

Gli editoriali.

I caffè in giro per il mondo: come si beve e le varianti più particolari

Dall'irish coffee al Türk Kahvesi, fino al caffè vietnamita, scopri come si beve il caffè in giro per il mondo e le varianti più particolari tutte da provare.

Il caffè è molto più di una semplice bevanda: è un rituale quotidiano, un momento di pausa e, in molte culture, anche un'occasione di condivisione. Ma se in Italia la tradizione è legata all'espresso e al cappuccino, in altre parti del mondo esistono abitudini completamente diverse. Come si beve il caffè nel mondo, dunque? Dall'Etiopia al Vietnam, passando per la Turchia e il Brasile, ogni Paese ha sviluppato un proprio modo di preparare e gustare il caffè.

In questo articolo scopriremo vari tipi di caffè nel mondo, **dalle varianti più famose a quelle più particolari**, osservando come cambia il rituale del caffè da una parte all'altra del globo.

Caffè turco

Il caffè turco, o **Türk Kahvesi**, è uno dei più antichi al mondo ed è riconosciuto dall'UNESCO come patrimonio culturale immateriale. Si prepara con una **polvere di caffè finissima**, quasi impalpabile, che viene fatta bollire lentamente in un bricco di rame chiamato **cezve** insieme a zucchero e, a volte, **spezie come il cardamomo**. Il risultato è una bevanda densa e molto aromatica, che non si filtra: il fondo rimane ricco di polvere di caffè. In Turchia è tradizione accompagnarlo con dolci tipici e con la pratica della lettura dei fondi del caffè.



Caffè americano

Negli Stati Uniti il caffè si beve lungo, servito in grandi tazze o bicchieri da asporto. La preparazione più comune è tramite filtro o macchina a goccia: l'acqua calda passa lentamente attraverso il caffè macinato, estraendo un gusto leggero e meno intenso rispetto all'espresso. Il caffè americano è diventato un simbolo della vita quotidiana frenetica e del "coffee to go", spesso arricchito con panna, aromi o sciropi di vaniglia e caramello.

Caffè vietnamita

Il caffè vietnamita è una delle varianti più particolari e apprezzate. Si prepara con il phin, un piccolo

filtro metallico che permette all'acqua calda di passare lentamente attraverso il caffè macinato. La bevanda viene poi servita direttamente nel bicchiere, spesso **sopra al latte condensato zuccherato**. Il risultato è un caffè dolce, intenso e cremoso. In Vietnam è popolare anche la **versione con ghiaccio (cà phê sữa đá)** e persino quella **con tuorlo d'uovo montato (cà phê trứng)**.

Caffè greco

Simile a quello turco, il caffè greco si prepara in un bricco chiamato **briki**. La macinatura è molto fine e la bevanda si porta quasi a ebollizione più volte, fino a ottenere una schiuma densa e un sapore corposo. In Grecia si beve lentamente, spesso all'aperto, accompagnato da conversazioni rilassate e dolci tradizionali.

Café de olla messicano

In Messico, il caffè si prepara con una pentola di terracotta chiamata **olla**. La bevanda viene arricchita con **cannella e piloncillo, un tipo di zucchero grezzo** che dona un sapore intenso e speziato. Il café de olla è legato alla tradizione rurale e viene servito in occasioni conviviali, soprattutto durante le feste popolari.

Caffè brasiliiano

Il Brasile, primo produttore mondiale di caffè, ha una tradizione molto radicata. La bevanda più comune è il **"cafézinho"**, un caffè piccolo e molto zuccherato servito praticamente ovunque, dalle case ai locali pubblici. Si prepara con un **semplice filtro di stoffa chiamato coador**, che esalta l'aroma intenso dei chicchi brasiliiani.

Caffè etiope

In Etiopia, culla del caffè, la preparazione è un vero rito collettivo chiamato **"cerimonia del caffè"**. I **chicchi vengono tostati sul momento**, macinati e bolliti in una brocca di terracotta chiamata **jebena**. La bevanda è forte e aromatica e viene servita in piccole tazze, accompagnata da popcorn o cereali. La cerimonia può durare ore ed è un momento di socialità fondamentale.

Flat white australiano

Originario dell'Australia e della Nuova Zelanda, il flat white è ormai famoso in tutto il mondo. È **simile a un cappuccino**, ma con meno latte e una **micro-schiuma vellutata** che esalta il gusto del caffè espresso. Si serve in tazze più piccole rispetto al cappuccino e ha un sapore equilibrato e avvolgente.

Caffè marocchino alle spezie

In Marocco il caffè viene spesso **aromatizzato con spezie** come **cannella, cardamomo e noce moscata**. Questa miscela conferisce alla bevanda un profumo intenso e un gusto particolare. È una tradizione che riflette l'influenza delle spezie nella cucina marocchina e l'abitudine a trasformare ogni bevanda in un momento di convivialità.

Irish Coffee

L'Irish Coffee è una delle varianti più conosciute e conviviali al mondo. **Nato in Irlanda negli anni '40**, unisce **caffè caldo, zucchero, whisky irlandese** e un delicato strato **di panna montata** in superficie. La preparazione prevede che il caffè venga versato in un bicchiere resistente al calore, mescolato con zucchero e whisky e completato con la panna che deve restare in superficie senza essere mischiata. Il

risultato è una bevanda calda e avvolgente, perfetta da gustare lentamente, che racchiude il carattere accogliente e festoso della cultura irlandese. Scopri come realizzarlo a casa, leggendo la [ricetta dell'Irish Coffee](#).

Il trend dell'autunno: Pumpkin Spice Latte

Nato negli Stati Uniti, il Pumpkin Spice Latte è una bevanda diventata iconica soprattutto nei mesi autunnali. Si prepara **unendo l'espresso al latte caldo e a uno sciroppo speziato a base di zucca, cannella, noce moscata e chiodi di garofano**. Il risultato è una bevanda dolce e profumata, che richiama i sapori tipici della stagione autunnale. Negli ultimi anni è diventato una vera e propria tendenza globale, associata al [periodo di Halloween](#) e al comfort delle giornate più fresche.

Il caffè come viaggio sensoriale

Il caffè è una **bevanda universale**, ma ogni Paese le ha dato un significato diverso, trasformandolo in un **simbolo culturale**. Dalla densità del caffè turco alla leggerezza del caffè americano, fino alla dolcezza del vietnamita, tutti i caffè bevuti nel mondo **raccontano una storia** fatta di tradizione, territorio e abitudini quotidiane.

Osservando queste differenze, si comprende come il caffè non sia mai solo una bevanda: è **un'esperienza che unisce, accoglie e racconta identità**. In ogni sorso si può scoprire qualcosa di nuovo, che sia un ingrediente inatteso, una [varietà particolare](#), un metodo antico o una [tradizione che attraversa i secoli](#). Sedersi a bere un caffè, ovunque ci si trovi, significa entrare in contatto con un pezzo di storia e di umanità. E forse è proprio questa universalità a renderlo così speciale: il caffè cambia forma, gusto e rituale, ma resta sempre un momento di piacere e condivisione.

www.bennet.com