



## **Progetto SPEAKEASY**

**Cod. 519162-LLP-1-2011-1-AT-KA2-KA2MP**

**Percorsi formativi innovativi per migranti  
per sviluppare strategie interattive di apprendimento  
linguistico**

# **LIBRETTO DEL CAFÉ CLUB**



Il presente progetto è finanziato con il sostegno della Commissione europea. L'autore è il solo responsabile di questa pubblicazione e la Commissione declina ogni responsabilità sull'uso che potrà essere fatto delle informazioni in essa contenute.

## INTRODUZIONE

Il progetto europeo SPEAKEASY utilizza strumenti innovativi e creativi di apprendimento della lingua italiana da parte di migranti adulti, in un'atmosfera dinamica e interattiva.

La metodologia del progetto si basa sulla formazione di Club linguistici della durata di 20 ore, con gruppi di una decina di persone, a cui si affiancano formatori, insegnanti, mediatori linguistici e interculturali, esperti nei settori dell'immigrazione e dell'integrazione, che conducono gli incontri proponendo alcuni argomenti e favorendo lo scambio di esperienze tra i partecipanti.

Il Café Club è consistito in conversazioni sulle principali usanze e sui modi di preparazione del caffè e del tè nei Paesi d'origine delle donne migranti che vi hanno partecipato; di volta in volta, sono stati poi discussi vari argomenti di vita quotidiana, degustando insieme caffè e tè tipici, in un clima familiare e distensivo.

In questo libretto vengono presentati i tipi di caffè e tè più diffusi, le ricette di un caffè e di un tè che sono state presentate durante il Club e un glossario dei principali termini utilizzati durante gli incontri.

## TIPI DI CAFFÈ E TÈ

### CAFFÈ

#### Le principali qualità di caffè

Qualità arabica, qualità robusta

#### Tipi di preparazione del caffè

Caffè espresso, ristretto, lungo, macchiato caldo o freddo, corretto, decaffeinato, al ginseng, turco, arabo, Irish coffee, cappuccino

### TÈ

#### Le principali qualità di tè

Tè bianco, tè giallo, tè verde, tè nero, tè Oolong o tè blu, tè Pu-erh, tè rosso (rooibos).

#### Tipi di preparazione del tè

Tè profumati, aromatizzati alla menta, al gelsomino, alla vaniglia.

## RICETTA PER PREPARARE IL CAFFÈ ARABO

### Ingredienti

- Caffè di qualità arabica
- Cardamomo o cannella

### Procedimento

Per preparare un caffè arabo è necessario utilizzare solo caffè di qualità “arabica” ed è meglio se possiamo procurarci dei chicchi freschi che poi dovremo rosolare in una padellina, altrimenti comperemo dei chicchi già tostati.

Non si usa caffè già macinato, per non accorciare i tempi e non solo per l'inevitabile perdita di gusto.

Il tempo impiegato per la preparazione fa parte del rituale del caffè arabo. Dopo la tostatura, i chicchi vanno pestati in un mortaio di pietra, insieme a qualche seme di cardamomo (oppure cannella), fino a ottenere una polvere sottile. Sta al proprio gusto personale scegliere il rapporto tra caffè e cardamomo, ma all'inizio è meglio non esagerare con i semi. Ci servirà un cucchiaino di polvere per ogni persona.

A questo punto dobbiamo avere la *dallah*, la tipica caffettiera alta e con un lungo becco. La potete trovare facilmente nei negozietti di artigianato etnico, ma la possiamo sostituire con un pentolino che abbiamo.

Riempite la *dallah* o il pentolino d'acqua, contando una tazza per persona più una mezza tazza che evaporerà durante la preparazione, portiamo ad ebollizione e versiamo dentro la miscela di caffè e cardamomo. Quando bolle di nuovo, togliamo dal fuoco, mescoliamo e riportiamo ad ebollizione, un'operazione che va ripetuta due o tre volte e serve a rendere più denso il *qahwa*.

Spento il fuoco, versiamo nei bicchieri il caffè, aspettiamo che la polvere si posi sul fondo e gustiamo. A piacere aggiungere lo zucchero.

## TÈ MAROCCHINO ALLA MENTA

### Ingredienti

- Acqua
- 1 cucchiaino e mezzo di tè verde
- una manciata di foglie di menta fresca
- 3 cucchiaini di zucchero

### Procedimento

Portare l'acqua alla giusta temperatura, versarne un po' nella teiera, risciacquarla e buttare via l'acqua.

Depositare sul fondo della teiera le foglie di tè, versarvi un bicchiere d'acqua bollente.

Filtrare il tè e buttare via l'acqua: alle foglie bagnate dovranno essere aggiunti zucchero e menta.

Quindi versare sul composto l'acqua bollente, da un'altezza di almeno venti centimetri per ossigenare l'acqua.

Lasciare in infusione per 5-8 minuti e versare il tè, sempre dall'altezza di venti centimetri, in bicchierini di vetro.

## GLOSSARIO DEI TERMINI PRINCIPALI

### Ricetta del caffè arabo

**Arabica:** una delle principali qualità di caffè.

**Caffettiera:** recipiente per preparare e servire il caffè.

**Cannella:** spezia dall'odore intenso usata per aromatizzare bevande e cibi.

**Cardamomo:** spezia piccante usata per condire cibi e bevande.

**Ebollizione:** stato di vapore raggiunto da un liquido, con bolle che si formano sulla sua superficie.

**Macinare:** tritare il caffè fino ad ottenere una polvere.

**Miscela:** insieme di vari tipi di chicchi di caffè.

**Mortaio:** vaso in cui si mette il caffè per ottenerne una polvere con un arnese chiamato pestello.

**Rituale:** cerimonia per la preparazione e la degustazione del caffè.

**Tostatura:** azione di modifica delle proprietà dei chicchi di caffè, che vengono passati al forno.

### Ricetta del tè marocchino alla menta

**Composto:** prodotto della lavorazione degli ingredienti.

**Filtrare:** far passare il tè attraverso un filtro, arnese con buchi finissimi che trattiene i residui e purifica la bevanda.

**Infusione:** mettere in acqua bollente il tè per estrarne le proprietà.

**Menta:** pianta con foglie dall'odore penetrante, usata per aromatizzare bevande e alimenti.

**Ossigenare:** far prendere aria al tè.

**Teiera:** recipiente dotato di beccuccio per servire il tè.