Giuseppe Mellina, il Mago del Cappuccino e del Latte Art

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 20 Novembre 2014 18:50



La **Latte Art** è poco diffusa, ma consente ad un bar di distinguersi dalla massa fornendo un prodotto diverso da tutti gli altri, ad essa è anche collegata la professionalità del barista, altra "merce rara" al pari di una buona gelateria, pasticceria, ristorante, pizzeria etc etc. Per chi non lo sapesse, la **Latte Art** è quell'insieme di tecniche che permettono di disegnare e/o scrivere su un cappuccino, si possono imparare seguendo uno o più corsi, oppure da autodidatta come ha fatto **Giuseppe Mellina**, uno dei massimi esponenti nazionali del settore, operante a **Palermo** attualmente presso il **Bar Sicilia 2**. La storia di **Giuseppe** è singolare, ma il suo soprannome, **Mago del Cappuccino**, lo è ancora di più ed il mago c'entra davvero, per conoscerla tutta però dovrete guardare la video intervista che il maestro mi ha rilasciato lo scorso **18 Novembre 2014**, presso la **Cappello Pastry Academy**, durante un corso di due giorni sulla **Latte Art**. Posso solo aggiungere che **Mellina** è un grande professionista che svolge la sua attività di **Latte Art** sin dall'eta di 16 anni, detentore di numerosi titoli e premi conseguiti durante le gare di settore, egli è anche noto per aver sviluppato delle tecniche personali, da lui tutte insegnate durante i corsi tranne una, quella della scrittura lunga sui cappuccini!

{youtube}g2hTvb4UNcc{/youtube}



Fare un buon caffè o un buon cappuccino non è una cosa facile, richiede una grande preparazione, pulizia e conoscenza delle attrezzature, ma soprattutto necessita di una grande attenzione, in una parola, come già detto, di professionalità. Per verificare la qualità di un caffè bisognerà prima di tutto controllare l'intensità aromatica e poi il colore, che dovrà essere sul marrone, ne troppo chiaro, ne troppo scuro. Invece, un buon cappuccino, non deve mai essere mescolato, sin dal primo sorso deve risultare perfettamente amalgamato con il tipico gusto di caffellatte, infine, visivamente esso dovrà presentare la macchia bianca centrale contornata da un anello marrone largo circa un centimetro. Per quanto riguarda le cialde un prodotto oggi sempre più diffuso, esse sono un ottimo sostituto dell'espresso, a patto che siano di qualità ed utilizzate su una buona macchina, dal costo orientativo di circa 200-250 euro, in questo caso si potranno utilizzare cialde meno costose e recuperare velocemente il costo dell'investimento iniziale. Sono sconsigliate le macchinette da 50 euro o in comodato d'uso, di poco valore professionale e che obbligano ad acquistare cialde più costose poichè progettate solo per quel tipo di attrezzatura.

moocasa_albumid=6083558809674921953