Commanderie des Cordons Bleus de France
Delegazione Friuli Venezia Giulia

"Caffè… non solo da bere "

al caffè Sacher

I Commandeurs si sono incontrati venerdì 6 novembre alle ore 18.30 al caffè Sacher, nell'accogliente e calda atmosfera d'altri tempi che si respira in questo locale ove siamo stati ospiti ogni anno a partire dalla sua apertura. All'esterno il freddo e una leggera bora ricordava a tutti che l'autunno è proprio arrivato e con esso anche i malesseri di stagione, che hanno decimato i Commandeurs, ma per i presenti la curiosità, il desiderio di sperimentare e di condividere le sensazioni e i pareri hanno preso il sopravvento tanto che nessuna delle portate è stata documentata fotograficamente e di questo me ne scuso per prima. Il nostro ospite, il signor Alfons Dizzi, con cui avevo concordato questo particolare percorso, ci ha seguito passo passo illustrandoci le varie proposte e narrandoci alcuni aneddoti in merito. L'idea di utilizzare il caffè per aromatizzare alcuni alimenti è nata circa un anno fa e dopo una sperimentazione, di cui ero venuta a conoscenza, gli avevo chiesto di ripeterla esclusivamente per la delegazione del Friuli Venezia Giulia.



Prima di iniziare il saluto della Delegata e della Presidente Nazionale che hanno fatto un breve resoconto del Congresso nazionale svoltosi a Verona elogiando il delegato Adamo Monari per l'impegno profuso e i risultati ottenuti con la sua organizzazione. A Verona sono stati intronizzati 3 nuovi Commandeurs (2 nella nostra delegazione) ed è stata fondata la nuova delegazione della Toscana. A breve si svolgeranno le elezione per le cariche nazionali, che durano tre anni, e ai Commandeurs interessati è stato ricordato di candidarsi entro il 15 novembre.

*Abbiamo quindi iniziato con l'aperitivo : il "**Negroni del Pescatore**" il cui nome deriva, secondo la leggenda, dal fatto che un mattino, nei primi anni '50, un pescatore rientrato dall'attività in mare avendo chiesto al barista un Negroni e avendogli questo risposto che non aveva gin a sufficienza ma che poteva integrarlo con un liquore al caffè acconsentì a quella variante.*

*A seguire l' "**Humus al caffè**" accompagnato da classiche sfoglie. La leggerezza ottenuta anche grazie all'utilizzo di acqua soda nell'emulsione e il perfetto bilanciamento del gusto grazie al caffè che si è ben fuso con i ceci sono stati molto apprezzati da tutti, anche i non amanti dell'humus hanno riconosciuto che questa versione è molto gradevole.*

Questa portata e le successive sono state accompagnate dallo spumante trentino metodo Charmat Terre dell'Orso o dal Cabernet Frank di Perusini ma a qualcuno ha anche proseguito con il Negroni molto apprezzato.

*Quindi i "**Bocconcini pollo**" con l'impanatura a base di polvere di caffè accompagnati da una maionese al caffè, apprezzatissima, il cui abbinamento era fondamentale per ammorbidire il piatto.*

*La "**Vellutata di zucca**" con liquore al caffè, olio di semi di zucca e succo di arancio era resa particolare da una grattata di buccia di arancia profumata e ricca di oli essenziali che aggiungeva freschezza e note agrumate senza sovrastare ma ben integrandosi alla dolcezza della zucca e all'amaro del caffè. Anche la presentazione in una tazza da cappuccino è stata gradita.*

*Poi, ispirandosi al vitello tonnato il nostro ospite ci ha presentato questo "**maialino caffeinato**" come scherzosamente lo ha definito. L'arista di maiale tagliata sottile e condita con una salsina a base di moka riconoscibile per il colore e il sapore era accompagnata da fette di cavolfiore cotte al forno e successivamente caramellate con liquore al caffè ridotto e denso.*

Per finire il bellezza, essendo alla Sacher, il "Cubo Sacher" (con il rum o senza) accompagnato da un fiocco di panna è stato il gran finale.

Questa sperimentazione che abbinava cibi noti al caffè in varie modalità ha appassionato tutti i partecipanti che hanno anche molto elogiato il servizio

puntuale, gentile e attento, la presentazione delle portate e la dimensione delle porzioni.



Al termine dell'incontro al nostro ospite il sig. Dizzi il nostro apprezzamento e il nostro ringraziamento per la squisita ospitalità a tutto tondo.

Grazie *a tutti i Commandeur e ai cari amici che hanno condiviso questa bella esperienza*

Commanderie des Cordons Bleus de France
Delegazione Friuli Venezia Giulia

Commanderie Internationale des Cordons Bleus de France

CAFFÈ SACHER TRIESTE

Caffè...
non solo da bere

Venerdì 6 novembre 2026
Ore 18:30
Caffè Sacher Trieste

Il menu della serata

Negroni del Pescatore

Hummus al caffè

Crema di zucca con liquore al caffè e olio di semi di zucca

Bocconcini di pollo impanati con maionese al caffè

Arista profumata al caffè

Bistecchine di cavolfiore caramellizzate al caffè

Cubo Sacher

Caffè Sacher Trieste | +39 0409659075
via Dante Alighieri 1, Trieste