

## letti al bar

di Roberto Barat



roberto.barat@ilsole24ore.com

# Quando gli austriaci iniziarono a mangiar turchi

### BIRRA

Giunti  
pag. 192  
14,90 euro

Più di 70 schede che raccontano tipologie, stili e prodotti di grandi e piccoli birrifici.



### BAR D'ITALIA 2011

Gambero Rosso  
pag. 352  
10 euro

Sono ben 1.650 i bar italiani recensiti nella nuova edizione della guida del Gambero. Tra locali classici e innovativi.



### BEVITALIA, SOFT DRINKS DIRECTORY

Beverfood Edizioni  
pag. 492  
100 euro

Mercati, prodotti e marchi del mondo soft drink italiano. Per sapere tutto quello che serve.



### CORNETTO E CAPPUCCINO

Gianni Moriani  
Terra Ferma Editrice  
72 pag., 8 euro

Cornetto e cappuccino. Pochi abbinamenti sono più classici di questo. Pochi, concedetecelo, sono più piacevoli e golosi. Subito dopo il risveglio o qualche attimo dopo essere usciti di casa, cornetto e cappuccino, e quindi il bar, diventano primi obiettivi di molti italiani alla ricerca di un po' di energia e, ovviamente, gusto. Ecco perché diventa difficile sbrigare l'argomento in fretta. Certo, se il loro consumo può essere più o meno veloce, dipende dal cliente, la loro preparazione, per il barista, è molto più lunga. Inizia con la scelta delle materie prime, dei fornitori, della formazione e capacità di chi preparerà il cappuccino e di chi il cornetto. E prosegue con il senso estetico nel servizio, tra tazze, piatti, cucchiaini adeguati, espositori delle brioches. Insomma, l'argomento è ben complesso e anche ricco di storia. Leggendo il volume protagonista di questo mese, edito da Terra Ferma con il sostegno di un'azienda come Forno d'Asolo che di cornetti, in ogni forma e gusto, se ne intende parecchio, chi già non lo sapeva può scoprire, tra l'altro, che il cornetto venne inventato in Austria addirittura nel 1683 da un fornaio di nome Peter Wendler. In pratica successe questo. Vienna era allora sotto assedio. I turchi, che da mesi premevano alle porte della città, vennero sconfitti grazie all'intervento dell'armata cristiana del re polacco Giovanni III. Il sovrano chiese allora ai pasticceri viennesi di creare un dolce che ricordasse la battaglia. Il dolce prescelto fu proprio quello di Wendler. Motivo? La forma a mezzaluna (che in tedesco si dice kipferl e in francese croissant, primi nomi del cornetto), il simbolo dei turchi. L'ironico pasticcere voleva così raccontare che mangiando il suo dolce... ci si mangiava un turco. ■