



notiziario TORREFATTORI

MENSILE DEL GRUPPO TRIVENETO TORREFATTORI CAFFÈ

POSTE ITALIANE s.p.a. SPEDIZIONE IN A.P. - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, DCB TS. - ANNO XXV - N. 2 FEBBRAIO 2014

MAZZER
macinatura istantanea
macine piane
Super Jolly
e lect r o n i c
www.mazzer.com



60°
anniversario

GRUDEN s.p.a.
imballaggi flessibili
www.gruden.it
GRUDEN s.p.a.
Via Mattei, 12
35020 Maserà di Padova (PD)
Tel. ++39.049.8860996
Fax ++39.049.8862671
www.gruden.it
E-mail: gruden@gruden.it

Il segreto del caffè di successo
plus puly CAFFÈ
Pulitori certificati per macchine caffè macinini e montalatte
www.pulycaff.com

CASADIO
by GRUPPO CIMBALI

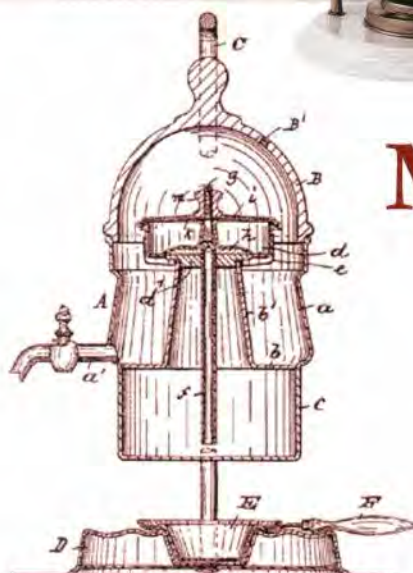


quindici



"Fontana a Vapore"
o "Viennese"

Schema della "Fontana a
Vapore" o "Viennese"



Esempi di
"Pressione di vapore"
con riversamento
direttamente in tazza



1833-1933:
100 anni di "pressione di vapore"
che percorrono l'Europa

Moka: piccoletta di casa, amore degli Italiani

La gara fra ingegneri, stagnini e casalinghe alla ricerca
del miglior apparato per fare il caffè in casa

di Maria Cristina Latini

«Il vero "mistero" del caffè» risale «piuttosto, nell'essere riuscito a sopravvivere al confronto con il gusto occidentale» recita il libro *Coffee Makers* (edito da "Collezione Enrico Maltoni" e distribuito in Italia da Mondadori); "gusto" che seppur così variegato sembrerebbe come aver riunito anzitempo l'Europa, quantomeno nel piacere di assumere la nera bevanda.

Per ripercorrere almeno una parte della storia delle macchine da caffè ad uso domestico occidentali, abbiamo intervistato Mauro Carli (coautore insieme a Enrico Maltoni del libro sopracitato) soffermandoci sulle caratteristiche della nostra amatissima moka.

Quando nacque la Moka Express?

Nel 1933 Alfonso Bialetti ne depositò il brevetto: tradizione vuole che il suo funzionamento sia stato ispirato dalla moglie mentre faceva il bucato utilizzando la *lisciveuse*, un pentolone in cui veniva posta la biancheria da lavare mista a cenere e acqua.

Bollendo l'acqua saliva attraverso un tubo per poi ricadere sul bucato mischiata alla lisciva (detersivo di quei tempi).

Comunque le famiglie italiane iniziano a usare la moka solo dai

primi anni '50, quando il secondo conflitto mondiale era alle spalle e la voglia di "ripartire" passava anche attraverso una tazza di caffè vero.

Fra i sistemi di funzionamento individuati dai testi che a livello mondiale hanno fatto scuola, a quale si può ricondurre quello della moka?

A quello denominato "pressione di vapore": è proprio la forza del vapore che costringe l'acqua bollente della caldaia a risalire la canna dell'imbuto fino ad attraversare il macinato (contenuto nel filtro) con una pressione prossima a un'atmosfera. Da qui l'infuso risale il camino interno alla cuccuma (o raccoglitore) e vi si riversa, pronto per essere servito in tazza.

A quanto tempo fa risalgono i primi utilizzi del sistema a pressione di vapore con la sua necessaria componentistica?

Alla prima metà dell'800 con alcuni brevetti francesi, inglesi e austriaci. È da ricordare il brevetto del 1833 del caldaio londinese Samuel Parker: un'elegante caffettiera in ottone e rame dove il caffè si riversa dentro alla macchina stessa dotata di un coperchio (cupoletta in vetro)

che mostra lo sgorgare dell'infuso simile allo zampillo di una fontana, da qui la denominazione "Fontana a vapore".

Qualche decennio più tardi a Vienna lo stesso apparato verrà rielaborato e migliorato nell'estetica tanto da far ricordare questa caffettiera come "La viennese".

Dunque dal brevetto di Parker (1833) al brevetto della Moka Express (1933) trascorsero 100 anni che videro il sistema a pressione di vapore assumere molte forme: in cosa differisce la nostra moka da altre caffettiere che adottano questo sistema di estrazione?

La moka ha consegnato alle case italiane prima, e a tutto il mondo poi, un apparato semplice e sicuro (la pressione del vapore è tenuta sotto controllo da una valvola di sicurezza), costituito da pochi componenti assemblati in modo accattivante e "moderno".

Poi la moka ha una sua cuccuma (o raccoglitore) che conserva il caffè in attesa di essere servito in tazza.

E gli altri apparati a pressione di vapore senza cuccuma come funzionavano?

Escludendo la macchina di Parker, quelli con fornello ad alcol o



Esempi di
"Pressione di vapore"
con cuccuma di
contenimento caffè
(antecedenti alla moka)



Una delle prime
versioni della moka



elettrico riversavano il caffè direttamente nelle tazze tramite uno o più beccucci di erogazione.

Perché i metodi di estrazione del caffè nei paesi produttori differivano da quelli europei?

Il caffè preparato bollendo e mescolando insieme acqua e macinato come facevano alcuni paesi produttori lasciava in bocca un residuo dato dai fondi del caffè, cosa che non incontrava i gusti occidentali.

Dove e quando nascono i primi apparati per fare il caffè in casa diversi dai sistemi dei paesi produttori?

In gran parte d'Europa, fino ai primi dell'800, gli apparati utilizzati per fare il caffè in casa erano gli stessi già usati per gli altri tipi di infusi (tè, tisane, decotti): recipienti dove bevanda e fondi restavano separati mediante filtri di metallo o stoffa.

Poi nello stesso secolo verranno inventati tutti i sistemi di estrazione oggi conosciuti (ad eccezione dell'espresso) e inizierà una lunga gara fra ingegneri, stagnini e casalinghe alla ricerca di un apparato pensato appositamente per estrarre la miglior tazza di caffè e che fosse automatizzato, facile da utilizzare e affidabile: il maggior

fervore inventivo si ebbe in Francia, Germania e Austria (anche se gran parte dei brevetti sono francesi pure per motivi storici, politici e legislativi).

A che cosa è dovuto il grande successo della nostra Moka?

Qualità dei materiali, lavorazione accurata e design innovativo. Poi Renato Bialetti (figlio di Alfonso) rese celebre il modello Moka Express grazie a una sapiente campagna di comunicazione su "Carosello", tanto che l'"Omino coi baffi" si legò indissolubilmente alla moka e all'immaginario popolare del buon caffè fatto in casa.

