Il ritorno della moka

coffee-3645369-1920-3ffefe24

Esistono invenzioni che non temono il passare del tempo. Un esempio è la bicicletta. Low cost, sostenibile, accessibile. Anche nel mondo del caffè alcuni sistemi di estrazione che si sono susseguiti nella storia sono rimasti pressoché immutati: ibrik, chemex, syphon sono lì a ricordarcelo. Tra questi però in Italia c'è una vincitrice assoluta: la moka. Ideata nel 1933 da Alfonso Bialetti a Crusinallo, in provincia di Verbania, si dice osservando il sistema di lavaggio di una lavatrice arcaica, ha di fatto rivoluzionato il modo di bere il caffè, spostando la preparazione dal bar o caffetteria in casa. Ora questo ormai quasi centenario metodo di estrazione per percolazione sta percorrendo il percorso inverso. Se, dopo aver patito la crisi dovuta all'avvento di cialde e capsule casalinghe, durante il lockdown qualcuno l'ha recuperata per motivi di economicità o logistica, sempre più spesso la si trova in alcuni bar come metodo alterativo all'espresso, mentre chef noti come **Cristiano Tomei** la propongono nei loro ristoranti "per quell'aroma meraviglioso che sprigiona nell'aria". Del resto quell'aroma è davvero unico e – come il profumo del pane – diventa un potente mezzo per far sentire il cliente a proprio agio, coccolato e rilassato. Un po' come se fosse a casa sua. La macchina fatta da due tronchi di cono ottagonali sovrapposti dal deciso design art déco è quindi sempre attuale. E visto che come ogni metodi di estrazione ha le sue regole e i suoi segreti, sono arrivate anche le competizioni. Come la Professional Moka Challenge, ideata da **Martina Lupi e Vittorio Verzotti e che ha visto a gennaio di quest'anno l'affermazione di Lorenzo Baffi, "moka nerd" piacentino**. Nonostante il successo e l'allure vintage dell'originale però, nel corso degli anni sono stati numerosi i tentativi di migliorare la moka. Tra i più recenti la mokinette, macchina stampata in 3D da due startupper napoletani. O la più fortunata Kamira, che curiosamente come l'originale agli esordi si pubblicizza con la piccola grande promessa di "fare l'espresso come al bar". Di sicuro la moka fa comunità, è il caffè preparato per tanti, perché la moka "da uno" "*è il massimo della solitudine*" come diceva Troisi in *Scusate il ritardo*. È dunque forse questa, oggi, la marcia in più della moka, la sua socialità, di cui a questo punto abbiamo più bisogno che mai.

COME FARLA: I CONSIGLI DI MAURO CIPOLLA

Tutti pensiamo di saperla fare ma non è detto che non commettiamo, magari da sempre, dei grossolani errori. Il rischio maggiore è di ottenere un caffè bruciato, rovinato. Ma è anche questione di naso. E allora come si fa la moka a regola d'arte? Lo abbiamo chiesto a **Mauro Cipolla** di Orlandi Passion, torrefattore e conferenziere che dagli esordi a Seattle con i "big" della Scaa si occupa, anche, di formazione. "Moka ed espresso non sono alternative, ma due cose diverse da degustare in momenti diversi della giornata" esordisce Cipolla. Entrambi però devono essere fatti a regola d'arte. "In torrefazione abbiamo lavorato su come il caffè trattiene e rilascia l'acqua e usiamo una macinatura molto fine. L'acqua deve essere buona, intorno ai 10 gradi francesi; la macchina se possibile in acciaio. Per 100 grammi d'acqua io metto 10 grammi di caffè. Il caffè non va pigiato ma lasciato libero nel filtro, tieni il coperchio aperto in modo da non creare condensa sopra e che non ci sia sentore di bruciato, metti la fiamma bassissima e appena inizia a uscire il caffè, dopo circa 10 secondi (o tre minuti dall'inizio della fiamma) prima che si sbianchi, che faccia bolle grosse, che si bruci spegni la fiamma. Il momento giusto si sente al naso, occorre evitare che il caffè bruci e quindi appena è il momento immergo il bollitore in una bacinella piena di ghiaccio. Non avrò la caffettiera piena ma ottengo un caffè dal gusto pulitissimo".

Anna Muzio ha scritto con **Andrea Cuomo** *"Mondo Caffè. Storia, consumo ed evoluzione di un'invenzione meravigliosa"* (ed. Cairo, I libri de Il Golosario). Gli autori hanno appena lanciato il loro magazine online, **coffeando.it**