

MERCATO & TENDENZE | IN CASA

DESIGN

Moka o napoletana, tradizione di gusto

Tornano di moda le caffettiere: l'estetica si sposa alla ricerca nei materiali per garantire sapore e qualità

Paola Guidi

■ Caffè italiano grande protagonista anche all'estero. E non solo come bevanda, ma anche come simbolo di uno stile di vita che va dalla preparazione alla presentazione in tavola. Lo conferma il posto d'onore riservato ai produttori italiani di caffettiere – tornate di moda grazie soprattutto al loro design – all'ultima edizione di Ambiente, importante fiera della casa da poco tenutasi a Francoforte.

Per chi ritiene che il gusto conti più dell'estetica, ecco alcuni consigli per preparare un impeccabile caffè. Innanzitutto, scegliere la macinatura giusta: fine ma non troppo per la moka, e meno fine per la napoletana. Nei supermercati si trovano miscele per la macchina espresso o per la moka, mentre il caffè macinato per la napoletana si compra solo nelle torrefazioni. Quanto alla scelta della caffettiera – che per fare un buon caffè deve essere usata spesso – molto dipende dai gusti personali.

MOKA O NAPOLETANA?

La moka è più rapida, semplice da usare e dà una bevanda intensa e aromatica, anche se meno denso di quella del bar. La napoletana richiede più tempo e attenzione per la preparazione e dà un caffè meno concentrato, ma dall'aroma più «naturale»: quando l'acqua bolle, una goccia esca da un apposito foro e questo indica che la macchinetta deve

essere capovolta. L'acqua, che si ritrova così nella parte superiore, scende lentamente sulla miscela estraendone i profumi contenuti nei grassi oleosi senza che siano bruciati da un calore eccessivo. **Officine Stella**, uno dei più antichi e noti produttori di caffettiere made in Italy, realizza ancora questo casalingo con tecnologie artigianali speciali, preservando la versione tradizionale. Per evitare che la distrazione ci faccia bollire troppo a lungo il caffè, distruggendone gli aromi, **De'Longhi** ha ideato Alicia, una versione elettrica che si ferma automatica-

mente una volta uscita la bevanda. Archimede di Officine Stella ha invece un dispositivo che avvisa fischiano quando il caffè è pronto.

ALLUMINIO O ACCIAIO?

I puristi consigliano di scegliere caffettiere in alluminio, dato che questo materiale rispetta l'aroma del chicco più dell'acciaio. Ma anche una caffettiera in buon acciaio inox fa un'ottima bevanda. La differenza è che l'alluminio lascia il gusto più morbido, l'acciaio lo rende più forte e meno "dolce". Un'alternativa naturale è la moka di **Villeroy&Boch**, che ha la parte superiore in porcellana, materiale straordinario per conservare il sapore.

A INDUZIONE

Alcune caffettiere funzionano anche sul piano-cottura a induzione, dove possono essere usate solo stoviglie con il fondo «magnetico». Le serie Mini, Goccia e Supertop di **Top Moka Italia** hanno un fondo trattato con il carbonio, che permette l'effetto magnete, e con il titanio, per evitare l'ossidazione. Belle e adatte all'induzione sono anche Aroma e Pepita di Officine Stella.

USO E PULIZIA

Il calcare è il peggior nemico del gusto: mai mettere via la caffettiera bagnata o anche solo umida. La pulizia va fatta in modo semplice, sotto l'acqua tiepida, senza usare detersivi né paglietta metallica. Secondo i puristi, la caffettiera dovrebbe restare quasi impregnata del gusto e della patina del caffè, così da impedire il passaggio di sapori estranei alla miscela.

PER CHI SCEGLIE L'ALLUMINIO**Un'igiene Squisita**

Chi sceglie una caffettiera in alluminio deve sapere che questo materiale ha un limite di carattere igienico: il calcare che nel tempo si deposita nella caldaia favorisce il formarsi di muffe batteriche che alterano il sapore dell'acqua e del caffè, nuociono alla salute e corrodono l'alluminio. La caffettiera Squisita, di **Gha Europe**, è trattata in modo da impedire al calcare di depositarsi, attraverso un particolare ossido antibatterico agli ioni d'argento da 50 micron. Il caffè non viene alterato, non occorre usare acqua decalcarizzata o minerale e la caffettiera dura a lungo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



© RIPRODUZIONE RISERVATA

PHOTOGALLERY

Care, nuove caffettiere
www.casa24plus.it/in-casa