

La parola a Marsili attraverso la sua opera...

da: *Bevanda asiatica, brindata dall'Eminentissimo Bonvisi, Nunzio Apostolico appresso la Maestà dell'Imperatore, da Luigi Ferdinando Co. Marsigli, che narra la storia medica del cavè, Vienna, 1685*

BIBLIOTECA UNIVERSITARIA DI BOLOGNA

COLLOCAZIONE: AULA IV – D – XI – 56

P.9 e P.10: il caffè salva la vita! Così Marsili schiavo di un pascià turco “*dovetti per molti giorni in una fumicata tenda esercitare l’arte di Cuoco del Cavè, non solo per la quantità era necessaria all’uso della sua Domestica Corte, mà anche per quello bisognava à tenere fornita una Bottega, che si potrebbe equiparare à un’Hosteria delle Nostre; impiego, che m’hà erudito nell’Arte di preparare il Cavè, d’osservarne molti effetti, e **che mi hà data la vita**, mentre con questo mezzo m’ero fatto conoscente di quei Bosnachi, che **mi comprono in quel tempo appunto dovevo soccombere al preparatomi colpo della sabla in pena della fuga tentai; e perciò V. E. dirà che il Cavè in me hà havuta una gran virtù, e che è ben giusto, che gli sii grato nell’esaltare le sue qualità intrinseche.***

P.38 e P.39 : Marsili esprime un certo fastidio in riferimento a coloro che gli chiedono, con insistenza, come fare il caffè

“*e perciò spero, che **ogni uno in avvenire mi lascerà in pace con queste richieste***”

P. 40 parlando della “*brustolatura*” del caffè suggerisce caldamente di non fidarsi dell’apparenza dell’estero dei grani e afferma che

“*mentre **à costo di molte sferzate** hò appreso che è facile l’esser ingannato, che la cottura brustolente non sii passata la superficie del grano e nel mezo restato come crudo, e ciò porta danno al sapore al ridurlo in polvere, e per assicurarsi di ciò dovrà mangiare due, ò trè grani, e sentire se la cottura sia egualmente penetrata, sicome pure ancora sene potrà assicurare col premere frà due d’età alcuni di quei grani, e vedere se per tale compressione crepino ugualmente fino al centro.*”

P. 43 parla delle proporzioni tra acqua e caffè e indica di mettere
*“tanto di quella polvere hò detto, che appunto incirca **sii la decima parte della quantità d’acqua**, essendo questa la proportione più aggiustata per render la bevanda propriamente grata, e sostantiosa”*

P. 44 descrive la completa tempistica di cottura e di riposo della bevanda utilizzando come unità di misura temporale il **“Pater”**, cioè la preghiera del Padre nostro, indicandone dapprima 4, poi 3

P. 45 artificio letterario: descrive come versare il caffè nelle coppette con *gileppe di zucchero* e, mentre aspetta che il bollore cali, ricorda al Bonvisi le proprietà del caffè