

# Il Caffè a Napoli

Se per Charles Maurice de Talleyrand, principe di Benevento nominato da Napoleone, un buon caffè doveva avere quattro qualità: “**Nero** come il diavolo, **caldo** come l’inferno, **puro** come un angelo e **dolce** come l’amore”... a Napoli le qualità del caffè sono tre, che si racchiudono nelle famose tre C: «**caldo, carico e comodo**», o, meglio ancora, nell’espressione dialettale un po’ volgare ma efficace: «**Comme cazzo coce!**».

A Napoli si vive quasi in simbiosi con il caffè, non se ne può fare a meno, bisogna sorbirlo più di una volta durante la giornata. Il caffè per molti napoletani è considerato il simbolo dell’amicizia. Se incontri per strada un amico, un semplice conoscente... *Pigliammece nu café*, è generalmente la frase che segue i primi convenevoli... Una pausa lavoro? *Vaco a me piglià nu café*. Una visita a casa? *Mo’ ce facimme nu bellu café*...

E proprio per questo senso di amicizia che a Napoli hanno inventato *il caffè sospeso*: alcuni napoletani, per una forma di gentilezza, pagano un caffè in più alla cassa del bar per il primo sconosciuto che, non potendo pagarselo da solo, lo chiederà.

Il caffè è come la sigaretta per il fumatore: Nervoso? Una bella tazzina di caffè per rilassarsi. Rilassato? Una bella tazzina di caffè per tirarsi su. Il caffè è eternamente presente nel pensiero partenopeo, dalla sveglia al sonno, perché a Napoli il caffè si beve anche prima di coricarsi, dopo cena... “*Nu surzillo ‘e café e po’ me vaco a cuccà*”... Contrariamente al “comune pensiero”... a Napoli ‘o *café* concilia il sonno.

Una volta il caffè era preparato in maniera molto lenta ed usando esclusivamente la caffettiera “napoletana” a caduta d’acqua dopo aver tostato i chicchi di caffè in uno speciale tubo metallico, *l’abbrustulaturu*, che veniva fatto girare come uno spiedo sulle



carbonelle infuocate. Poi, una volta raggiunto il tipico colore “a tonaca di monaco”, il caffè ancora caldo veniva macinato e versato nello specifico filtro della “napoletana” per la preparazione finale. Qualcuno metteva sul beccuccio della caffettiera un “*coppetiello*” (un piccolo cappuccio di carta oleata) per non disperdere nell’aria l’aroma del caffè bollente.



E sempre tantissimi anni fa nelle strade girava il Caffettiere ambulante provvisto di due «*tremmoni*» (contenitori) uno pieno di caffè, l’altro di latte, e di un cesto con tazze e zucchero. Nel silenzio dei vicoli, di prima mattina o di sera sul tardi, echeggiava una voce invitante: «’O latte te l’aggio fatto *doce doce*. ’O caffettiere cammina, Nicò». Nicola era il santo del giorno ed il caffettiere lo ricordava ai suoi clienti, il nome cambiava ogni giorno secondo il calendario liturgico.

Il caffettiere forniva così un servizio in più ai suoi clienti: questo “ricordo” era importante per evitare una brutta figura con il parente (o l’amico) che festeggiava l’onomastico o per raccomandarsi al santo del giorno.

Oggi c’è il ragazzo del bar che porta il caffè a destinazione, che conosce il nome del cliente da servire, per una consegna personalizzata ( *ecco il caffè per don Antonio*) e che deve correre perché il caffè non si deve raffreddare, altrimenti è... *ciofeca*.