

Focus

SCOPRIRE IL PASSATO, CAPIRE IL PRESENTE

STORIA

87

gennaio
2014

€ 4,90
in Italia

MENSILE - Austria, Belgio, Francia,
Lussemburgo, Portogallo,
Spagna € 8,00 - Germania € 9,00
CH CHF 12,- - CH CT CHF 11,50
CANADA CAD 11,50, USA \$ 11,50



I GRANDI SCONTRI CHE HANNO FATTO LA STORIA

ARCINEMICI

IDEOLOGIE • PERSONAGGI • RELIGIONI • STATI • STIRPI • POPOLI

ANNIBALE CONTRO SCIPIONE, CRISTIANI CONTRO MUSULMANI, HITLER CONTRO STALIN...
VIAGGIO NELLE SFIDE PIÙ APPASSIONANTI DEGLI ULTIMI DUEMILA ANNI



IN PIÙ...

- Maria Antonietta di Francia: tanto odiata quanto innocente
- Vincenzo Peruggia, l'uomo che rubò la Gioconda
- I fenici alla scoperta dell'America

L'IMPERO DEL SANGUE

Gli assiri univano tecnologia e ferocia. In questo modo divennero invincibili

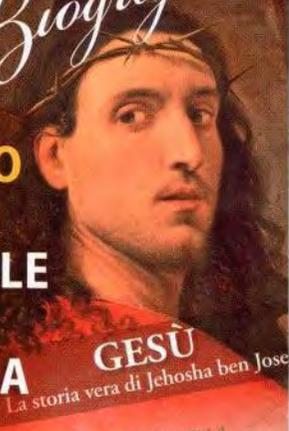


**IN REGALO
IL LIBRO
STACCABILE
CON LA
BIOGRAFIA
DI GESÙ**

GESÙ
La storia vera di Jehoshua ben Jose

Focus **STORIA**

Biografie



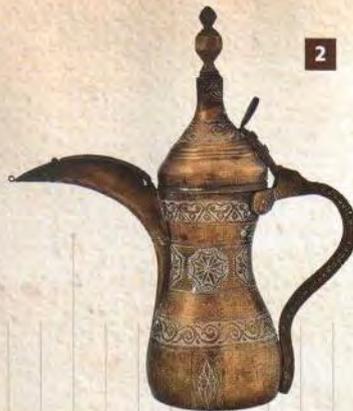
TEMPI MODERNI

Dai modelli tradizionali a quelli di design, l'evoluzione della caffettiera.



1

1400



2

1600



3

1700



10 Una *cafèolette* francese a stantuffo o "filtropressa", in ottone argenteato. Miscelava caffè e latte.

1900

Quattro secoli di Moka

Gli arabi lo bollivano in infusione. Poi, nel '600, il caffè arrivò in Europa e si inventarono filtri e "cuccume"



12

1915



13

1920



14

1930



15

1945



4

1800



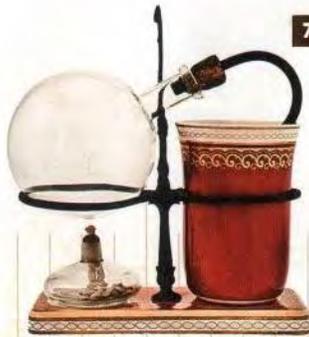
5

1810



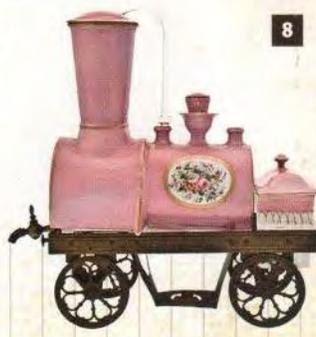
6

1830



7

1860



8

1865



9

1870



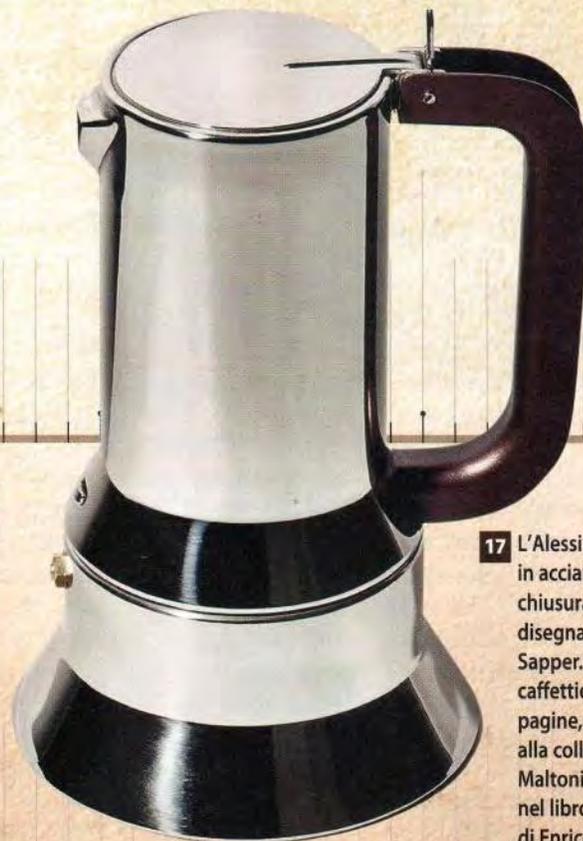
11

1910



16

1960



17

L'Alessi 9090 in acciaio e con chiusura a baionetta, disegnata da Richard Sapper. Come le altre caffettiere di queste pagine, appartiene alla collezione Enrico Maltoni, presentata nel libro *Coffeemakers* di Enrico Maltoni e Mauro Carli.

1979

1 Bricco in terracotta da Mokka (Yemen), dove il caffè giunse dall'originaria Etiopia; la paglia nel bricco fermava i fondi della bollitura dei baccelli.

2 "Della" siriana in ottone, a infusione (caffè mischiato all'acqua bollente).

3 In argento, questo bollitore inglese funzionava come un samovar.

4 "Botticella" olandese a percolazione (caffè separato dall'acqua bollente).

5 Caffettiera francese a percolazione, in latta.

6 Una stufa-bricco francese, in ghisa e ottone.

7 Le caffettiere "a depressione", con ampolla in vetro, erano pubblicizzate come le più "scientifiche".

8 *Cafetière-locomotive*, in ceramica, di moda Oltralpe.

9 "Nave da caffè" francese a filtri e sifoni.

11 Modello decorato a percolazione derivato dalla caffettiera a filtro inventata nell'800 dall'arcivescovo Jean-Baptiste de Belloy.

12 Una "cuccuma" napoletana a capovolgere, in versione elettrica.

13 Macchina per caffè a fornello (originariamente ad alcol, poi elettrico).

14 Caffettiera a pressione di vapore a colonna, ispirata a quelle dei bar.

15 La "moka" (in alluminio), a pressione di vapore, ideata da Alfonso Bialetti nel 1933.

16 La Wigmat elettrica, brevettata in Germania nel 1958, a percolazione e pompa, ebbe un'enorme diffusione nel Nord Europa.