

Coffee  House



*Il caffè, un piacere  
irrinunciabile...*

Il caffè è un piacere irrinunciabile...

Il caffè è un piacere irrinunciabile...

Il caffè è un piacere irrinunciabile...

Il caffè è un piacere irrinunciabile...

## *Indice degli argomenti*

<b><u>INTRODUZIONE:</u></b>	“La pianta del caffè”	Pag. 1
	“L’origine”	Pag. 2 - 3
<b><u>LETT. ITALIANA :</u></b>	“Il Poeta cambiato dalla guerra: G. Ungaretti”	Pag. 4 - 5
	“Le poesie di Ungaretti”	
	SOLDATI - VEGLIA	Pag. 6
	SAN MARTINO DEL CARSO	Pag. 7
<b><u>STORIA:</u></b>	“La Grande Guerra”	Pag. 8 - 9
<b><u>STORIA SETT. :</u></b>	“La Belle Époque”	Pag. 10
<b><u>FRANCESE:</u></b>	“Le Café”	Pag. 11
<b><u>ALIMENTAZIONE:</u></b>	“Il caffè e le sue proprietà”	Pag. 12 - 13
	“Il caffè nella dieta”	Pag. 14
<b><u>LOGRS:</u></b>	“La caffetteria”	Pag. 15 - 16
	“Le tipologie base del caffè”	Pag. 17
<b><u>LEGISLAZIONE:</u></b>	“Classificazione delle imprese ristorative”	Pag. 18 - 19
<b><u>MATEMATICA:</u></b>	“Le derivate”	Pag. 20 - 21
	“Le Regole di derivazione”	Pag. 22

# IL CAFFÈ



## LA PIANTA DEL CAFFÈ:

La storia e l'etimologia del caffè sono avvolte in un'unica parola,

"**QAHWAH**" che nel linguaggio arabo, indicava

una bevanda nervina consumata come vino

rosso scuro o come liquido

che, bevuto, provocava effetti eccitanti e stimolanti; con il tempo, da "**QAHWAH**", si trasformò in "**QUAHVE**", cioè "**CAFFÈ**" nel vero senso della parola.

Il **CAFFÈ** è una bevanda nervina ottenuta dalla torrefazione e macinazione dei semi della *Coffea Arabica*, una pianta originaria dell'Etiopia, ma esistente in varie zone del mondo, in diverse tipologie quali *Coffea Robusta*, *Coffea Liberica* e *Coffea Excelsa*.

Il suo nome dovrebbe derivare dalla regione di Kaffa in cui il caffè è stato coltivato in origine; esistono diverse varietà di caffè, circa 80, anche se le più pregiate e coltivate sono la **ARABICA** e la **ROBUSTA**, che mescolate e opportunamente lavorate, daranno origine alla miscela di caffè.

Il frutto si presenta sotto forma di bacca, simile per dimensioni a una ciliegia, e, a maturazione, è di colore rosso intenso; al suo interno sono contenuti due semi verdastri, cioè i chicchi di caffè.



## L'ORIGINE:

Anche la scoperta e l'introduzione del caffè, sono legate alla storia delle guerre e del commercio.

Il caffè, questa nuova bevanda, ha avuto un grande successo poiché sembrava avere mille virtù: aiutava a svegliarsi la mattina o a rimanere svegli la

sera, scaldava, oppure offriva un'occasione per incontrarsi e parlare. E subito le botteghe che vendevano questa bevanda si diffusero per tutta l'Europa: se ne aprirono a Londra, a Marsiglia, ad Amburgo e da lì in molte altre città. Erano luoghi accoglienti e vi si potevano consumare anche altri beni, oltre a svolgere varie attività sociali: non vi si beveva soltanto caffè, ma anche tè, cioccolata, limonata, latte di mandorla; vi si poteva studiare, schiacciare un pisolino, trattare affari, mercanteggiare, fare pubblicità, tramare intrighi e complotti, organizzare gite, leggere riviste e quotidiani, ecc.

Erano nuovi luoghi di incontro e associazione i "CAFFÈ", all'interno dei quali, mercanti, professionisti, intellettuali e aristocratici, discutevano di argomenti di attualità, così come di questioni letterarie, filosofiche o religiose.

Nel 1600 "il caffè" apparve per la prima volta in Europa, attraverso i porti del Mediterraneo, come Venezia e Marsiglia, e attraverso i porti del Mare del Nord, come Londra e Amsterdam, e vennero presto aperti diversi caffè che divennero subito molto popolari. I caffè italiani furono luogo di discussioni letterarie e politiche, frequentati anche dalla nobiltà, a differenza di quelli inglesi e francesi.

La più importante rivista dell'Illuminismo italiano si chiamava "Il Caffè"; questa fu fondata e in buona parte scritta, da Pietro Verri, ispirandosi alle riviste londinesi.

Durante la Restaurazione, i caffè continuarono ad essere luoghi di discussioni; ebbero tuttavia, caratteristiche diverse dal passato: innanzitutto vi si parlava di più di politica e meno di affari e di cultura.

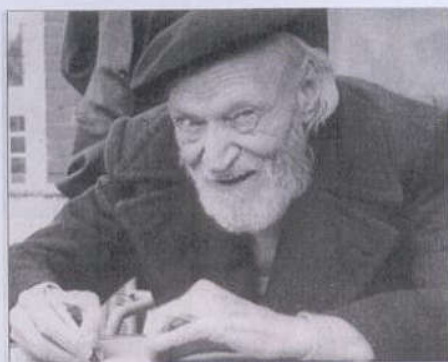
Nel corso del Novecento, i caffè hanno sostanzialmente conservato il loro ruolo, con alcune differenze da nazione a nazione: in Italia nei primi decenni del secolo sono stati aperti nuovi caffè, oggi considerati "storici", mentre a Parigi negli stessi anni, diversi locali famosi sono stati chiusi. Tuttavia, proprio in questa città, non si può dire che i caffè abbiano perso importanza nel corso del XX secolo; infatti, se è vero che molti locali eleganti della Belle Époque hanno chiuso prima della 1<sup>a</sup> guerra mondiale, è anche vero che nella vita culturale parigina del Novecento, i caffè hanno avuto un ruolo importante e i nomi di questi locali sono diventati famosi e sono ancora oggi mete turistiche.

Questi locali si concentravano in due quartieri che hanno segnato la storia intellettuale di Parigi: Montparnasse e il Quartier Latin.

In Italia, i caffè storici sono sopravvissuti, ma per qualche decennio non ne sono stati aperti di nuovi, perchè si affermavano altri tipi di esercizi, in particolare i bar, che in Italia sono specializzati nella preparazione del caffè espresso, servito al bancone.

Solo a partire dalla metà degli anni ottanta c'è stato un ritorno verso la tipologia del "caffè" tradizionale e gli esercizi aperti dopo tale data, hanno spesso adottato il nome di "caffetteria".

## *Il poeta cambiato dalla guerra: GIUSEPPE UNGARETTI*



Giuseppe Ungaretti nacque ad Alessandria d'Egitto l'8 febbraio 1888.

Il padre, operaio allo scavo del Canale di Suez, morì due anni dopo la nascita del poeta in un incidente sul lavoro, nel 1890. La madre, Maria Lunardini mandò avanti la gestione di un forno di proprietà con il quale garantì gli studi al figlio, che si poté iscrivere in una delle più prestigiose

scuole di Alessandria, la Svizzera École Suisse Jacot.

Nel 1912 lasciò l'Egitto e si recò a Parigi dove entrò in contatto per la prima volta con l'ambiente artistico internazionale che lo portò a conoscere i grandi artisti di quel tempo.

In Francia, Ungaretti perfezionò le sue conoscenze letterarie e il suo stile poetico; dopo qualche pubblicazione su Lacerba (rivista letteraria fondata a Firenze il 1° gennaio 1913), decise di partire volontario per la **Grande Guerra**. Quando nel 1914 scoppiò la prima guerra mondiale, Ungaretti partecipò alla campagna interventista, per poi arruolarsi nel 19° reggimento di fanteria, quando il 24 maggio 1915 l'Italia entrò in guerra; combatté come soldato semplice sul Carso, sperimentando in prima persona la dura vita di trincea.

Proprio la crudezza di questa esperienza e la dura disciplina militare, il senso di morte imminente e la precarietà del vivere giorno dopo giorno, determinano in Ungaretti una profonda **CRISI ESISTENZIALE**; egli riscoprì il dolore come dimensione universale, il senso della solidarietà e fratellanza fra gli uomini e il riavvicinamento alla religione cattolica.

Questi valori trovano un riscontro soprattutto nelle sue prime raccolte, che aprono la strada all'Ermetismo in modo evidente, e accreditano la forma di Ungaretti come uno dei Padri dell'Ermetismo in Italia.

Dagli anni 30 in poi, la poesia di Ungaretti si evolve, vive una certa trasformazione, soprattutto in senso tecnico stilistico, scrivendo anche versi di notevole complessità di immagini, spesso di difficilissima interpretazione.

Dopo la conclusione del 1° conflitto mondiale, Ungaretti visse per diversi anni in Italia insieme alla moglie francese; poi alla fine degli anni 30 visse per un breve periodo a S. Paolo (Brasile), dove insegnò letteratura italiana. Qui fu colpito da un grave lutto dalla morte del figlio, su la cui scrisse diverse poesie.

Tornato in Italia visse con sofferenza il dramma della 2<sup>a</sup> guerra mondiale e insegnò letteratura moderna all'università di Roma; fu però nelle polemiche di guerra, allontanato momentaneamente dall'insegnamento, a causa delle sue simpatie e convivenze per il Fascismo.

Solo grazie all'intervento di altri docenti e critici, Ungaretti fu reintegrato del suo incarico accademico.

Ottenne il Nobel per la letteratura e morì a Milano nel 1970.

## LA POETICA E I SUOI TEMI

L'amore, la morte, il dolore, sono temi costanti della poetica Ungarettiana, ma il doloroso sentimento del tempo che scorre è risolto opponendovi la capacità di recupero della memoria e il sogno della morte nella quale il tempo è annientato e risolto come l'approdo alla "terra promessa".

- I temi predominanti nella sua poetica sono: i lutti familiari, la coscienza del trascorrere del tempo, la conversione religiosa, il dolore, la morte, espressi non più secondo un'ottica autobiografica, ma emblematici della situazione umana.
- Lo stile recupera la tradizione sintattica e metrica stilistica e la poesia si riduce a "frammenti" anche di pochissimi versi (M'illumino d'immenso); i versi sono privi di segni grafici, affinché possano essere, così essenziali, faccndo affiorare dal profondo dell'IO, sentimenti ed emozioni. Le parole hanno grande valore fonico, elevati significati simbolici e il poeta non rinuncia all'ANALOGIA.
- La funzione della sua poesia, che rappresenta soprattutto il dolore dell'uomo di fronte alla guerra, si divide in:
  1. FUNZIONE CONOSCITIVA: conoscere il mistero della vita e il significato delle cose profonde, non attraverso un procedimento razionale, ma attraverso la pura intuizione e l'illuminazione di un attimo.
  2. FUNZIONE CONSOLATRICE: consolare e riscattare l'uomo dal male attraverso l'illusione che essa offre.

## LE POESIE DI UNGARETTI

SOLDATI  
(Bosco di Courton, luglio 1918)

Si sta come  
d'autunno  
sugli alberi  
le foglie



VEGLIA  
(Cima Quattro il 23 dicembre 1915)



Un'intera nottata  
buttato vicino  
a un compagno  
massacrato  
con la sua bocca digrignata  
volta al plenilunio  
con la congestione  
delle sue mani  
penetrata nel mio silenzio  
ho scritto lettere  
piene d'amore

Non sono mai stato  
tanto  
attaccato alla vita



SAN MARTINO DEL CARSO  
(Valloncello dell'Albero Isolato il 27 agosto 1916)

Di queste case  
non è rimasto  
che qualche  
brandello di muro

Di tanti  
che mi corrispondevano  
non m'è rimasto  
neppure tanto

Ma nel mio cuore  
nessuna croce manca

È il mio cuore  
il paese più straziato



## *La Grande Guerra*

Il periodo che precedette il primo conflitto mondiale fu caratterizzato da un periodo relativamente stabile e pacifico, che degenerò a partire dal 1914.

Sono molte le ragioni per cui la Prima Guerra Mondiale o Grande Guerra si differenziò da quelle che la precedettero; per la prima volta furono coinvolte in un conflitto europeo anche le potenze extraeuropee come Giappone e Stati Uniti.

Inoltre la 1<sup>a</sup> Guerra Mondiale fu caratterizzata dall'utilizzo di uno spiegamento di forze e dall'applicazione di nuove armi come aerei, carri armati e sottomarini.

Il pretesto che mise le nazioni sul piede di guerra fu l'attentato di Sarajevo, ai danni dell'erede al trono Austriaco Francesco Ferdinando, da parte di uno studente indipendentista Slavo.

L'Austria mandò subito un ultimatum alla Serbia, la quale, rifiutandosi di scendere a patti, emise la dichiarazione di guerra il 28 luglio 1914.

Il sistema delle alleanze fu subito stabilito: da una parte si schierarono Austria e Germania, dall'altra Inghilterra, Francia e Russia mobilitate in difesa della Serbia; la Germania invase quindi la Francia, passando attraverso il Belgio.

L'intenzione tedesca era di portare avanti una "guerra di movimento" rapida e veloce, ma questo tentativo fallì fin quando il conflitto si presentò lungo e massacrante per quella che fu definita "Guerra di Trincea".

Inizialmente l'Italia si dichiarò neutrale, ma successivamente, dopo l'avanzata tedesca in Francia ed il blocco continentale operato dalla flotta inglese, nel 1915 anch'essa entrò in guerra. Questa situazione in titubanza da parte dell'Italia, era data dal fatto che c'erano due movimenti politici contrapposti:

- **NEUTRALISTI**: capeggiati da Giolitti, erano per la neutralità dell'Italia durante la guerra e contavano di poter ottenere Trento e Trieste attraverso dei trattati; facevano parte la maggioranza dei liberali moderati, il partito socialista e quasi tutti i cattolici.
- **INTERVENTISTI**: rappresentati dall'irredentista Cesare Battisti, erano a favore dell'entrata in guerra dell'Italia per acquisire posizioni di supremazia tra gli altri Stati; di questo movimento facevano parte la destra nazionalista, i social-riformisti e il poeta soldato Gabriele D'Annunzio.



La situazione subirà un rapido sconvolgimento nell'aprile del 1915, quando il liberale moderato Sidney Sonnino firmerà segretamente il Patto di Londra, con il quale l'Italia si impegnava a scendere in guerra contro l'Austria entro un mese. Attraverso tale accordo, l'Italia in caso di

vittoria, avrebbe dovuto ottenere il Trentino, l'Alto Adige, Trieste, Istria e la città di Valona, in Albania.

Le truppe italiane entrarono in guerra il 23 maggio 1915; sul fronte italo-austriaco, il conflitto si presentò lento, combattuto nelle trincee scavate nelle montagne del Friuli da soldati reclutati tra le fasce più povere della popolazione.

Nel 1917, la situazione si ribaltò con l'ingresso degli Stati Uniti in guerra, a fianco della Triplice Intesa e della ritirata della Russia impegnata nei propri confini con la Rivoluzione.

L'offensiva austriaca divenne sempre più pressante, finché l'esercito italiano subì la famosa sconfitta di Caporetto, il 24 ottobre del 1917, con gravi ripercussioni anche sulla vita economica e sociale del paese; ebbero infatti inizio una serie di scioperi e manifestazioni, tali da costringere il governo a fare grandi promesse ai soldati, al fine di risollevarne il morale.

Il 1918 fu l'anno decisivo del conflitto che ne segnò anche la conclusione con la vittoria dell'intesa; sul fronte italo-austriaco l'esercito italiano, guidato da Armando Diaz, riuscì a conquistare Trento e Trieste, stipulando un armistizio con l'Austria e giungendo alla pace.

Le promesse dei governi fatte ai soldati nel pieno della guerra, in primo luogo "la terra ai contadini", vennero mantenute solo in parte e questo contribuì a far nascere molto malcontento in chi aveva combattuto e sofferto.

Durante il conflitto si erano arricchiti soprattutto i produttori di armi, imprenditori e commercianti, i cosiddetti "nuovi ricchi".

Nel dopoguerra molti ceti sociali si impoverirono, soprattutto tutti coloro che, avendo un reddito fisso, vennero colpiti dall'inflazione, insieme al crollo del commercio e degli investimenti esteri. Tra il 1913 e il 1923 la partecipazione europea al commercio internazionale scese del 59% al 50%, l'Europa perse il controllo dei mercati esteri a tutto vantaggio per USA e Giappone.█

## *La Belle Époque*

La Belle Époque, epoca che va dalla fine del XIX secolo all'inizio della prima guerra mondiale, è un periodo di apparente benessere.

Lo stile francese domina incontrastato e dà forma ai locali e agli usi e costumi della "buona società" del tempo; la fine del XIX secolo ha visto la nascita di una nuova industria: quella del divertimento.

I "caffè", cabaret e i caffè-concerto si moltiplicano nelle grandi città e specialmente a Parigi.

Spesso gli intellettuali si riuniscono abitualmente nei caffè o nei cabaret; ai parigini piace molto riunirsi per mangiare e, caratteristica di questi banchetti, gli invitati si contano a dozzina, centinaia e pure a migliaia. Nel settembre del 1900, un grande banchetto riunisce tutti i sindaci di Francia; questo immenso banchetto, infatti, è una manifestazione politica e i sindaci erano lì per dar prova del loro attaccamento alla Repubblica.

Nonostante sia anche un periodo di tensioni sociali e sindacali, la Belle Époque resta nell'immaginario collettivo, come il più bel periodo del secolo appena trascorso.

I viaggiatori di questo periodo, aristocratici o alto borghesi, erano attratti non solo da mete culturali, ma anche da località dal clima mondano o celebri per la loro vita mondana e richiedevano alloggi consoni al loro tenore di vita; fu la comparsa di questa clientela a creare la necessità di una nuova concezione di ospitalità alberghiera.

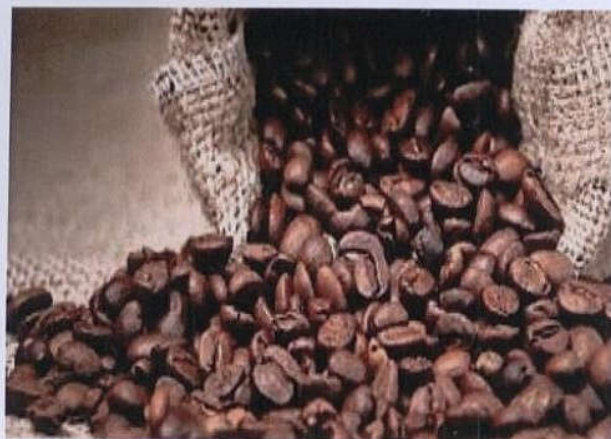
Gli albergatori influirono soprattutto sulla concezione architettonica dell'albergo; nacquero nuovi edifici dalle dimensioni gigantesche, dagli interni lussuosi, con hall di ingresso, scaloni, sale da pranzo, terrazze e verande.

Tra gli altri servizi, offrivano la buona tavola, un'igiene scrupolosa, personale impegnato a garantire alla clientela un ambiente più confortevole.

La gastronomia assunse i caratteri di una forma di animazione dai marcati aspetti teatrali.



# Le café



Le mot arabe "Cahouah" de cette boisson provenant de la province de Kaffa, se transforme en "Qahvè" en turc puis en "CAFFÈ" en italien. Le terme français de "CAFÉ" est apparu vers 1600 pour désigner la boisson préparée avec des graines. Les caféiers sont des arbustes des régions tropicales du genre "Coffea" de

la famille des "Rubiacées".

Les espèces "*Coffea Arabica*" et "*Coffea Canephora*", sont celles qui servent à la préparation de la boisson.

Les caféiers sont des arbustes à feuilles opposées, qui produisent des fruits charnus, rouges, violets, ou jaunes, appelés cerises de café, à deux noyaux contenant chacun un grain de café; le grain de café vert est entouré d'une peau argentée.

Le "*Coffea Arabica*", qui produit un café fin et aromatique, nécessite d'un climat plus frais que le "*Coffea Canephora*", qui donne une boisson riche réservée à des terres de montagne.

La plante mère de l'Arabica est conservée à l'Hortus Botanicus d'Amsterdam. Ce type de "caféiers" est autopollinisant, contrairement au "*Coffea Canephora*" qui nécessite d'une pollinisation croisée.

Bien qu'il soit techniquement possible de produire des variétés de café génétiquement modifiées, aucune n'est commercialisée, pour l'instant.

La principale maladie du café est causée par le champignon "*Hemileia Vastatrix*", qui donne aux feuilles une coloration caractéristique et empêche la photosynthèse de la plante.

Ce parasite prolifère surtout sur les plantes d'Arabica, tandis que le "Robusta" semble être assez résistant.



## Il caffè e LE SUE PROPRIETÀ...

Il caffè è, forse dopo l'acqua, una delle bevande più diffuse al mondo, sebbene in ogni paese questo venga preparato secondo specifiche tradizioni locali.

### PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE E NUTRIZIONALI:

Il caffè è una bevanda dal sapore avvolgente in tutte le sue varianti ed ha solo **6 calorie per 100 ml**; ciò significa che con una tazzina di caffè si assumono circa 2 calorie e mezzo, ma aggiungendo un cucchiaino di saccarosio, si raggiungono immediatamente 18 calorie.

Il caffè contiene quantità di **vitamine, Sali minerali e composti antiossidanti**, ma gli effetti che esplica sull'organismo sono dovuti essenzialmente al suo principale principio attivo: la **CAFFEINA**.



La soglia massima di caffè è di tre tazzine al giorno: **(300 mg caffeina)**.

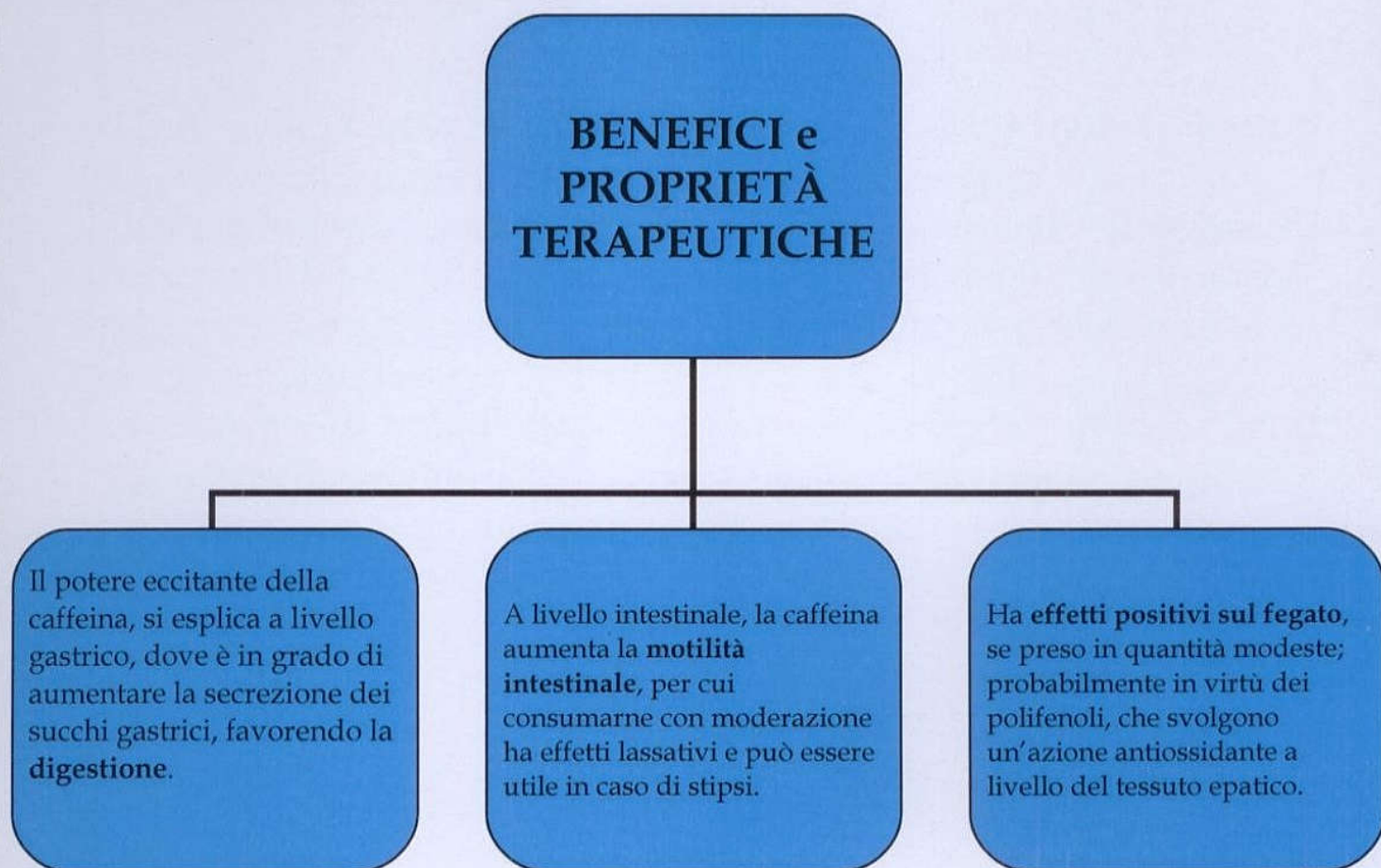
Una tazzina di caffè espresso ha in media **80 mg** di caffeina.

Una tazzina di caffè decaffeinato contiene circa **10 mg** di caffeina

Il caffè ha numerose proprietà benefiche, ma esso presenta altrettanti **aspetti negativi**:

- **DIABETE**: il caffè innalza i livelli di glicemia per effetto dell'aumentata secrezione di adrenalina (stimolata dalla caffeina), la quale favorisce il rilascio di glucosio e di acidi grassi dai tessuti epatico e muscolare.
- **CUORE**: il caffè aumenta la frequenza cardiaca e la forza di contrazione del muscolo cardiaco; soggetti con cardiopatie o patologie a carico del miocardio, dovrebbero astenersi dal consumo di caffè, magari, optando per quello decaffeinato.

- **ANSIA E NERVOSISMO**: il caffè aumenta gli stati d'ansia e il nervosismo; tutto ciò è dovuto alla caffeina che si comporta da eccitante su tutti i tessuti, soprattutto quello nervoso.



## Si può bere caffè in gravidanza e allattamento?

Il caffè in gravidanza, se **preso con moderazione**, non presenta particolari controindicazioni, tuttavia può accentuare stati di agitazione e rendere disturbato il momento del riposo.

Alcuni studi, hanno dimostrato che, invece, un **abuso di caffè può interferire con la crescita del feto** che può giungere a nascita con un peso e una statura inferiori. Inoltre durante l'allattamento, la caffeina che passa nel latte materno, può essere causa di agitazione nel neonato.

Come per i neonati anche per i bambini il caffè è controindicato, perché eccita il sistema nervoso centrale portando a disturbi del sonno, nervosismo e palpitazioni.

## IL CAFFÈ NELLA DIETA:

Il caffè non zuccherato apporta pochissime calorie, quindi non fa ingrassare ed è compatibile con qualsiasi tipo di dieta.

Tuttavia, bisogna considerare che, la caffeina **aumenta il senso di fame**, quindi è meglio consumarlo dopo i pasti; ma il caffè ha anche proprietà dimagranti, aumenta il metabolismo e quindi è utile a bruciare più facilmente i grassi.

Ovviamente da solo il caffè non può far dimagrire, quindi i suoi effetti benefici, vanno collegati nel contesto di un regime ipocalorico equilibrato.





# La caffetteria

La caffetteria è lo spazio adibito al servizio delle piccole colazioni. Essa viene ricavata tra la sala e la cucina per agevolare il servizio delle preparazioni calde (omelette, uova, dolci di vario genere) e delle altre cotture che il cliente può richiedere e che necessariamente saranno preparate in cucina.

Il reparto caffetteria sarà attrezzato con la macchina da caffè; dosatori di latte, cioccolata, acqua, caffè americano; erogatori di succhi di frutta e tutta la minuteria necessaria per il servizio.

## LA MACCHINA DA CAFFÈ:

La prima macchina da caffè risale al 1901; fino ad allora, il caffè veniva preparato "alla veneziana" o "alla turca". Con il primo procedimento, il caffè si prepara versando acqua bollente sul prodotto in polvere. Il caffè "alla turca", invece, si ottiene facendo bollire il prodotto nell'acqua bollente.

### Com'è fatta e come funziona?

La macchina da caffè funziona prelevando, dalla rete idrica, l'acqua che passa prima da un depuratore esterno per addolcirla e successivamente attraverso un'elettropompa che la spinge all'interno del corpo macchina, ad una pressione di 9 atmosfere.

Essa è composta principalmente da tre parti:

1. **IL CORPO MACCHINA**, composto dalla caldaia e dallo scambiatore di calore.  
La caldaia serve a contenere acqua che viene riscaldata da una serpentina elettrica o da un bruciatore esterno a gas, ad una temperatura di circa 120° C.  
Lo scambiatore di calore è immerso nell'acqua della caldaia e permette di portare l'acqua fresca di rete alla temperatura ottimale (88-92° C), in tempi brevi.
2. **GLI EROGATORI**, comprendono i gruppi di erogazione del caffè, composti dal filtro e dal porta filtro, per produrre una o due tazzine di caffè; le lance del vapore, posizionate ai lati della macchina che consentono di produrre vapore per riscaldare acqua e montare il latte; il rubinetto dell'acqua, utile per prelevare acqua calda dalla caldaia.

3. I **SEGNALATORI DI CONTROLLO**, sono pannelli elettronici o meccanici, posizionati nella parte frontale della macchina da caffè ed indicano la pressione e la temperatura dell'acqua.

### La manutenzione:

La manutenzione della macchina da caffè è di vitale importanza, non solo per il buon funzionamento della macchina stessa, ma anche per mantenere costante la qualità del prodotto.

- Giornalmente, bisogna smontare e levare accuratamente i filtri, per eliminare la polvere di caffè residua.
- Per pulire la parte superiore del gruppo erogatore, viene utilizzato un filtro (senza fori), che elimina ogni residuo di caffè.
- Occorre pulire le lance del vapore, le griglie su cui vengono poggiate le tazze e la parte frontale della macchina.
- A scadenze mensili o bimestrali, bisogna svuotare la caldaia.
- Periodicamente, per evitare la formazione di calcare, si dovrà depurare la macchina inserendo del sale grosso da cucina nella parte inferiore della struttura.

## IL MACINADOSATORE

Il macinadosatore è un macchinario che ha la funzione di macinare i chicchi di caffè e dosarli per ogni singola tazza (6-7 g).

Esso è composto da tre parti:

- **LA TRAMOGGIA o CAMPANA**, nella quale viene messo il caffè in grani che poi scende nelle macine.
- **LE MACINE**, sono anelli dentati che, girando ad alta velocità, polverizzano il caffè.  
Possono essere piane o coniche; le prime, non possono essere impiegate per un numero eccessivo di macinature, perché girano a velocità molto alta e pertanto potrebbero surriscaldarsi e bruciare il caffè. Le seconde, girano più lentamente e non corrono il rischio di surriscaldarsi.  
Prima di essere sostituita, una macina può polverizzare circa 600 kg di caffè.
- **IL DOSATORE**, è il contenitore in cui confluisce il caffè macinato.  
Attraverso una leva esterna, riesce a dosare per ogni scatto, una porzione di caffè di circa 6-7 g.

## Le tipologie base del caffè

Le preparazioni di caffetteria più richieste e comuni in un bar sono:

- **ESPRESSO SEMPLICE** → 30-35 cc in tazza piccola, con una erogazione di circa 25 secondi, di colore nocciola tendente al rossiccio.
- **ESPRESSO LUNGO** → 50 cc in tazza piccola, con una erogazione più lunga ed una pressione più leggera sul filtro, si presenta con una crema più chiara in superficie.



- **CAPPUCCINO** → è preparato in tazza grande, composto da 1/3 di "caffè espresso", 1/3 di latte e 1/3 di crema di latte; il procedimento è semplice: si prepara un "espresso lungo" in tazza grande e si monta il latte, quindi si versano contemporaneamente il latte e la crema fino a raggiungere il bordo della tazza.
- **CAPPUCCINO VIENNESE** → si tratta di un cappuccino leggermente più basso di quello normale, con aggiunta di un ciuffo di panna e di una spolverata di cioccolato fondente in scaglie.

- **CAFFÈ AMERICANO** → 150 cc in tazza grande, si prepara come un "espresso lungo" con l'aggiunta di acqua calda a 90° C per diluirlo.



- **CAFFÈ SHAKERATO** → è un "caffè espresso" servito in maniera particolare: si fredda lo shaker tradizionale con 4-5 cubetti di ghiaccio, si scola l'acqua e si aggiunge a piacere del cliente, lo zucchero liquido; successivamente si versa all'interno dello shaker un "caffè espresso semplice", si agita energicamente e si serve in coppetta martini.

- **CAFFÈ MAROCCHINO** → è un "espresso semplice", servito in tazza di vetro con manico, con aggiunta di cacao in polvere o liquido e schiuma di latte.



# *Classificazione delle imprese ristorative*

## *(art. 5 della L. n° 287/1991)*

La legge n° 287/1991 individua tre principali categorie delle imprese ristorative:

- A) RISTORANTI - TRATTORIE - TAVOLE CALDE - PIZZERIE - BIRRERIE;
- B) BAR - CAFFÈ - GELATERIE - PASTICCERIE;
- C) SALE DA BALLO - SALE DA GIOCO - DISCOTECHE - LOCALI NOTTURNI.

Gli esercizi di CAFFÈ-BAR sono a loro volta classificati nelle seguenti categorie:

- CATEGORIA LUSO

- 1) Sala con tavolini separati, arredata con particolare eleganza e signorilità anche nei dettagli e con caratteristiche della massima confortevolezza.
- 2) Impianto di illuminazione moderno e razionale; impianto di riscaldamento o di condizionamento dell'aria; impianto telefonico urbano ed interurbano con cabina.
- 3) Locali per i servizi generali proporzionati alle esigenze dei servizi offerti dall'esercizio, collocati in ambienti idonei sia igienicamente che funzionalmente; impianto di aerazione e depurazione dell'aria nei locali adibiti alla preparazione delle vivande.
- 4) Personale di servizio in numero più che sufficiente in relazione a quello dei tavoli e in armonia all'importanza dell'azienda ed alle esigenze della clientela, fornito di elegante uniforme adatta agli ambienti nei quali si svolge il servizio; personale di sala a conoscenza di almeno una lingua estera.
- 5) Assortimenti di liquori nazionali ed esteri di gran marca e di vini pregiati; servizio di barman con piena conoscenza del ricettario delle bevande composte; specialità di ottima pasticceria e simili.
- 6) Servizio di guardaroba.
- 7) Servizi igienici completi per gli ospiti, separati e distinti per sesso, lussuosamente attrezzati ed arredati, dotati di acqua corrente calda e fredda ed impianto di ricambio automatico dell'aria.

## • 2ª CATEGORIA

- 1) Sala arredata in modo sufficientemente elegante e confortevole; attrezzatura e corredi adeguati alle caratteristiche del locale.
- 2) Impianto di illuminazione moderno e razionale; impianto di riscaldamento per gli esercizi aperti durante l'inverno; impianto telefonico urbano ed interurbano.
- 3) Locali per i servizi sufficienti e idonei igienicamente per le esigenze dei servizi offerti dall'esercizio.
- 4) Personale addetto per l'esplicazione di un decoroso servizio.
- 5) Assortimento sufficientemente variato di bevande ed eventualmente pasticceria e simili, con prodotti anche confezionati.
- 6) Servizi igienici piastrellati, decorosi, con W.C. convenientemente arieggiati e lavabi con acqua calda e fredda.

## • 3ª CATEGORIA

- 1) Locale idoneo e con arredamento e corredi di media qualità.
- 2) Impianto di illuminazione moderno; riscaldamento per gli esercizi aperti durante l'inverno; telefono.
- 3) Locali per i servizi sufficienti e idonei igienicamente per le esigenze dei servizi offerti dall'esercizio.
- 4) Personale sufficiente per esplicitare il servizio.
- 5) Sufficienti disponibilità di prodotti per le consumazioni.
- 6) Servizi igienici piastrellati, con W.C. convenientemente arieggiato e lavabi con acqua corrente, in numero adeguato.

## • 4ª CATEGORIA

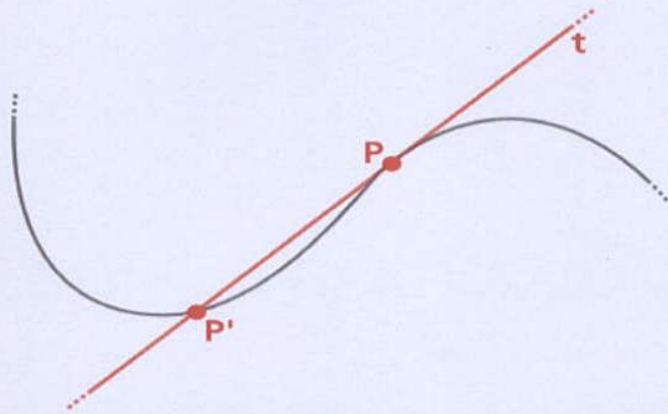
In questa categoria sono classificati gli esercizi che non presentano le caratteristiche indicate per le precedenti categorie, purché siano in grado di svolgere la loro attività nelle condizioni necessarie per un'adeguata funzionalità, in locali idonei e sufficienti, provvisti di servizi rispondenti alle normali esigenze igienico-sanitarie.

# Le Derivate

Verso la fine del 1600, il matematico francese **Pierre de Fermat**, si pose il problema di come calcolare la retta tangente ad una curva in un punto qualsiasi.

## Come si determina la retta tangente ad una curva in un punto P?

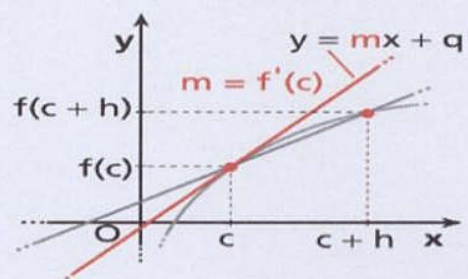
Per una circonferenza, la *tangente* è la retta che  $\geq$  interseca la curva solo in P.



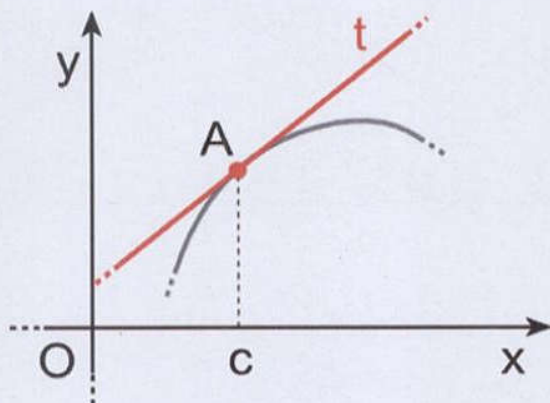
Nel tentativo di risolvere questa problema, Fermat giunse alle nozioni fondamentali su cui si fonda il concetto di **DERIVATA**.

## Derivata di una funzione

Data una funzione  $y = f(x)$ , definita in un intervallo  $[a ; b]$ , si chiama **DERIVATA DELLA FUNZIONE** nel punto  $c$  interno all'intervallo, e si indica con  $f'(c)$ , il limite, se esiste ed è finito, per  $h$  che tende a 0, del *rapporto incrementale* di  $f$  relativo a  $c$ .



Quindi, la DERIVATA DI UNA FUNZIONE in un punto  $c$ , rappresenta il coefficiente angolare della retta tangente.



## REGOLE DI DERIVAZIONE

Poiché la derivata è un limite speciale, le regole per il calcolo delle derivate seguono i teoremi sui limiti.

In quel che segue, supponiamo che le funzioni  $y = f(x)$  e  $y = g(x)$  siano entrambe continue e derivabili; in queste ipotesi avremo che valgono le seguenti **regole di derivazione**.

1. **SOMMA**: la derivata della somma è la somma delle derivate:

$$\underline{D [f(x) + g(x)] = D [f(x)] + D [g(x)]}$$

$$D [x^3 + x^2] = D [x^3] + D [x^2] = 3x^2 + 2x$$

2. DIFFERENZA: la derivata della differenza è la differenza delle derivate:

$$\underline{D [f (x) - g (x)] = D [f (x)] - D [g (x)]}$$

$$D [x^3 - x^2] = D [x^3] - D [x^2] = 3x^2 - 2x$$

3. PRODOTTO: la derivata del prodotto di due funzioni è data dal prodotto della derivata della prima funzione per la seconda più la prima funzione per la derivata della seconda:

$$\underline{D [f (x) \cdot g (x)] = D [f (x)] \cdot g (x) + f (x) \cdot D [g(x)]}$$

$$D [x^3 \cdot x^2] = 3x^2 \cdot x^2 + x^3 \cdot 2x$$