

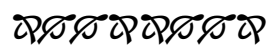
*Giuseppe Sannino*

(16 aprile 2020)

## *Esiste il caffè..., e poi esiste 'o ver caffè*



*L'autore con questo racconto rivela il valore di apprezzare le diversità delle incarnazioni: sapersi muovere tra il ritmo del caffè e "ro ver caffè" ci fa apprezzare ogni sfumatura della vita e della scienza. Negli incontri col partner, con i figli, con gli allievi o i pazienti, alcune volte, se non si comprende il ritmo "ro ver caffè" essi diventano insipidi.*



Esiste il caffè..., e poi esiste 'o ver caffè: quello fatto con la caffetteria "napoletana", che a Napoli viene chiamata "cuccumella", perché decisamente, è tutta un'altra storia. Infatti, il caffè fatto con la "cuccumella" ha un corpo leggero e un gusto sempre pieno, intenso ma delicato, ricco e arricchente: è una poesia, una poesia sussurrata appena, mai gridata, mai "bruciata" di rabbia, perché è sempre calma, serena e gioiosa, che non sa mai di rancido, ma è sempre dolce, persino quando è senza zucchero. E il segreto sta proprio nella "cuccumella": bollita l'acqua riscaldata sulla fiamma, questa da sotto, passa sopra, perché la "cuccumella" non è statica ma è dinamica, in quanto prevede giocoforza il suo repentino deciso capovolgimento. L'acqua, nel fluire attraverso il caffè macinato non lo aggredisce mai: lo accarezza dolcemente, perché scendendo piano non gli scippa niente, pare quasi una donna innamorata che accoglie il suo uomo, aprendosi al meglio a lui, favorendo al massimo la fusione dei loro corpi in amore, quando da due si passa piano piano a diventare uno.

Ma non basta, perché è indispensabile " 'o cuppetiello": un conetto di carta chiuso stretto da un lato con cui serrare l'ugello da cui poi infine fluirà il caffè inclinando leggermente la "cuccumella" verso la tazza. Perché i sapori, gli odori, i profumi devono restarsene sempre chiusi bene dentro in quanto parte del tutto che poi si gusterà, chiusi serrati dentro fino a quando l'ultima goccia d'acqua avrà smesso di fluire attraverso il filtro accarezzando piano il macinato cadendo per gravità da sopra a sotto: imprigionati fino a quando non si verserà il caffè per gustarlo. Perché il caffè, o meglio, 'o ver caffè, è una carezza che non ha mai fretta, perché è proprio così che ci insegna l'attesa e di avere cura di noi: sa aspettare, quando sorvegliandolo ci delizierà, e noi allora benediremo sia la "cuccumella", sia il francese Morize che nel 1819 la inventò. Perché la verità è che la caffettiera "napoletana" non è napoletana ma è francese, e Napoli è solo il posto del mondo dove è diventata di casa e famosa: forse un giorno, passando per Napoli, si è pur essa innamorata sia di Napoli che dei napoletani, i quali, comprendendone il valore, subito ricambiarono l'amore, unendosi in un per sempre insieme, che non avrà mai fine.