava, mescolando i chicchi ad una pasta a base di grasso animale. Più avanti, nel XIII secolo, si cominciò a far essiccare i frutti della pianta del caffè, e poi ad abbrustolirli, per farne dei