

IN PRINCIPIO  
FU IL VETRINO  
LA CASUALE  
INVENZIONE  
DI ENRICO  
DI RUPO  
(ERANO FINITE  
LE TAZZINE)  
HA SCATENATO  
LA FANTASIA



Carlo Miccoli e Enrico Di Rupe, titolari del bar Excelsior e creatori del vetrino. Sotto, un barman di Caprice con la lista degli espressi serviti nel locale. A destra, Bianca Saquella



# Dieci, cento, mille «tazzulelle»

## Vetrino, Marocchino, Dolce vita: tutte le varianti del vecchio espresso

Massimo e Maurizio Tavoletta di via Cesare Battisti. A padroneggiare è il cioccolato con cui viene ricoperto internamente il bicchierino di vetro. Per degustare questa prelibatezza bisogna mescolare per qualche minuto il caffè al cioccolato in modo che il composto si amalgami per berlo rigorosamente senza zucchero. Poi c'è il vetrino "Fabrizi" dal nome del bar omonimo di via Nicola Fabrizi pre-

parato con latte scremato montata a panna e cacao amaro, ideale per coloro che sono attenti alla linea e dunque richiestissimo da ragazze e signore, soprattutto dalla primavera in poi.

Infine c'è il vetrino "La dolce vita" proposto dal bar "Caprice" di piazza Garibaldi, il tempio del maestro Fabrizio Campone. Una caffè dedicato a Flaiano, la cui casa natale dista da qui pochi passi, tutto da

scoprire. Poi c'è chi ama il caffè corretto con aggiunta di liquore. Perfetti Varnelli, Sambuca e ogni genere di liquore all'anice, o una crema di whisky, mentre

per chi ama i profumi della vaniglia può sfiziarsi con un caffè shakerato freddo. E la cara, vecchia *tazzulella 'e caffè?* Continua ad essere al primo

posto per gli intenditori del caffè nero bollente. «Il momento in cui si beve l'espresso - ha detto Bianca Saquella, ultima generazione della dynasty di torrefattori - è quasi un rituale, spesso associato alla possibilità di fare quattro chiacchiere o una veloce pausa sul lavoro. Anche per questo, in piazza Saloto aprirà presto i battenti il primo shop frimato Saquella. Solo caffè, in mille varianti.

