E cafiton

Il caffettone

Molto meno noto di tanti altri prodotti romagnoli, ma non per questo meno buono e interessante, è il caffettone.

Avvolto dal mistero, è spesso oggetto di “discussioni da bar”!

La leggenda vuole che il primo a prepararlo fosse, negli anni ’50, un barista aveva svolto il servizio militare in Scozia e che lo servì a un cliente raffreddato il quale, dopo averlo bevuto, confermò di sentirsi subito meglio potendo quindi proseguire la serata.

Gli ingredienti

Il suo nome deriva da uno dei suoi ingredienti, che ne è la base: il caffè. Ne esce una bevanda “liquorosa” fatta anche di infusi di erbe dalla ricetta semi-sconosciuta poiché, i mastri del cafiton nicchiano nel concedere le dosi e il metodo di preparazione, custodendolo gelosamente.

Proprio questa cura quasi maniacale lo rende una bevanda ambita e fortemente imitata: in tanti hanno tentato – invano – di riprodurla eppure tutti i tentativi sfociano solo in querelles irrisolte! Tanto più che la sua commercializzazzione da parte di “preparatori” improvvisati, non ha mai avuto esito positivo.

Comunque, dalle notizie trapelate, si mormora che si ricorra a caffè, erba luisa, scorza di un limone e un goccio di Archibus a correggere.

Preparazione

Il caffettone si prepara per essere servito caldo, fumante, in brocche di vetro. Poi si serve in bicchieri da vino, tipici da locanda.

Il caffettone è, tra i prodotti tipici della Romagna, forse il più misterioso e sul quale nascono spesso discussioni da bar. Si chiama caffettone perché è una bevanda liquorosa con una base di caffè, ma è fatto anche da infusi di erbe che non si conoscono perfettamente e che i migliori “preparatori” non diffondono.

Gli ingredienti del caffettone, “e cafìton” in dialetto romagnolo, vengono custoditi con grande cura. Tutti provano prima o poi ad imitarlo, ma nessuno riesce a riprodurre i sapori unici dell’antica ricetta… tanto che la sua preparazione è argomento di conversazione ricorrente tra i romagnoli. Alcuni dicono di conoscere tutti gli ingredienti e custodiscono questo segreto, altri ancora hanno pensato addirittura di commercializzarlo, ma con scarso risultato.
Si dice ci sia caffè, erba luisa, zucchero, una scorza di limone e per finire un goccetto di Archibus per correggere il tutto. Si serve caldo, fumante, in brocche di vetro, e si beve nei bicchieri da vino da locanda.

Read More