

איטליה

Italiana

אוכלוסיה: 62,137,802

301,340 קמ"ר

N 41° 54' W 12° 29'

39

המספר הגבוה ביותר של חודי מלון
בכל אירופה

המנדל הנטוי בפזיה הוא אחד

האיטלקי המחוצע אונל נ-25 ק"נ פסטה בשנה

7-0 הפנאים של ימי הביניים

שפה רשמית: איטלקית

3°-13° 19°-32°

3. איטליה

< מאת משה בראל

איך הפכה איטליה לבירת הקפה העולמית? מה שותים האיטלקים בבוקר? איך להזמין אספרסו כמו המקומיים והיכן מסתתרת כוס הקפה הכי טובה בטורינו? קבלו את המדריך השלם לקפה איטלקי אמיתי

מקורו של הקפה אינו באיטליה, אבל מרגע שהגיעו ראשוני הפולים מארצות ערב האקזוטיות לשווקים של ונציה, הוא הפך לאחת המילים הנרדפות לשם המדינה. גם כיום כמעט שלא תמצאו גידולי קפה באיטליה עצמה, כיוון שאלו זקוקים לאקלים השורר בקו המשווה, וכדי לספק את הביקוש מיובאים מדי שנה למדינה כ-8 מיליון שקי קפה. שכיחותו של המוצר, שנלגם לאורך כל שעות היום וחשוב לבריאות (והבריאות הנפשית!) של האיטלקים ממש כמו אוויר לנשימה, הביאה לכך שמחירו של קפה (אספרסו) נע סביב אירו אחד, כל עוד הוא נשתה בעמידה כמובן.





אבל בואו נתחיל בהתחלה: ראשיתו של מסחר הקפה באיטליה היא בשנת 1570, והוא הגיע ממצרים דרך הים אל ונציה. בתחילה קושר המשקה המזרחי לחטא ואיים על שלמות הנצרות, לפחות עד שהאפיפיור קלמנס השמיני (1592-1605) התאהב בו מהלגימה הראשונה. "זה משקה כל כך טעים, יהיה חטא לתת רק ללא מאמינים לשתות אותו. אנחנו ננצח את השטן בכך שנהפוך אותו למשקה נוצרי אמיתי", הכריז האפיפיור, או כך לפחות מספרות האגדות. הטבלתו של המשקה האפל מהאוריינט לנצרות הובילה גם לפתיחתו של בית הקפה הראשון של ונציה וב-1683 עלה על מרצפות פיאצה סן מרקו בית הקפה הראשון של איטליה כולה.

הקפה שהגיע ממזרח העולם, הוגש בראשית דרכו באיטליה כקפה מבושל חם, בדומה לקפה השחור של ימינו. המעדן החדש עלה בהתחלה הון תועפות, אך כמו כל טרנד בקרב בני המעמד העליון, מצא גם הוא את דרכו למעמד הביניים ומטה ממנו, עד שהפך שכיח גם בקרב פועלים. מעסיקיהם של הפועלים קצת פחות חיבבו את הזמן שאלו מבליים בהפסקות קפה, וכדי לקצר את משך ההפסקה הגדיל ועשה אחד המעסיקים שטרט והמציא מכונה מבוססת מנף, שהזרימה מים רותחים דרך פולי הקפה הטחונים.

ניחוחות התבשיל הארומטי עשו להן כנפיים וב-1855 הוצג בתערוכה העולמית של פריז האבטיפוס למכונת הקפה הראשונה, אך רק ב-1901 יצר המהנדס לואיג'י בצרה (Luigi Bezzera) את מכונת האספרסו הראשונה. בזמן שאלו הלכו והשתכללו, המציא ב-1933 אלפונסו ביאלטי (Alfonso Bialetti) את מה שאנחנו מכנים מקינטה והאיטלקים מכנים מוקה (Moka) - קנקן קפה המורכב מארבעה חלקים, רובם עשויים אלומיניום או פלדה והידית עשויה בקליט. המוקה הייתה זו שהכניסה את האספרסו לכל בית ומאוד נדיר שלא תמצאו בדירה של איטלקים לפחות מוקה אחת.

< < פשטות היא שם המשחק, אז גם אם מתחשק לכם פרפוצ'ינו קר עם תות גרוס - התשובה היא לא < <



מה חשוב לדעת לפני שמזמינים קפה באיטליה

השאלה הראשונה שאתם צריכים לשאול את עצמכם לפני שאתם מזמינים קפה היא פשוטה: מה השעה? ברור שנוכחותו של קפוצ'ינו מושלם בכל פינה עושה חשק לשתות אותו בכל שעות היממה, אבל קפוצ'ינו, קפה לאטה, לאטה מקיאטו או כל משקה חלב אחר שעולה בראשכם, נלגם בשעות הבוקר כי החלב מסייע להמריץ את פעולת המעיין, ואת זה עושים בתחילת היום.

פשטות היא שם המשחק, אז גם אם מתחשק לכם פרפוצ'ינו קר עם תות גרוס - התשובה היא לא. בחלק מהמקומות תוכלו להתפרע עם כוס קפה אופיינית כמו קפה אלה נוצ'ולה בטעם אגוזים בנפולי, או מרוקינו, מעין קפוצ'ינו-הפוך עם שוקולד מריר במילנו, אבל אלו הגבולות פחות או יותר. ברוב שעות היום מוטב להסתפק בכוס אספרסו, אבל כשאתם מזמינים אותה קראו לה פשוט "קפה".

עוד דבר שחשוב לדעת זה שבמרבית המקומות אתם צריכים לשלם בקופה לפני שאתם ניגשים לבריסטה ומזמינים את מה שעליו שילמתם, בהצגת החשבונית מהקופה ושפחות נהוג להזמין אותו בישיבה.

אבל איך תדעו איזה קפה אתם רוצים?

60 שניות על סוגי קפה עיקריים באיטליה. פירושה המילולי של המילה אספרסו הוא "נעשה במקום". הכוונה היא לשיטת ההכנה, ששוכלתה לטובת קיצור זמן ההכנה בבתי קפה ובמסעדות. בהזמנת קפה על הבר הדבר בא לידי ביטוי בשיאו, כשכל התהליך כולו - תשלום, הזמנה, שתייה ופינוי - יכול להסתכם בדקה תמימה אחת. אתם כבר יודעים שכשאיטלקים אומרים קפה (Espresso) הם מתכוונים לקפה חזק המוגש בכוס קטנה ובאופן ספציפי בכמות של בערך 25-20 מ"ל. ומה עוד עומד לרשותכם?

- קפה דופיו (Doppio)** - שתי מנות של קפה חזק המוגשות בכוס אחת.
- קפה מקיאטו (Macchiato)** - אספרסו עם טיפת חלב, לרוב חם.
- קפה אמריקנו (Americano)** - מנת אספרסו המוגשת בכוס גדולה בתוספת מים חמים, בערך 80 מ"ל.
- קפה לונגו (Lungo)** - מנת אספרסו שנמזגת ארוכות ומגיעה לכ-100 מ"ל של משקה.
- קפוצ'ינו (Cappuccino)** - לא קפה הפוך ולא שום דבר, קפוצ'ינו הוא מלאכת מחשבת שכוללת שליש קפה, שליש חלב חם ושליש חלב חם מוקצף. מקור השם הוא בגוון החום של גלימות הנזירים ממסדר הקפוצ'ינים.
- קפה האג (Hag)** - או decaf הוא קפה נטול קפאין.
- קפה קון סקיומה (Schiuma)** - אספרסו המוכן בצורה כזו שבה יוצא סקיומה (קצף) בסיומו.
- קפה סקיומטו (Schiumato)** - אספרסו עם טיפת קצף.
- קפה קורטו (Corretto)** - אספרסו עם טיפת משקה חריף.
- קפה בורגטי (Broghetti)** - אספרסו עם טיפת ליקר בורגטי, לרוב נלגם בהפסקות המחצית של משחקי כדורגל.
- קפה פרדו (Freddo)** - אספרסו עם קרח וסוכר, המוגש בכוס זכוכית.
- קפה קון פנה (con Panna)** - אספרסו עם שמנת.
- קפה לאטה (Latte)** - חלב חם מעורב במעט קפה.



הנה עוד סיבה טובה לצאת למסע אחר באיטליה



לפרטים והזמנות: 08-6364200
www.coralworld.co.il

מנהרת ובריכת הכרישים הגדולות במזרח התיכון
פארק המצפה התת ימי אילת



אז היכן תשתו את הקפה שלכם בביקורכם הבא באיטליה?

רומא

המקום הכי ססגוני לשתות בו קפה ברומא הוא כמובן השוק של קמפו די פיורי (Campo de Fiori). הריחות והמראות של כיכר השוק המתעוררת צפויים לעורר בכם רעב, והפתרון פשוט - עליכם לטור למאפיית רושולי (Antico Forno Roscioli) ולבחור לכם פוקאצ'ה טריה לאכול לצד הקפה.

אפשרות קלאסית יותר היא לשבת בקפה רוזטי (Rosati) בפיאצה דל פופולו. אמנם המחיר מעט שערורייתי, אבל מה שטוב לפליני וסופיה לורן, טוב בשבילנו.

פירנצה

ביקור בפירנצה יעלה בכם את ההתלבטות בין שני בתי קפה שונים, כל אחד מהם מקסים בדרכו. הראשון הוא - Pasticceria Sieni - שנפתח ב-1909. לצד הקפה הנהדר תמצאו מגוון מאפים ומתוקים, חלקם מיוצרים על בסיס מתכונים אהובים של משפחות האצולה ושושלת מדיצ'י.

המקום השני שוכן בפיאצה רפובליקה, לא רחוק מהקתדרלה העירונית, ושמו קפה ג'ילי (Gilli). הקפה שלכם יהיה טעים יותר לצד חתיכה מעוגת הטירמיסו האזורית המוגשת במקום.

טריאסטה

העיר הצפונית שוכנת בגבול עם סלובניה ובסמיכות רבה לאוסטריה, ובמידת מה מהווה שילוב בין שלוש התרבויות השונות, גם בטעמו של הקפה. בכיכר העיריה, שהיא גם הכיכר המרכזית של העיר, תהנו מרוח הים האדריאטי העזה ומבני מגורים וציבור שישאו אתכם לווינה הקלאסית. בסמוך לה, בכיכר Borsa, תמצאו את קפה Urbanis העתיק. לפני כמה שנים עבר המקום שיפוץ, אך הפסיפס בהשראה התקופה הרומית ששובץ בערך ב-1832 נותר בחלקו כתזכורת לימים עברו.

טורינו

בטורינו, בירת מחוז פיימונטה, עושים כבוד לקפה כמעט בכל מקום, וגם להם יש קפה משלהם - הביצ'רין (Bicerin). המקום הכי נכון לשתות אותו הוא כמובן בית הקפה שנושא את שמו מאז 1763 - Caffè Al Bicerin. משקה הביצ'רין מורכב ממנת אספרסו, שוקולד ומעט חלב והוא מוגש בכוס זכוכית קטנה.

מקום נוסף ששווה לפקוד שוכן במדרחוב Giuseppe Garibaldi המחבר בין פיאצה סטטוטו לפיאצה קסטלו, שתיהן תחנות חובה לתייר המתחיל בעיר. בבר Bar Gelateria Happy Days תמצאו כמובן גלידה תוצרת בית נהדרת, שוקולדות קטנות מיצרני האזור וכמובן קפה עשוי כהלכה. >

הכותב הוא מומחה לפסטה טריה, מנחה טיולי אוכל קולינריים לאיטליה, מנחה את סדרת הטלוויזיה "מתכון לחופשה באיטליה" (ערוץ האוכל, ערוץ 10), מנכ"ל ובעלים של המפעל המשפחתי "פסטה דלה קזה" pastadellacasa.com

