

La Moretta, nata in cambusa

Drink story

■ Per secoli nel porto di Fano è stato il drink dei marinai ■

Caffè, rum, brandy e liquore d'anice per un after dinner che va servito caldo

Sono dure le giornate che attendono i pescatori del porto marchigiano di Fano, che prima di prendere il largo si concedono un attimo di piacere miscelando ciò che trovano in cambusa: un dito di brandy, un po' di rum, una miseria di anice, una scorza di limone e zucchero, il tutto miscelato con un buon caffè. Un mix che dà sostegno e calore. Il colore della bevanda è marrone intenso, su cui spicca la schiuma del caffè: è così che al bicchiere gustato salutano il giorno che viene, si associa un'immagine calda e femminile, la Moretta, che col tempo diventa sinonimo della bevanda. Nonostante per lo più venga accreditata ai marinai, le sue origini vengono contese tra terra e mare, tra chi la vuole ideata dai carrettieri che la fecero conoscere ai lavoratori del porto e chi la vede nascere tra le onde per poi approdare alla terraferma. Ma torniamo al porto di Fano dove, ancora oggi, se si cammina lungo il molo, si vedono le barche dei pescatori e proprio di fronte ai pescherecci c'è il Caffè del Porto gestito da Simone e Stefania Serfilippi. È la culla della Moretta: di fronte al mare, con l'atmosfera e l'aria giusta, la degustazione di questo particolare caffè è rimasto un piacere e la sua realizzazione un'arte. Il segreto sta negli ingredienti che si uniscono all'espresso. Quello del Caffè del Porto è un coreografico pousse café, nel quale la componente alcolica rimane alla base del bicchiere, mentre sopra, l'espresso versato con cautela al fine di evitare il mix degli ingredienti, forma una bella e invitante crema. Una tradizione che si mantiene da centinaia di anni e che si è estesa a tutta la città di Fano, dove oggi sono numerosi i locali che propongono questo drink digestivo, ideale come after dinner. Un'armonia di gusti e un elegante mix di sapori che hanno fatto meritare alla Moretta un posto tra i cocktail internazionali. L'Aibes ne ha inserito la ricetta nel Dizionario dei cocktails nell'ambito della categoria dei drink alle spezie e al caffè, codificando i componenti e rivedendo la modalità di preparazione. Non si ha più la magia del pousse café, ma risulta un

drink riscaldato con il vaporizzatore. Al Caffè del Porto ci svelano inoltre un piccolo segreto: esiste un ottimo liquore che contiene i tre ingredienti principali (è disponibile anche la versione zuccherata, meno alcolica) denominato Liquore Moretta, prodotto dalla ditta Marasco di Ancona. Per realizzare il drink basta versare in un bicchiere da punch tre cucchiaini di preparato ben caldo, due di zucchero e una scorzetta di limone. Aggiungere delicatamente un espresso appena estratto. Il risultato? Eccellente. Ma, lasciatemelo dire, non ha confronti con la Moretta preparata al Caffè del Porto alle 4 del mattino o di notte, quando le strade sono deserte e dal mare spira la brezza col suo aroma intenso: è l'atmosfera giusta per gustare un drink ricco di storia, testimone della fatica di tanti "lupi di mare".

Franco Zingales

Simone Serfilippi
al Caffè del
Porto di Fano



la ricetta

La Moretta

- 5/10 caffè
 - 1/10 Mistrà Varnelli
 - 2/10 rum scuro
 - 2/10 brandy
 - 2 cucchiaini di zucchero
 - 1 scorza di limone
- Versare tutti gli ingredienti in un bicchiere, portare a ebollizione con il vaporizzatore



LOCALI

BERE MIX