

Az ínyencek feketéje

Tonino Lamborghini: egyedi íz, hamisítatlan olasz stílus

Szerző: Csanálosi Beáta





A piros bogyójú termés,
melyekből a fekete
nedűt nyerik

Kávé nélkül ma már elképzelhetetlen az életünk. Pedig arról, hogy ki és mikor készítette az első feketét, nincsenek hiteles források. Csupán a legendára támaszkodhatunk, amely szerint ezt a közkedvelt élénkítő italt egy etióp kecskepásztornak köszönhetjük.

A történet szerint ugyanis a Kr. e. 300 körül élő Káldi figyelt fel rá, hogy ha a nyája egy bizonyos piros bogyójú termésből legel, alig bír velük estig. Maga is megkóstolta az élénkítő bogyót, és a kecskékhöz hasonlóan éberré, aktívvá vált tőle. Tapasztalatait aztán megosztotta a közelben lakó szerzetesekkel, akiknek jól jött a tipp a késő esti hosszú imádságokhoz.

A kísérletező kedvű szent emberek pedig hamarosan arra is rájöttek, ha megpörkölik a kávébabot, és italt főznek belőle, sokkal ízletesebbé válik, mint nyersen rágcsgálva.

Ez tehát a legenda.

Tény azonban, hogy 1000 körüli írásos források már gyógyszerként említik a titokzatos, fekete színű, keserű italt.

A kávéivás szokássá válásáig viszont egészen a XV. századig kellett várni, egy arab szerző szerint Gemaleddin mufti Perzsiában leste el ezt a „szertartást”, és Boldog Arábiába megtérve maga is fogyasztani kezdte az italt. Majd ő ajánlotta a derviseknek az főhással töltött éjszakákra. Így jutott el a kávé-

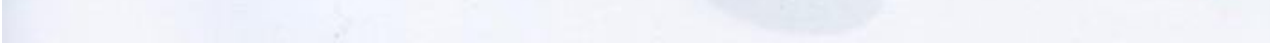
ivás - a zarándokok közvetítésével - Mekkába, Medinába, Kairóba, Damaszkuszba és Konstantinápolyba. S lassan nemcsak a mohamedánok itták, hanem a „hitetlenek” is, ami nem nagyon tetszett a vallásosabbaknak, ezért Mohamed törvényeire hivatkozva gyorsan be is tiltatták. Ekkorra azonban az emberek már annyira megkedvelték az isteni nedűt, hogy hiába szüntek meg a kávéházak, otthon tovább készítették maguknak a főzetet, értelmetlenné téve a tilalmat.

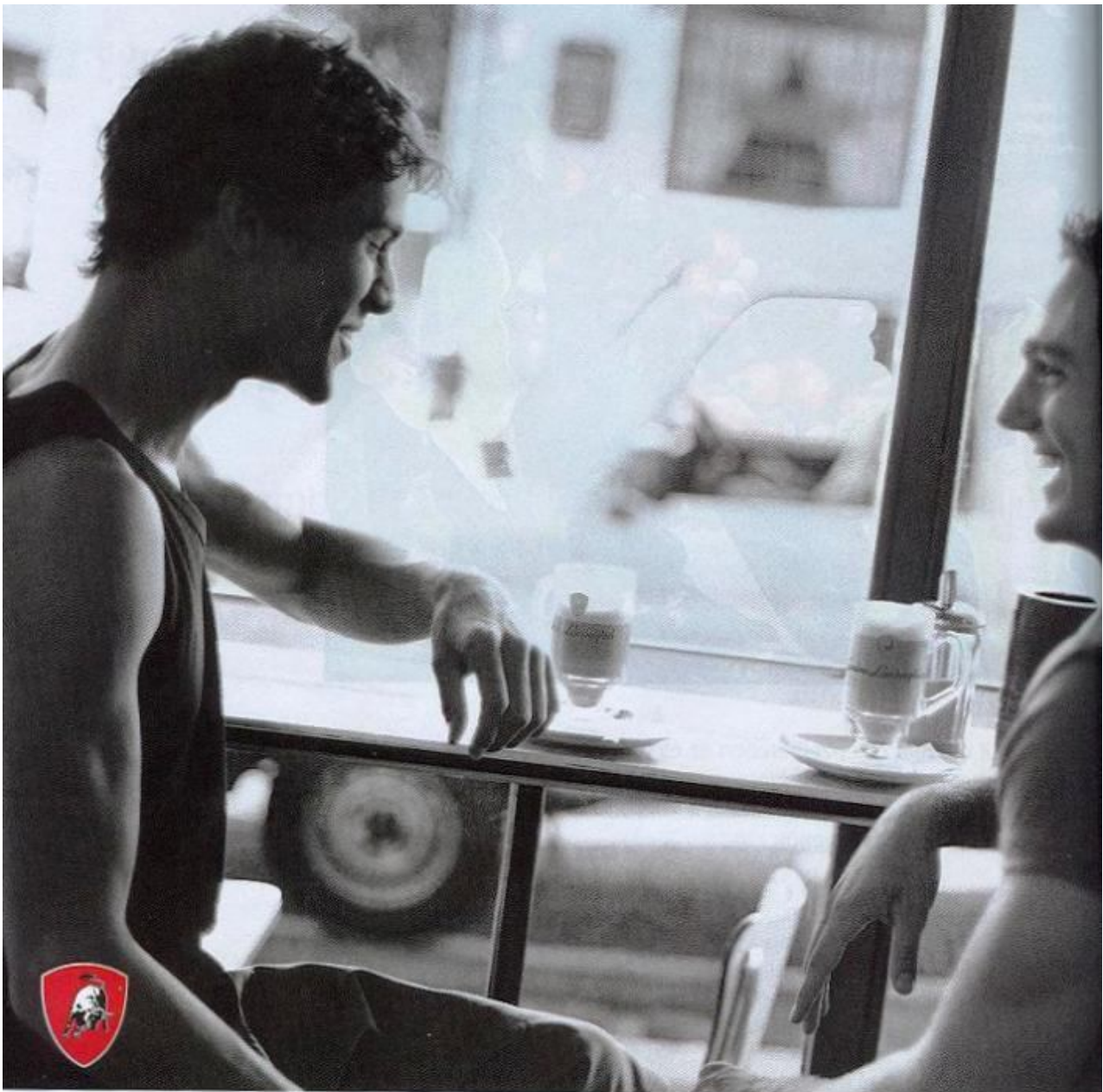
A XVI-XVII. században a Balkán és Észak-Afrika felé terjeszkedő török birodalom vitte tovább a kávézás szokását, amely hamarosan Velencébe is eljutott.

S meg is érkezünk a híres olasz kávé óséhez.

A Velencei Köztársaság követe, Francesco Morosini 1582-es konstantinápoly-

...török birodalom vitte tovább a kávézás szokását,





Számos olyan üzlet van világszerte, ahol az emberek naponta többször összeülnek, hogy elfogyasszák napi feketéjüket



lyi jelentésében tesz először említést arról, hogy keleten számos olyan üzlet van, ahol az emberek naponta többször összeülnek, s egy forró és sötét színű folyadékot fogyasztanak. Több se kellett a kíváncsi itálieiaknak. Az 1600-as évek első felében már meg is nyílt az első velencei kávéház, amelyet számos hasonló követett, s az olaszok hamar a saját ízlésükre formálták az éjfékeze folyadékot.

S ugyan a hívők - ezúttal a katolikusok - itt is akcióba léptek, és VIII. Kelemen pápa segítségével megpróbálták útját állni az „ördög italának”, a legenda szerint a pápa csak addig hajlott erre, amíg maga is meg nem kóstolta a kávéét.



ÉLETMÓD



Lamborghini-kronika

- 1981:** Tonino Lamborghini megalkotja első karóráját, s ezzel újtára bocsátja a mára népszerűvé vált márkanévet.
- '80-as évek:** a kezdeti sikerek arra ösztönzik, hogy újabb területeken is kipróbálja magát, így az órák mellett napszemüvegeket, parfümöket, bőr kiegészítőket, bútorokat és ruházati cikkeket dob piacra - óriási sikerrel.
- 1983:** miután meghódította az olasz piacot, keleten próbál szerencsét. Először Hongkongban nyit üzletet, amelyet hamarosan számos követ Ázsia-szerte.
- 1991:** a mérnöki kvalitásokkal is rendelkező férfiú megtervezi az első elektromos golfautó modelljét, majd sportruházatot és -kiegészítőket is alkot hozzá.
- 1995:** édesapja, Ferruccio Lamborghini tiszteletére múzeumot alapít Ferrara mellett, Dossóban.
- 1997:** megveszi a Palazzo del Vignolát Bologna mellett, amely máig a cég központi főhadiszállása.
- '90-es évek:** a gasztronómia területére téved: kávéival, boraival, önteteivel stb. ugyancsak világhírré tesz szert.
- 2000:** kávézó hálózatot épít ki, a helyek közös jellemzője az elegáns, egyben barátságos atmoszféra, illetve a minőségi kínálat.
- 2007:** mind az öt kontinensen ismerik az általa létrehozott márkanévet. A legújabb üzleti vállalkozása Dubaihoz köti, ahol hamarosan mintegy 30 Tonino Lamborghini kávézó, étterem és bár nyílik.
- 2007 július:** megnyílt az első saját néven futó hotele Parmában, és az ékszeriparba is betört csodás ezüstkollekciójával, valamint dohányzási kiegészítőivel.

Európán belül tehát először Itáliában vette meg a lábát a kávézás rituáléja, nem véletlen, hogy a derék olaszok máig éljenek a különböző módon elkészített - espresso, cappuccino, caffelatte - kávéfajták fogyasztásában.

Tonino Lamborghini, aki a '80-as évek elején minőségi luxuscikkek - órák, napszemüvegek, parfümök, bőr kiegészítők, bútorok és ruházati cikkek - piacra dobásával alapozta meg a hírnevét, a '90-es évekre új kihívás után nézett. Miután honfitársai mellett az ázsiaiakat is lenyűgözte, már kellő tökével rendelkezett ahhoz, hogy kedvtelésből kísérletezzon: a gasztronómia felé fordult.

A többi pedig már történelem.

A kávé igazi megszállottjainak nem kell bemutatni Tonino Lamborghinét, aki az imádott feketéből is csúcsminőséget alkotott. Habár a Lamborghini nevet valójában édesapja, Ferruccio tette világszerte ismertté, mint sportautó márkanévet, a híres bikás pajzsot és a feliratot - mint családi jelképet - fiának is megengedte használni.

A Lamborghini kávé különlegessége már a kávébab termesztésében és válogatásában

...az imádott feketéből is csúcsminőséget alkotott.



ÉLETMÓD

Hazai lelőhelyek

Szerencsére már itthon is számos helyen fellelhetőek a Lamborghini kávék, s nem csak a fővárosban. Persze a központ - a II. kerületi Kollár Pince Kft (Margit krt. 1.) - Budapesten található, mint ahogy a legtöbb ezt a kiváló márkát kínáló kávézó is, ám Balatonfüredtől, Egeren és Debrecen át egészen Nyíregyházáig egyre csak bővül a paletta, ahogy mind többen és többen ráéreznek az egyedi ízre.

Aki tehát hamisítatlan olasz kávéaromára, és a hozzá kapcsolódó atmoszférára vágyik, az látogasson el a www.lamborghinicoffee.hu oldalra, ahol kiválaszthatja a hozzá legközelebb található kávézót a címlistáról, s máris rohanhat, hogy végre igyon egy igazi feketét.



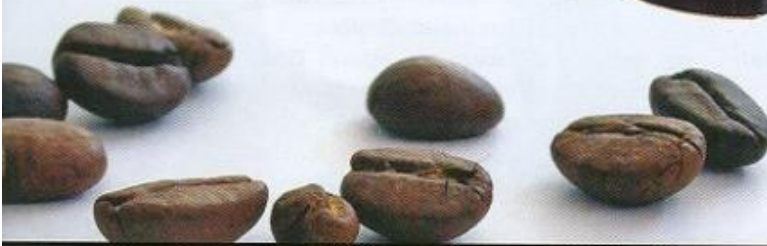
tetten érhető. A cseresznyefához hasonló kávéfa ugyanis az egyenlítői klímában érzi a legjobban magát, ahol megfelelő számára a páratartalom és hőmérséklet. Nem véletlen, hogy a két legfontosabb termelő: Brazília és Kolumbia.

Mivel a táptalaj nagyban befolyásolja a termés formáját, méretét, alakját, színét, sőt az ízét, aromáját is, fontos, hogy a föld gazdag legyen ásványi anyagokban. A legjobb minőségű kávébab a magaslaton nő, ezért a Lamborghini alapanyagok mind innen (a tengerszint felett 1200-1600 méterről) kerülnek ki.

Maga a szüret is kétféle lehet, gépi és kézi betakarítású.

Természetesen az utóbbi lényegesen lassabb, viszont alaposabb, hiszen válogatja a szemeket, ezért aztán jóval drágább eljárás - s kell-e mondani, hogy a Lamborghini kávészemeket ezen a módon szedik le.

Az olasz cég ráadásul arra is figyel, hogy lehetőleg olyan ültetvényekről vásá-



Lamborghini örölt
kávészemek díszdobozban





roljon, ahol nem használnak vegyi anyagokat a kártevők ellen - tehát kvázi biokávét természetnek.

Miután a hibátlan, nagyjából azonos méretű és színű kávészemek a Lamborghini raktárba kerülnek, ott számos további kezelésen - pl. nyers tisztítás, majd pörkölés stb. - esnek át, mielőtt a csészénkben kötnének ki.

A Lamborghini kávézók által használt két fő kávékeverék a következő:

- 80% Arabica és 20% Robusta kávébab - az ebből előállított ital édes és tartós utóízű,
- 70% Arabica és 30% Robusta kávébab - erős, testes ital, agresszív utóízzel.

Hogy a fogyasztók mindig a megszokott kiváló minőséget kapják, a cég minden harmadik hónapban megbíz egy kávéspecialistát különböző vizsgálatok, analízisek végzésével a legjobb végtermék érdekében. Ezért is garantálható, legyen az egész kávészemes, őrölt vagy tasakos kiszerezésű Lamborghini, az olasz fekete gazdag aromájában és krémességében egyszerűen képtelenség csalódnia. (X)





Az oldal bezárása [x]