



TURCHIA – UFFICIO CULTURA E INFORMAZIONI  
Indirizzo: Piazza della Repubblica 55-56 - 00185 ROMA  
Tel. 06 4871190 - 06 4871393 - Fax 06 4882425 - E-mail: turchia@turchia.it

## IL CAFFÈ TURCO DIVENTA PATRIMONIO IMMATERIALE DELL'UNESCO *Riconoscimento per una ricetta che si tramanda da generazioni*



Un sapore intenso e penetrante, grazie ad una ricetta che si tramanda da generazioni. Il **Türk Kahvesi**, il caffè turco, è finalmente entrato nella lista del Patrimonio Immateriale dell'Umanità dell'UNESCO. Lo ha deciso l'VIII sessione della Commissione Intergovernativa UNESCO, riunitasi dal 2 al 7 dicembre a Baku, in Azerbaigian. Nelle motivazioni del prestigioso riconoscimento proprio la sua storia. Il caffè turco unisce speciali tecniche di preparazione e una ricca cultura tradizionale. È celebrato nella letteratura e nelle canzoni e occupa un'importante funzione in occasione di incontri e cerimonie.

Si prepara facendo bollire l'acqua in un particolare bricco dalla forma allungata, tradizionalmente di ottone. Quando l'acqua bolle, si toglie dal fuoco e si aggiunge il caffè macinato finemente. A seconda delle varie tradizioni e località, possono essere aggiunte alcune spezie (opzionali) come il cardamomo. Il caffè così preparato assume una consistenza "sciropposa" e necessita di qualche minuto di decantazione per far depositare il sedimento sul fondo delle tazzine. Questo stesso sedimento assume forme particolari, che possono essere interpretate nella pratica tipicamente turca della lettura dei fondi di caffè.

Questa bevanda ha anche il suo Museo, che si trova all'interno del Museo statale delle Arti Turche ed Islamiche, a pochi passi dalla Moschea Blu. Oltre alla degustazione del vero caffè turco, vengono insegnate le tecniche di preparazione (con tanto di attestato) e la storia di questa bevanda: come il caffè giunse nell'impero ottomano, l'apertura della prima caffetteria e come questa bevanda divenne popolare in Europa. Da non perdere perché, come dice un detto turco, una tazza di caffè si ricorda per 40 anni!