

ELOGIO DI TRIESTE, PORTO CAFFEICOLO

Perché Trieste è la “città del caffè”?

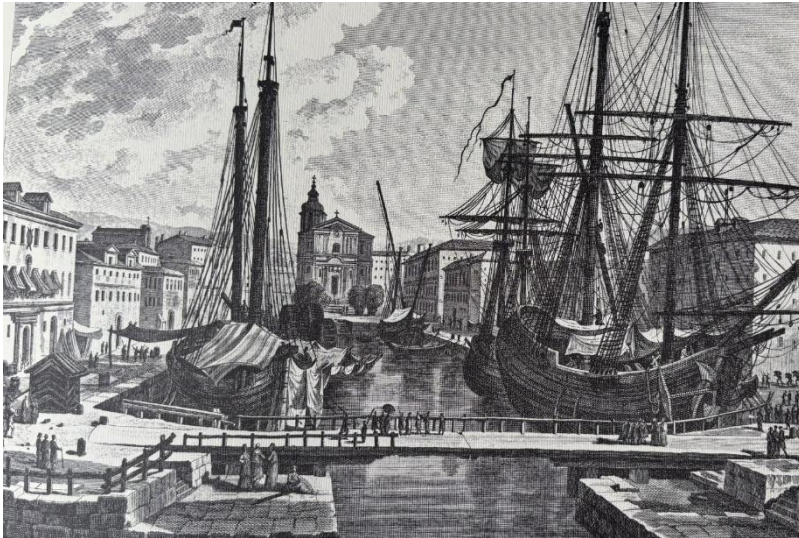
Trieste, città di mare, è sempre stato il porto commerciale più settentrionale del mare Mediterraneo.



Dopo i fasti di Venezia nella Serenissima Repubblica di San Marco, che aveva sempre solo guardato a sud per i suoi traffici, Trieste nel 1382 cominciò le sue fortune guardando a nord, e dedicandosi all'imperatore della Casa d'Austria. Si trasformò così da villaggio di pescatori nel maggior porto commerciale di un vasto impero mitteleuropeo. Non sorprende quindi che la maggior parte delle mercanzie provenienti dal Levante e dirette ai paesi dell'impero, che spaziava fino alla Polonia, all'Ucraina ed alla Romania, dovessero passare per Trieste.

Il caffè, proveniente dapprima da Costantinopoli o Alessandria (dopo un lungo viaggio in carovane) e più tardi, dopo l'apertura del canale di Suez (favorita dall'attività del Triestino barone Revoltella, 1869), da Abissinia, Kenia ed Indonesia, era una delle molte derrate esotiche i cui fardelli o sacchi venivano sbarcati sui moli della città, dando di seguito origine ad un'industria locale di tostatura e confezionamento del prodotto finito da spedire ai quattro angoli del vasto impero.





Louis François Cassas: **Trieste, Canal Grande**

J.Lavalle, *Voyage pittoresque et historique de l'Istrie et de la Dalmatie*, 1802

Le banchine del porto-canale erano affollate da velieri di tutte le stazze, lasciando in seguito il posto a grossi bastimenti a vapore provenienti anche dai nuovi paesi produttori del Sud America. L'aumentare dei traffici trasformò progressivamente l'attività portuale, costruendo *docks* a cui attraccavano piroscafi sempre più grandi, ed estesi magazzini specializzati nelle varie merceologie.

Vennero costruite più linee ferroviarie verso l'interno (Südbahn 1859, Transalpina 1901).



Apparvero, sull'esempio dei Lloyd's di Londra (1720), e fiorirono società di assicurazione: da ricordare che le tre grandi attuali compagnie (Generali, 1831; Loyd, 1833; RAS, 1838) sono nate nella Trieste austriaca, e qui continuano ad avere la loro sede centrale.

Imprenditori avveduti installarono industrie di torrefazione, confezionamento e smercio internazionale del caffè: vale la pena menzionare solo i nomi di Hausbrandt e di Illy.

Nel 1859 un gruppo di importatori di caffè creò il "gremio": una specie di libera associazione per comunicazioni ed informazioni sugli atti legislativi, che lavorò intensamente per istituire nella città la "Borsa a termine del caffè e coloniali" quando l'impero viennese concesse la "patente" per la internazionalizzazione.

Trieste, grazie al suo ruolo di Porto Franco e di principale scalo austroungarico, ancor oggi è considerato, se non il maggiore, uno dei più importanti porti europei per il commercio dei preziosi chicchi; per questo la città è stata anche una delle prime in Europa ad aprire le botteghe del caffè, punti di riferimento della cultura illuminista e non solo.

Trieste, città dei caffè storici

Oggi i caffè storici di Trieste sono gli eredi moderni di quei luoghi, anticamente presenti nelle città mediorientali: ancora oggi i triestini vi si incontrano per chiacchierare, studiare per gli esami universitari, e scrivere magari romanzi famosi sorseggiando un “nero”, un “capo in bi” o un “goccia”: solo alcune delle espressioni del lessico tutto triestino usato per ordinare un espresso o una delle sue infinite variazioni.



A Trieste le prime “botteghe del caffè” furono aperte nella seconda metà del ‘700; i locali si diffusero lungo le rive, dove si riunivano mercanti e padroni di barche e velieri. Successivamente, dalla seconda metà dell’800, vennero aperti dei locali dove si poteva sorseggiare il caffè ma era anche possibile la lettura di giornali locali e di quotidiani italiani, francesi, tedeschi ed inglesi.

Erano frequentati dalla nobiltà, da cantanti, attori, letterati, e ritrovo di giovani idealisti. Alcuni erano il ritrovo di irredentisti, luoghi che le autorità austriache non vedevano di buon occhio...



A livello più popolare, va notato che a Trieste è nata, e largamente praticata, l’abitudine di ordinare il “capo in bi”: caffè in bicchiere di vetro con aggiunta di latte. È un’usanza che ha origine nelle abitudini dei lavoratori del porto che, maneggiando il caffè dei sacchi si profittavano di qualche chicco che ne fuoriusciva e, tostato con qualche precario apparecchietto, se lo preparavano da soli alla fine del turno di lavoro. In mancanza delle tazzine di porcellana delle classi abbienti, lo bevevano nei piccoli bicchieri da vino che avevano appresso, aggiungendo eventualmente acqua e latte caldo.#



ELOGIO DELLA NAPOLETANA

La storia dei primi artigiani che fabbricavano a mano le caffettiere napoletane

La storia del caffè a Napoli è davvero affascinante: risale al 18° secolo, quando al porto di Napoli cominciò ad arrivare il caffè dall’America del Sud, diventando subito una bevanda molto popolare.

Se però vogliamo parlare specificamente delle *caffettiere napoletane*, dobbiamo riconoscere che il primo brevetto, del 1819, appartiene ad un Francese: l'idea originale della caffettiera napoletana nacque a Parigi grazie al lattoniere Jean-Louis Morize, che depositò il brevetto per un modello molto simile. La caffettiera si diffuse poi in Italia, soprattutto tra i napoletani, che la modificarono, la perfezionarono e infine la fecero propria.



Quegli artigiani iniziarono a creare le prime caffettiere utilizzando materiali come il rame e l’ottone. Queste prime versioni erano semplici, ma già mostravano l’eleganza e la funzionalità che avrebbero caratterizzato le caffettiere napoletane successive.

La tecnica di lavorazione era artigianale: gli operai modellavano il metallo a mano, creando forme uniche e decorate. Ogni pezzo era il risultato di un lavoro paziente e preciso, che richiedeva grande abilità.

Dal rame alla latta, come materiale

Il passaggio alla latta:

Intorno alla metà del 19° secolo, gli artigiani napoletani iniziarono a utilizzare la latta (o lamiera di ferro stagnata) come materiale principale per le caffettiere. Ci furono diverse ragioni per questo cambio:

- Costo: la latta era più economica del rame e dell’ottone, rendendo le caffettiere più accessibili a un pubblico più ampio.
- Leggerezza: la latta era più leggera dei metalli precedenti, rendendo le caffettiere più facili da maneggiare.
- Resistenza: la latta era più resistente alla corrosione e alle alte temperature, aumentando la durata delle caffettiere.

Utensili utilizzati:

Gli artigiani napoletani utilizzavano una varietà di utensili per lavorare la latta, tra cui:

- Cesoie: per tagliare e modellare la latta
- Martelli: per battere e sagomare la latta
- Punzoni: per creare fori e decorazioni
- Lime: per rifinire e lucidare le superfici
- Saldatori: per unire le parti della caffettiera

Questi utensili richiedevano grande abilità e precisione, e gli artigiani napoletani erano rinomati per la loro maestria nel lavorare la latta.

Dalla latta all'alluminio, le nuove tecnologie

Il passaggio all'alluminio avvenne nel dopoguerra, intorno agli anni 50 e 60, quando l'alluminio divenne più accessibile e conveniente rispetto alla latta. L'alluminio offriva diversi vantaggi, tra cui:

- Leggerezza: l'alluminio è più leggero della latta e del rame
- Conduzione del calore: l'alluminio è un ottimo conduttore di calore, il che migliorava la preparazione del caffè
- Resistenza alla corrosione: l'alluminio è più resistente alla corrosione rispetto alla latta



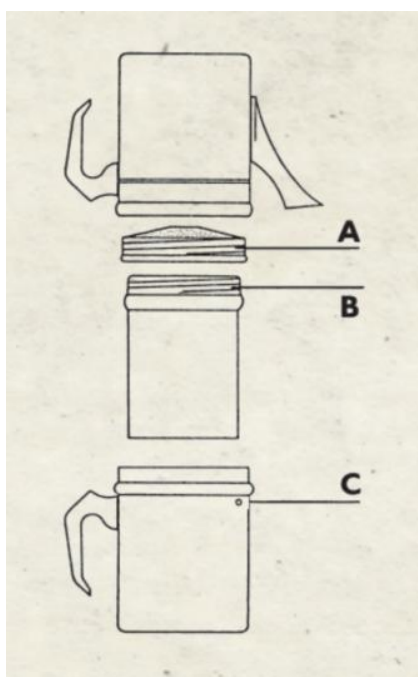
Tecniche di lavorazione:

- La lavorazione dell'alluminio richiedeva tecniche particolari, tra cui:
- Stampaggio: l'alluminio veniva stampato in forme specifiche per creare la caffettiera
- Saldatura: le parti della caffettiera venivano saldate insieme utilizzando tecniche di saldatura specifiche per l'alluminio
- Lucidatura: la superficie dell'alluminio veniva lucidata per renderla più resistente e facile da pulire

Gli artigiani napoletani dovettero adattarsi a queste nuove tecniche di lavorazione per produrre caffettiere in alluminio di alta qualità.

Com'è fatta la caffettiera napoletana?

Questo è lo schema di una caffettiera napoletana, tradizionalmente conosciuta come "cuccumella". È un simbolo della tradizione italiana e della convivialità, ideale per ottenere un caffè dal corpo leggero e sapore pieno.



È composta da quattro elementi principali:

- il serbatoio dell'acqua (con manico),
- il contenitore per il caffè macinato,
- il gruppo filtrante e la caraffa finale con beccuccio.

A differenza della moka, funziona per percolazione e gravità, non per pressione di vapore.

L'immagine mostra la procedura di montaggio e il momento in cui la caffettiera viene capovolta per far scendere l'acqua attraverso il caffè.

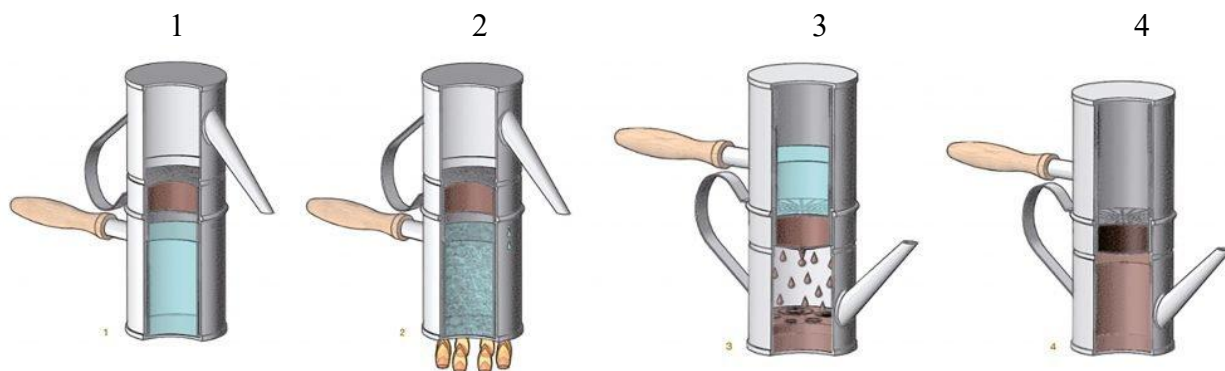
Legenda:

- A. Coperchio filtro / Filtro
- B. Contenitore per caffè macinato
- C. Serbatoio acqua / Caraffa inferiore

Come si usa la caffettiera napoletana

Ecco i passaggi per l'uso, basati sullo schema delle illustrazioni:

1. Riempire il serbatoio inferiore (C) con acqua fino a circa mezzo centimetro sotto il forellino laterale.
Inserire la polvere di caffè nel contenitore cilindrico (B) senza pressarla eccessivamente.
Avvitare il filtro fine a cestello (A), sopra il contenitore del caffè (B).
Inserire il gruppo filtrante (A+B) nel serbatoio dell'acqua (C) e incastrare la parte superiore (quella con il beccuccio) sopra tutto il resto.
2. Mettere la caffettiera sul piccolo fuoco. Quando vedi uscire un filo di vapore dal forellino di sfiato, significa che l'acqua è arrivata a ebollizione.
3. La "voltata": togliere la caffettiera dal fuoco e, afferrando i due manici, capovolgerla con un colpo deciso. L'acqua bollente inizierà a scendere lentamente attraverso il caffè, raccogliendosi nel serbatoio finale.
4. Dopo qualche minuto di attesa affinché la percolazione si completi, la bevanda bollente si può servire, versandola cautamente nelle tazzine.



Un piccolo trucco della tradizione: per conservare l'aroma mentre il caffè scende, i napoletani usano il "coppetiello", un piccolo cono di carta da posizionare sul beccuccio.

La caffettiera napoletana è stata protagonista di momenti ad essa dedicati in commedie e film

La caffettiera napoletana è stata protagonista di momenti ad essa dedicati in diverse commedie e film italiani. Ad esempio, nel film “La banda degli onesti” (1956) con Totò e Peppino De Filippo, la caffettiera napoletana è utilizzata come simbolo di onestà e semplicità, mentre nel film “Questi fantasmi” di Eduardo De Filippo, la preparazione del caffè con la caffettiera napoletana è descritta come un rito minuzioso.

Inoltre, la caffettiera napoletana è stata menzionata in diverse canzoni e film, come “O ccafé” di Domenico Modugno e “Na tazzulella ‘e café” di Pino Daniele. Anche Massimo Troisi ha parlato della caffettiera napoletana nel suo film “No grazie, il caffè mi rende nervoso”.

La caffettiera napoletana è diventata un simbolo della cultura napoletana e della tradizione del caffè in Italia, e continua a essere celebrata in film, canzoni e opere d'arte.

Ecco alcune frasi che citano la caffettiera napoletana:

- Sul becco (della caffettiera napoletana) io ci metto questo “coppitello” (cappuccio) di carta (in modo che) il fumo denso del primo caffè che scorre, che è poi il più carico non si disperde. *Eduardo De Filippo*
- A riempire una stanza basta una caffettiera sul fuoco. *Erri De Luca*
- Quando io morirò, tu portami il caffè e vedrai che io resuscito come Lazzaro. *Eduardo De Filippo*
- Il caffè è una scusa, una scusa per dire a un amico che gli vuoi bene. *Anonimo*
- La caffettiera è il nostro tramite con la felicità. *Fabrizio Caramagna*
- Casa è dove c'è la caffettiera che borbotta. *Fabrizio Caramagna*

Vari aforismi e citazioni sul caffè napoletano nella letteratura e nel teatro

La lunga storia del caffè napoletano è costellata di grandi personaggi che ne hanno decantato le doti e la bontà. E lo hanno fatto in scritti, poesie e opere teatrali. Molte frasi ed espressioni utilizzate in tali contesti sono entrate nel lessico quotidiano. Sono diventate detti celebri, aforismi e modi di dire sulla tazzulella ‘e cafè.

Eduardo De Filippo

Iniziamo, dunque, dal teatro e dal grande Eduardo De Filippo. Uno dei massimi esperti di cose napoletane e, ovviamente, di caffè.



- L'aforisma più celebre è senza dubbio: **“Quando io morirò, tu portami il caffè e vedrai che io resuscito come Lazzaro”**.
- Interessante anche la riflessione socio-antropologica sulla pausa caffè:

“Io per esempio, a tutto rinuncierei, tranne a questa tazzina di caffè, presa tranquillamente qua, fuori al balcone, dopo quell'oretta di sonno fatta dopo pranzo... il caffè bisogna prenderlo con tranquillità.” (Questi fantasmi, 1962).

Non dimentichiamo, infine, l'importanza della qualità della bevanda. Infatti, rivolgendosi alla moglie le dice **“Con il caffè non si risparmia”**. (Natale in Casa Cupiello).

Ciò vuole dire che il napoletano può per necessità economizzare con tutto, tranne che con il caffè che deve essere sempre buono, di qualità!

Luciano De Crescenzo

Chi meglio ha saputo coniugare la filosofia della vita napoletana con il caffè è stato l'indimenticato Luciano De Crescenzo. Nel suo libro "Il caffè sospeso" del 2009 narrando le tradizioni partenopee ha anche citato quella dell'antica usanza del caffè sospeso. **"Quando un napoletano è felice per qualche ragione, invece di pagare un solo caffè, quello che berrebbe lui, ne paga due, uno per sé e uno per il cliente che viene dopo. È come offrire un caffè al resto del mondo".**



MONDADORI

Erri De Luca



Molto romantica, suggestiva ed emozionante, infine, è anche la citazione dello scrittore Erri De Luca: **"A riempire una stanza basta una caffettiera sul fuoco".**

Questi e tanti altri aforismi e citazione dimostrano quanto è importante il rito e la cultura del caffè nella vita e nella quotidianità dei napoletani.

Totò



E non transigeva sulla tradizione napoletana del caffè ben zuccherato, fino ad esclamare: **"E' una ciofeca!"** quando Titina de Filippo ardi servirglielo amaro.

Non vorremo infine dimenticare il principe deCurtis, che nei suoi film usò la tazzina di caffè come strumento immaginifico di giustizia sociale...



ELOGIO DELLA MOKA

Il caffè è simbolo di convivialità, unione di storie e culture diverse. Ogni popolo, da sempre, scandisce le proprie giornate con il rituale del caffè. Oltre al caffè, anche la caffettiera è un simbolo dell'identità italiana, e i suoi due secoli di storia sono segnati da modelli di ogni genere, idee geniali e aziende che hanno seguito, passo dopo passo e con vari gradi di successo, la storia del Paese.



Nell'immaginario italiano, il caffè per antonomasia è quello preparato con la Moka™, che però nasce in Italia soltanto dopo gli Anni Trenta grazie all'ingegno di Alfonso Bialetti.

Difatti, nelle case degli italiani la Napoletana inizia ad essere soppianta da uno strumento rivoluzionario: la Moka. A renderla popolare fu il Bialetti, industriale che operava nel settore dell'alluminio.

In breve tempo la Moka divenne il metodo più usato in Italia per preparare il caffè in casa, scalzato soltanto nell'ultimo decennio dall'avvento delle macchine automatiche a cialde e capsule.

Si tratta di un piccolo strumento a pianta ottagonale, il cui nome è ispirato dalla città di Moka (ora Al-Mukha: un piccolo insignificante villaggio portuale, nel governatorato di Ta'izz) nello Yemen.

Poco appariscente, per nulla imponente, diventerà presto simbolo dell'Italia nel mondo: un esemplare è infatti conservato nella collezione permanente del MoMa di New York.



Come nacque l'idea della caffettiera Moka

La rivoluzione nell'estrazione del caffè si può dire abbia origine dalla geniale appropriazione di un principio illustrato dal fisico Denis Papin (1679) e poi applicato alla pratica da Georges Stephenson (1812): la caldaia a vapore. Il padre di questa intuizione, che si può chiamare “la prima macchina espresso” è l'inventore e imprenditore torinese Angelo Moriondo, che brevettò la sua piccola macchina a vapore nel 1884 e la presentò all'Esposizione Universale di Torino dello stesso anno. Il suo metodo era però molto pericoloso per chi lo utilizzava perché, nonostante la presenza di diverse valvole di sicurezza, il vapore e la pressione erano fonte di incidenti. E, avendo una temperatura troppo elevata, il vapore tendeva a bruciare il caffè rendendolo decisamente amaro. La Moriondo fu quindi rapidamente detronizzata da nuovi modelli realizzati con tecniche diverse. Ciò fu particolarmente vero dopo la comparsa della Moka Bialetti, che rivoluzionò il settore.

Chi fu il vero padre della Moka?

Ad onor del vero, sembra che la storia della caffettiera Moka sia più complessa di quanto si pensi! Sebbene la sua paternità sia attribuita ad Alfonso Bialetti, che ne è in realtà il patrigno, il vero genitore è Amleto Spadini, come avallato dagli studi e documenti di Mauro Lapetina, autore del libro "La caffettiera perduta", dove vi è ampia documentazione a proposito.

Nel 1937, Spadini depositò un brevetto per un modello di fabbrica chiamato "Recipiente a superficie sfaccettata, per infusione di liquidi e specialmente per preparare e servire il caffè". Questo brevetto descriveva una caffettiera con un design simile a quello della Moka Express. Alfonso Bialetti, il fondatore dell'omonima azienda, avrebbe poi acquistato il brevetto da Spadini e sviluppato la Moka Express, che divenne un successo commerciale. Nel suo libro, il Lapetina approfondisce la storia di Spadini e della sua invenzione, fornendo documenti e testimonianze a sostegno della sua tesi.

Quindi, sembra che Amleto Spadini sia stato il vero inventore della caffettiera Moka, ma che il Bialetti abbia avuto un ruolo della massima importanza nello sviluppo e nella commercializzazione del prodotto. Infatti, anni di bombardamenti, carestie e coscrizione obbligatoria furono dimenticati, e decisivi anche per le macchine da caffè. Molte aziende non sopravvissero ai sacrifici imposti dal conflitto, perdendo proprietari, operai e fabbriche. Tuttavia, dopo il 1945, l'Italia riacquistò gradualmente la sua prosperità e il design visse la sua età dell'oro.

Nel 1948, Alfonso, proprietario di un'officina di semilavorati in alluminio a Crusinallo, in Piemonte, lanciò una caffettiera dandole il nome della città di Mocha nello Yemen, regione rinomata già dai tempi antichi per la produzione di caffè. L'idea della sua struttura si dice gli sia venuta osservando che tutte le caffettiere precedenti richiedevano un contenitore esterno per raccogliere il caffè una volta pronto, mentre la sua, invece, permetteva al caffè di rimanere all'interno della macchina fino al momento del versamento nelle tazze.

In realtà, la grande rivoluzione sta nella padronanza di Alfonso nella tecnica della fusione dell'alluminio, con il cosiddetto "getto in conchiglia" che permetteva di costruire recipienti a tenuta, capaci di resistere senza pericoli di scoppio alla pressione del vapore. L'alluminio "autarchico" con cui era realizzata, la sua facilità d'uso e il fatto che il caffè non subisse temperature tali da renderlo amaro ne decretarono il successo e ispirarono nuovi modelli.



La Bialetti fu anche protagonista dell'onnipresente Carosello, un programma televisivo *cult* italiano dagli anni '50 agli anni '70. Nel 1958 il figlio Renato, novello genio della *reclame*, fece conoscere ad adulti e bambini l'omino con i baffi disegnato da Paul Campani (ad immagine e somiglianza del *siur* Renato): "Eh sì sì sì... sembra facile (fare un buon caffè!)", diceva, promettendo, con la caffettiera Moka Express in cinque misure, di garantire "Un espresso come al bar" e trasformandosi, *sketch* dopo *sketch*, in un simbolo della cultura del caffè italiana.

Ma... è finito il Made in Italy?

Nel 2025 la Bialetti, che già si era trasferita da Omegna (Verbania) a Coccaglio (Brescia), è stata venduta ad una *holding* con sede in Lussemburgo, di proprietà della famiglia cinese Pao-Cheng, attraverso il fondo d'investimento Nuo Capital. L'operazione è stata condotta da Stephen Cheng, imprenditore cinese originario di Hong Kong, che ha acquisito quasi il 79% delle azioni della società per circa 53 milioni di euro.

"Il cuore resterà italiano", si sono affrettati a dichiarare le *public relations* dell' "Omino coi Baffi", ma resta il fatto che un altro aspetto del "Made in Italy" è passato in mani straniere. Come è successo in molti settori del Made in Italy, anche le icone più simboliche sono passate nelle mani di investitori stranieri. Eppure, in milioni di cucine italiane, il gorgoglio della Moka continua a resistere alla prova del tempo e dell'economia!#

La Moka ha conquistato il mondo, ed anche i designer!

La Moka Express di Bialetti, ed anche dopo Bialetti (il brevetto è scaduto da decenni!), ha avuto un successo enorme nel mondo:

- in Italia: la Moka è diventata un simbolo del caffè italiano e un oggetto di *design* iconico.
- in Europa: si è diffusa rapidamente in Europa negli anni '50 e '60, diventando un *must-have* nelle case italiane e non solo.
- nel Mondo: oggi, la Moka è venduta in oltre 200 paesi e ha superato i 200 milioni di pezzi venduti.
- nel *design*: la Moka è esposta in musei di *design*, come il MoMA di New York e il Victoria and Albert Museum di Londra.
- nella cultura: la Moka è diventata un simbolo culturale, rappresentando la tradizione e la passione italiana per il caffè.

La Moka è stata elaborata artisticamente da molti *designer* e architetti famosi, tra cui:

- Richard Sapper: ha disegnato la *Alessi 9090 Moka Pot* per Induction Hobs
- Alessandro Mendini: ha disegnato la *Alessi Moka Coffee Maker*
- Sir David Chipperfield: ha disegnato la *Alessi Moka Coffee Maker*
- Michael Anastassiades: ha disegnato la *Alessi Menhir Espresso Maker*
- Aldo Rossi: ha disegnato la *La Cupola Aluminium Espresso Maker* per Alessi
- Ettore Sottsass e Matteo Thun: hanno disegnato la *Accademia*, una versione della Moka per Lagostina
- Cini Boeri: ha disegnato l'*Opera* per La Pavoni
- Gaetano Pesce: ha disegnato una versione della Moka con un design unico
- Marco Zanuso: ha disegnato la *Carmencita coffee maker* per Lavazza
- Matteo Frontini: ha disegnato la *Turbo Moka*, una versione innovativa e più veloce della Moka tradizionale

Questi *designer* hanno contribuito a fare della Moka un oggetto iconico ed amato in tutto il mondo.

Altri artisti si sono sbizzarriti a darle delle forme che, pur non aggiungendo né togliendo alcunché dalla funzionalità, la rendono quasi un oggetto d'arte, da esibire e da collezionare.

Come funziona la Moka?

In termini semplici, la Moka è composta da tre parti: il serbatoio dell'acqua, il filtro per il caffè e la caraffa superiore, per il caffè pronto da bere. Quando l'acqua bolle, il vapore spinge dal basso attraverso un imbutino pescante l'acqua bollente a forte pressione attraverso il caffè macinato, e la bevanda viene raccolta nella caraffa soprastante che è avvitata a tenuta.

E qui sta il segreto: sotto la pressione atmosferica, l'acqua bolle a 100°C (come da definizione della scala di temperatura Celsius!), ma per attraversare il letto compatto di caffè macinato deve fare uno sforzo ulteriore per innalzare la pressione, e conseguentemente la temperatura, che arriva a 105°. Questo sforzo energetico, speso all'interno dei granuli di caffè ne estrae con più vigore le sostanze aromatiche, insieme ad alcuni componenti detti *tensioattivi* che favoriscono la formazione di una leggera schiuma, la famosa crema, che caratterizza la bevanda prodotta con lo strumento che stiamo esaminando. Per confronto, la caffettiera napoletana non fornisce al caffè macinato che una pressione pari all'altezza geometrica dell'acqua calda soprastante, ovvero pochi centimetri di colonna d'acqua comparati a dieci metri della pressione atmosferica: cento volte tanto!

L'apparente semplicità delle istruzioni per l'uso di quest'oggetto non deve trarre in inganno. Vediamole:

Riempi il serbatoio: riempi il serbatoio inferiore con acqua fresca, fino al livello indicato.

Aggiungi il caffè: inserisci il filtro nel serbatoio e riempilo con caffè macinato (circa 7-9 grammi per una Moka standard).

Assembla la Moka: avvita il serbatoio superiore al serbatoio inferiore.

Metti sulla fiamma: metti la Moka sulla fiamma a fuoco medio-basso.

Attendi il gorgoglio: quando l'acqua inizia a bollire, il caffè inizia a salire nel serbatoio superiore con un caratteristico gorgoglio.

Spegni il fuoco: quando il caffè è pronto, spegni il fuoco e toglila Moka dal calore.

Servi: versa il caffè nelle tazze e servilo.

In realtà, si tratta di regole alquanto indeterminate, che lasciano ampio margine all'operatore per produrre una bevanda eccellente (raro...) oppure detestabile: non per nulla un *guru* del caffè definì la Moka un "amplificatore di errori".

Ognuno di noi è geloso dei propri piccoli "segreti" per una migliore preparazione:

- riempire il serbatoio fino all'orlo, o fino alla valvola, o ancor meno;
- fare "la montagnola" con il caffè sul filtro;
- praticare qualche forellino nel caffè con uno stuzzicadenti;
- usare il fuoco del gas piccolo o grande;
- usare la piastra elettrica oppure l'adattatore per quella ad induzione;
- lasciare il coperchietto (mezzo) aperto;
- lasciare che la Moka "borbotti" e schizzi fino a sporcare la cucina;
- oppure, al contrario, sorvegliarla e toglierla dal calore appena si ode un piccolo brontolio.

Forse solo l'ultima di queste raccomandazioni casalinghe ha un senso: il gorgoglio dato dal sibilo del vapore che fuoriesce non fa altro che diluire la bevanda già prodotta, ed estrae ad alta temperatura le ultime sostanze amare e sgradevoli dai fondi del caffè ormai esausti.

Una regola generale, che vale peraltro nei confronti di ogni metodo di preparazione, è quella di impiegare caffè di buona qualità, tratto da una confezione aperta di fresco (oppure macinato al momento, per chi può permettersi un'operazione che consuma tempo per l'azione e per la pulizia conseguente: difficile, nella frenesia dei tempi moderni). Poi ogni variazione sul tema può riservare sorprese, magari piacevoli...

Per finire, una parola sulla pulizia delle macchinette che vengono a contatto con il caffè. La presenza di una parte grassa nei semi tostati (circa il 17% nella specie Arabica) lascia una certa patina sulle superfici metalliche: essa non è forzatamente dannosa per la qualità della bevanda, in quanto ne evita il contatto prolungato con superfici metalliche calde. Dunque non si consiglia di lavare le caffettiere con detersivi aggressivi. Però quando è troppo è troppo! Una semplice passata con una spugnetta un po' solida dovrebbe bastare.

ELOGIO DELL'ESPRESSO

Espresso, veloce come il treno e dedicato come una lettera...

Il fascino dell'alta pressione per produrre, in brevi secondi, una bevanda di caffè più corposa ha trovato fertile terreno nei baristi dell'epoca prima, nei costruttori poi. Dopo l'intuizione di Moriondo, l'inventore e imprenditore torinese che brevettò quella che si può chiamare "la prima macchina espresso a vapore" nel 1884, negli anni dell'inizio del ventesimo secolo diversi ingegni pratici si sbizzarrirono nel progettare apparecchi per l'estrazione del caffè sotto pressione.

La prima struttura adatta ad erogare acqua bollente è stata la caldaia cilindrica verticale, quella che noi conosciamo oggi come "macchina a colonna": una presenza imponente, che torreggiava ben visibile nei bar dell'epoca. Un'evoluzione si vede già dal primo brevetto Bezzera del 1901 a quello di Pavoni nel 1905, dove emerge il concetto del *portafiltro*: un piccolo contenitore forellato da riempire con caffè macinato, che verrà attraversato dall'acqua bollente.

Però la tecnologia di saldatura dei calderai dell'epoca era limitata, ed i loro recipienti potevano a stento sopportare la pressione di un paio di atmosfere. Sotto quella limitata forza, il tempo per estrarre una tazza di caffè era lungo, e la bevanda ne risultava deboluccia e diluita. Inoltre dalle caldaie, riscaldate dapprima a fuoco vivo di carbonella, poi da bruciatori a gas, usciva spesso del vapore misto ad acqua: l'elevata temperatura del vapore (fino a 130°C) soleva causare quel che i baristi del tempo chiamavano "bruciare il caffè", ovvero una sovraestrazione delle sostanze amare ed astringenti.



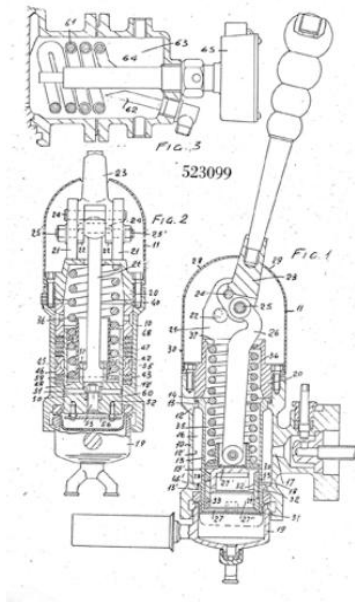
Con il progredire dell'arte meccanica apparvero dei modelli dalle linee avveniristiche, le cui caldaie potevano bensì impartire all'acqua pressioni superiori, però la fisica inesorabile dell'equilibrio liquido-vapore faceva salire proporzionalmente anche la temperatura dell'acqua erogata, con i problemi di sovraestrazione sopra citati.



La creatività di un industriale avventuroso, Illy, gli ispirò nel 1935 una soluzione inedita: pensò di mettere sotto pressione il contenuto della caldaia insufflando aria compressa sopra il liquido, potendo quindi controllare la temperatura di quest'ultimo in maniera indipendente dalla pressione. Erano però macchine complicate da manovrare, e costose quasi quanto un'automobile! Arriva quindi la seconda guerra mondiale, e le energie dell'industria devono venir orientate verso tutt'altri macchinari.

Il caffè rinasce nel secondo dopoguerra

Giovanni Achille Gaggia è considerato uno dei padri dell'espresso moderno e la sua macchina a leva è stata un punto di svolta nella storia del caffè. Egli era un barista appassionato che si fece inventore ed imprenditore, e mise un punto fermo nel mondo dell'espresso con la sua macchina a leva, la Gaggia "Classica", presentata nel 1947. Era una macchina espresso che utilizzava una leva manuale per forzare l'acqua calda attraverso il caffè. La leva era collegata a un pistone che, quando veniva abbassata, forzava l'acqua calda attraverso il caffè, moltiplicandone la pressione e creando un espresso cremoso e aromatico.



La vistosa innovazione della Gaggia "Classica" fu l'utilizzo di una pressione ben più alta rispetto alle macchine espresso precedenti, fino a 12 atmosfere, che permise di estrarre più olio e aromi dal caffè. Questo diede all'espresso un sapore ed un aspetto più ricco, che divenne il modello per la tazzina di espresso moderno. La macchina fu un successo immediato e divenne la più popolare al mondo: è ancora oggi considerata una delle migliori macchine espresso mai costruite, è stata prodotta ininterrottamente per decenni e il suo sistema è stato implementato da numerosi altri costruttori.

Anche al giorno d'oggi vi è chi, specialmente a Napoli, spergiura sulla qualità inarrivabile dell'espresso preparato con macchine a leva, ed i baristi più coscienziosi si fanno un vanto nel saperla azionare.

Ma la vera rivoluzione era ancora da arrivare!

Il grande salto avvenne nel 1961 con la Faema E-61, che cambiò per sempre il gusto dell'espresso e il suo metodo di preparazione grazie alla pre-infusione (la "E" stava per "eclissi", perché in quell'anno ci fu un'eclissi solare totale, e il suo inventore, Ernesto Valente, era appassionato di astronomia).

Questa macchina utilizzava una pompa elettrica per forzare l'acqua calda attraverso la polvere di caffè, anziché la leva manuale a pistone utilizzata fino ad allora. Questo permise di ottenere un espresso più veloce e più costante, ed è stata la prima di tutte le innumerevoli modelli di macchine da caffè da bar che seguirono.

La E61 introdusse anche altre innovazioni, come il sistema di riscaldamento indiretto, a scambiatore di calore (la "serpentina") ed il gruppo di erogazione a valvola. Questo *design* divenne lo standard per le macchine espresso professionali e rimase in produzione per decenni.

La E61 è considerata una delle macchine espresso più importanti della storia e ha rivoluzionato il modo in cui si prepara l'espresso. È stata utilizzata in molti bar e caffè in tutto il mondo ed ha contribuito in modo potente a diffondere la cultura dell'espresso.



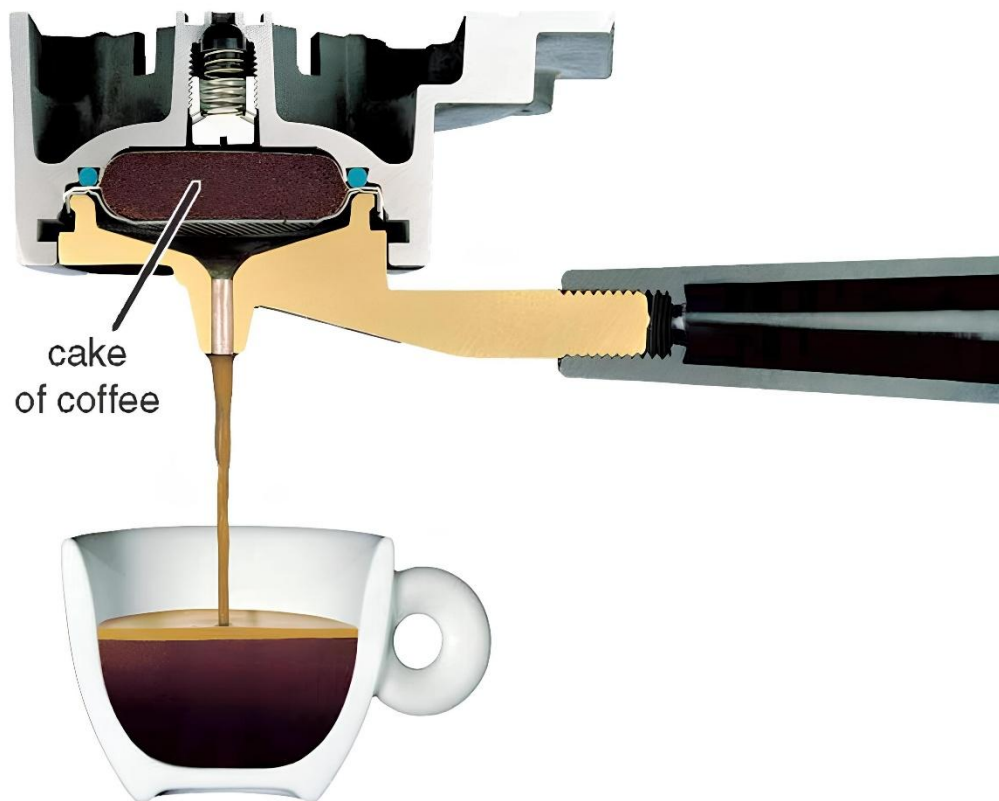
L'espresso in casa

Un mercato che ha preso enorme piede negli anni recenti può riconoscersi nello slogan “l'espresso come al bar”.

La padronanza delle variabili ottenuta con lo studio delle macchine da bar ha portato al progetto di piccole unità per uso familiare, che promettono di produrre una tazzina cremosa ed aromatica senza l'ausilio di un barista professionista.

Una facilitazione per le massaie (o i loro mariti) è derivata dalla comparsa sul mercato dei *serving*, ovvero di monoporzioni sigillate di caffè macinato adatte a produrre una tazzina alla volta.

La giusta dose di macinato è contenuta in una cialda di carta filtrante, oppure in una capsula di alluminio o, ultimamente, di plastica per alimenti.



Ma... cosa vuol dire espresso?

Pare impossibile, ma addirittura cent'anni dopo i primi brevetti sulle macchine da caffè espresso, non era possibile rintracciare una definizione univoca, e scientificamente inappuntabile, di cosa si intenda con questa parola! Fino al 1991 si parlava di “tazzina preparata con macchina espresso”, ma senza spiegare o evidenziare le caratteristiche del prodotto in tazza: l'unica cosa che il consumatore mostrava di apprezzare. Uno studio di chimica degli alimenti apparso in quell'anno mise in luce dove era opportuno focalizzare l'attenzione, iniziando proprio dall'analisi semantica della parola.

Tre punti fondamentali da considerare:

- *Ex pressum*, in latino significa “spremuta fuori”, il che appare congruente con la pressione dell’acqua che non solo solubilizza i composti aromatici, ma spinge con forza attraverso il macinato le minutissime goccioline della frazione oleosa del caffè (già si è detto essere intorno al 17%).

Il primo punto ha un’influenza diretta sul piacere sensoriale che ne traiamo, in quanto la bella “crema” che corona la bevanda si genera proprio grazie all’energia spesa dall’acqua nell’attraversare il caffè, quasi un effetto di schiumeggiamento. E la persistenza vellutata del sapore di caffè sulla lingua, che persiste per lunghi minuti in bocca, è l’effetto dell’emulsione lipidica della frazione oleosa, che non viene dilavata velocemente dalla saliva come nel caffè di Moka o di napoletana.

- Il piacere di non dover attendere troppo a lungo la “cucinatura” di una bevanda calda che ordiniamo al bar, come avviene per il tè o per gli infusi, ci fa venire alla mente la velocità dell’operazione (30 secondi per estrarlo, altrettanti per servirlo, forse tre sorsi per deglutirlo...) e la compariamo con altre situazioni di velocità: il teno espresso che corre più dell’accelerato, e la lettera espresso che arriva subito (o almeno dovrebbe...).

Quanto a questo secondo punto, la ricerca chimica mostra che la velocità con cui l’espresso riempie la tazzina (non più di 30 millilitri, per favore! anche meno, se vogliamo un “ristretto”) non è solo un omaggio alla fretta imposta dai ritmi della vita moderna, ma permette anche alle sostanze più gradevoli di passare in tazza: esse sono rapidamente solubili, mentre quelle più “pigre” presentano un carattere per lo più amaro ed astringente. “Tirare” l’espresso non è mai una buona idea!

L’aveva capito già Honoré de Balzac nel 1838, quando nel suo “*Traité des excitants modernes*” esclamava: “*Laisser l’eau bouillante, surtout longtemps, en contact avec le café, est une herésie!*”.

- Ma c’è un altro, importantissimo, concetto: il caffè che ordiniamo al bar e ci viene servito un minuto dopo la nostra ordinazione, viene preparato *espressamente* per noi: non esisteva prima della nostra richiesta, e nasce sotto i nostri occhi per nostra esplicita esigenza. Più che una semplice bevanda, è una coccola, un piacevole massaggio al nostro ego. E scusate se è poco!

Non vogliamo qui entrare nella più delicato aspetto della funzione nutrizionale e fisiologica del consumo di caffè espresso. Una tazzina non contiene che la millesima parte del fabbisogno calorico giornaliero: può essere pertanto definita alimento dietetico.

E la velocità dell’estrazione espresso porta in tazza non più dei tre quarti del contenuto di caffeina, il blando eccitante che ci tiene svegli ma non va abusato.#

ELOGIO DELLA COFFEA SICILIANA

Il lungo viaggio del caffè

Le origini storiche del caffè sono avvolte in un mix di leggenda e documenti storici, ma la traccia più solida parte dall'Etiopia, considerata in epoca medievale parte dell'Egitto: il primo disegno d'un ramo di *Coffea* è del 1592, nel libro *De Plantis Ægypti* del botanico veneto Prospero Alpini.

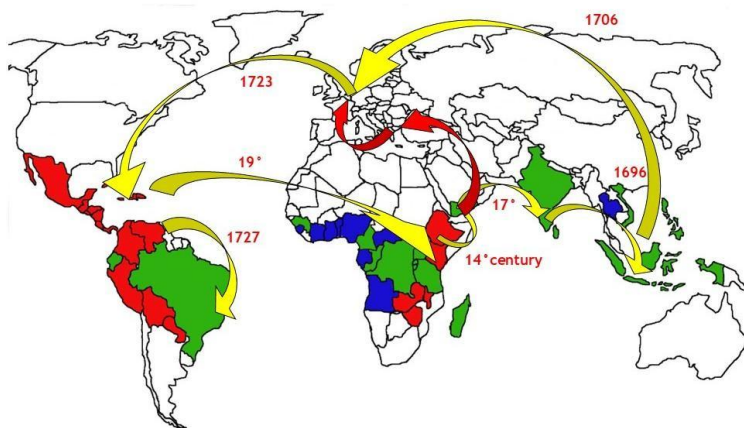
Trascurando la leggenda del pastore Shadli, raccontata in latino dal monaco siriano Fausto Naironi (ovvero, secondo il suo nome originale, Mehrej Ibn Nimrûm) nella sua opera *De saluberrima potione cahue, seu cafe nuncupata discursus*, appare plausibile che i frutti dolciastrici dell'albero del caffè, che cresceva spontaneo nelle boscaglie degli altopiani abissinici, venissero consumati sin da tempi remoti dalle popolazioni locali. Il liquido che si poteva ricavare bollendone i semi presenta già delle proprietà stimolanti, ancor meglio esaltate dal loro abbrustolimento al fuoco.

Le prime coltivazioni di cui si ha notizia avvennero però al di là del Mar Rosso, nell'odierno Yemen che agli albori della civiltà godeva di un clima più gradevole di quello desertico d'oggi: non per nulla veniva definito *Arabia felix*.

Sotto la dominazione turco-ottomana, il prodotto caffè era ben conosciuto e commerciato, facendolo viaggiare in carovane o a bordo di feluche fino ai porti di smercio quali Alessandria e Istanbul. Intorno al 1550 nacquero i primi *qahveh khaneh*, i caffè, che divennero centri sociali, di discussione politica, di musica e gioco.

Venezia, per i suoi commerci con l'impero ottomano, fu la prima città europea a importarlo nel 1615. All'inizio fu chiamato "vino arabo" e guardato con sospetto, tanto che alcuni chiesero al Papa di vietarlo, ma Clemente VIII assaggiò e disse che era peccato farlo rimanere solo agli infedeli, dandogli il via libera. Da Venezia si diffuse a Vienna, poi ad Amsterdam famosa per le sue serre. Nel 1652 appare la prima bottega del caffè a Londra, nel 1672 a Parigi.

The trip of the coffee plant



I sovrani europei, per non dover dipendere dagli arabi che ne controllavano l'export, iniziarono ad incoraggiarne la coltivazione nelle loro rispettive colonie di recente acquisizione.

Nel 1720 lo introdussero i Francesi in Guadalupa, nei Caraibi, gli Olandesi nel Suriname ed a Giava, gli Inglesi in Jamaica, e gli Spagnoli nelle loro colonie mesoamericane: Cuba, Messico, Panama ecc.

Anche i commercianti portoghesi ne capirono il grande potenziale e, con qualche sotterfugio, riuscirono ad importare le sementi in Brasile, che divenne poi il primo produttore mondiale, posizione che mantiene ancora oggi.

Interessante notare che ci volle l'opera dell'uomo (dei colonizzatori britannici, specificatamente) per far superare al caffè i quasi tremila chilometri di deserti montuosi che separano l'Etiopia – il territorio d'origine – dal Kenia: oggi un importante paese produttore di eccellente caffè Arabica!

Il caffè arriva in Sicilia

Era la fine dell'Ottocento quando all'Orto Botanico di Palermo giunsero da Etiopia e Somalia alcune piante di caffè, che furono custodite all'interno della Serra Carolina.

Alcuni anni dopo, nei primi anni del Novecento, si decise di intraprendere l'esperimento di coltivare il caffè in Sicilia in piena terra, con lo scopo di affrancare l'Italia dalla dipendenza dei flussi commerciali con l'estero e aprire la strada ad una nuova "Via del caffè" tutta italiana, come quelle precedenti degli agrumi e del cotone.

“Un primo tentativo di coltivare il caffè in piena aria si deve al Direttore dell'Orto Botanico palermitano Antonino Borzì e al capo giardiniere Vincenzo Riccobono che nel 1905 misero a dimora 25 piante di caffè” – spiega Rosario Schicchi, direttore dell'Orto botanico di Palermo – “Malgrado le piante fossero state posizionate a ridosso di un muro con esposizione a mezzogiorno e riparate da una tettoia costruita di fogliame, le piante non riuscirono a superare le temperature invernali che si ebbero per alcuni anni e che raggiunsero valori inferiori ai -3°C”.

Ci riprovarono nuovamente nel 1911, ma anche allora un'ondata di gelo distrusse le piante di caffè. Negli anni quaranta furono piantati all'interno della maestosa Serra Carolina alcuni esemplari di *Coffea arabica* della varietà Amami e di altre varietà selvatiche del Corno d'Africa, che riuscirono ad adattarsi perfettamente, raggiungendo nel tempo un'altezza di circa 3 metri. Queste piante si possono ammirare tutt'ora all'interno della serra.

Il caffè cresce in Italia!

Grazie ad una significativa evoluzione climatica, un primo esperimento semi-industriale di coltivazione in piena terra italiana di una sessantina di piante di *Coffea arabica* ha visto poi la luce negli anni Novanta del secolo passato. Quelle piante di caffè, cresciute all'aria aperta, hanno saputo con coraggio adattarsi al clima siciliano a latitudini di gran lunga superiori rispetto a quelle della “Coffee Belt”: l'area tra i due tropici in cui viene coltivato il caffè, in America Latina, in Africa orientale e nel sud-est Asiatico.



Nella geografia delle origini del caffè, questa è con ogni probabilità la piantagione più a nord rispetto alle tipiche terre tropicali, e nasce da un atto d'amore di Arturo Morettino che maturò il sogno di creare una coltivazione di caffè proprio in Sicilia. La Sicilia era ben nota come terra di vigne, ulivi, agrumi, ora anche di caffè!

Questo è il sogno di una famiglia che da quasi 40 anni porta avanti un progetto sperimentale, che ha visto germinare e prosperare settecento piante di caffè sull'isola

Nate dai semi donati dall'Orto botanico di Palermo e piantate a circa 350 metri sul livello del mare, sono state moltiplicate, e la produzione si aggira attualmente intorno ai 100 kg l'anno.

Alla varietà originaria spontanea tipica delle terre del Corno d'Africa sono state affiancate nel tempo altre cultivar tradizionali. Dopo la raccolta manuale, tra giugno e luglio, avviene la lavorazione dei frutti, con spolpatura manuale, fermentazione ed essiccazione al sole.

Tostato ad una tonalità medio-chiara, il caffè nativo siciliano è stato valutato in tante sessioni di assaggio come di altissima qualità, con sentori particolari e unici tipici della terra siciliana: un caffè di grande finezza.

Un segnale forte ricevuto dalla natura ha dato vita, nella piantagione sperimentale, al caffè originale siciliano: un ambizioso percorso che coinvolge università ed esperti del settore.#

