



# marketpress.info

E-GOVERNMENT, NEW ECONOMY, E-TRADING, TURISMATICA, TECNOLOGIA, INFORMATICA  
LA TECNOLOGIA AL SERVIZIO DELL'UOMO PER ELEVARE LA QUALITÀ DELLA VITA

il web  
è TUO

Dati Editore | Chi Siamo | Redazione | Pubblicità

## CAFFÈ' CAPPUCCINO E CORNETTO: LA PRIMA COLAZIONE HA RADICI VENETE DALL'INGRESSO DEL CAFFÈ IN EUROPA AI CORNETTI DI FORNO D'ASOLO, 400 ANNI DI STORIA NEL LIBRO PRESENTATO LO SCORSO 30 NOVEMBRE A VENEZIA

Sono venete le radici della prima colazione più amata. Caffè, cappuccino e cornetto – che oltre 10 milioni di italiani ordinano al bar mediamente due mattine a settimana – hanno infatti nella pedemontana veneta la loro patria d'elezione. A dimostrarlo è stato Gianni Moriani, ideatore del master in cultura del cibo e del vino dell'Università Ca' Foscari di Venezia ed autore del volume "Cornetto e cappuccino – Storia e fortuna della colazione all'italiana". Edita da Terraferma editore, l'opera è stata presentata lo scorso 30 novembre nello storico Caffè Quadri, in Piazza San Marco a Venezia. L'incontro, che ha visto la partecipazione di un pubblico selezionato di studiosi ed appassionati di cultura dell'alimentazione, è stato occasione per un affresco colorato e affascinante su oltre quattro secoli di storia europea. Dal medico di Marostica (oggi provincia di Vicenza) Prospero Alpini, che per primo nel 1582 fa conoscere al mondo occidentale la pianta del caffè, al senatore della Serenissima Repubblica Costantino Garzoni, che per primo racconta dell'uso diffuso nella capitale ottomana di bere "una certa acqua negra". Finito l'affare, la Serenissima avvia l'importazione del caffè dall'Oriente, e proprio a Venezia nel 1645 apre la prima bottega del caffè d'Europa. Solo un secolo dopo sono oltre duecento le caffetterie nella sola città dei dogi, dove diventano – come hanno ben precisato nel corso della presentazione l'americanista docente a Ca' Foscari Rossella Mamoli Zorzi e Lina Urban, storica veneziana – spazi irrinunciabili di socialità e luogo di ritrovo intellettuale per i residenti come per i viaggiatori stranieri. Dal caffè al cappuccino, in una storia che continua a parlare veneto. E' infatti il frate friulano Marco d'Aviano (e al tempo il Friuli era terra della Serenissima) che inventa il cappuccino spinto dal desiderio di rendere più dolce il sapore del caffè. A Vienna nel 1683 per ragioni politiche – fu lui a convincere gli stati europei a coalizzarsi contro i turchi – Marco d'Aviano "sporca" il caffè con il latte, ottenendo una bevanda più delicata e dal colore più chiaro: il cappuccino appunto, come lo ribattezzò il gestore che lo aveva servito notando che il nuovo miscuglio aveva lo stesso colore del saio dei frati cappuccini. Ed è ancora a Vienna, in quello stesso 1683, che ha inizio la storia del dolce principe della prima colazione, il cornetto. Dal luglio di quell'anno la città, ultimo baluardo all'aggressione turca dell'Europa, era sotto assedio. I tentativi di assalto erano stati numerosi e durissimi: aggressioni alle mura, scavi di gallerie sotterranee, addirittura – racconta Moriani – si cercò di entrare attraverso la parete di una panetteria. Se non che i fornai viennesi, che a quell'ora erano già operosi, si accorsero della pericolosa intrusione e diedero l'allarme. Quando poi l'11 settembre la coalizione cristiana guidata dal re di Polonia Giovanni Iii Sobieski liberò infine la città i fornai festeggiarono confezionando un dolce a base di uova, farina, burro, zucchero lievito ed acqua tiepida: era nato il kipferl, in italiano cornetto, così chiamato per la forma singolare che ricordava quella della mezzaluna turca. Fragranza e sapore della nuova ricetta decretano presto un successo che travalica i confini nazionali per conquistare i paesi europei tra cui l'Italia ed il Veneto. Ed è qui, nella terra dei Caffè e dell'inventore del cappuccino, che la passione per il cornetto trova un proprio spazio privilegiato di crescita e sviluppo. A raccogliarla due fratelli, Fabio e Paolo Gallina: cresciuti tra i profumi e i sapori di legna e farina del forno del nonno, trasportano la passione artigianale del fare nel campo della grande distribuzione fondando a Maser (Tv) Forno d'Asolo. L'azienda, nata dall'intraprendenza e dalla creatività di questi due giovani imprenditori, è oggi punto di riferimento a livello europeo nella produzione e commercializzazione di cornetti surgelati. "Un risultato – ha concluso Moriani – che racconta una storia di impegno e amore per il ben fare tipica del Nord Est". E che fa di Forno d'Asolo la testimone più prestigiosa del legame antico tra Veneto e piacere della prima colazione