Coffeemakers 3) La Napoletana francese e la percolazione a capovolgere

cattura-di-schermata-162-ba43fce7

E’ famosa in Italia e nel mondo con un solo nome, la Napoletana. Stiamo parlando della caffettiera che utilizza il sistema della percolazione a capovolgere, alla quale è dedicato il terzo appuntamento con i tutorial del video per(corso) messo a punto da Franco e Mauro Bazzara per fare scoprire le affascinanti storie che ruotano intorno al mondo del caffè.

In questo caso, Enrico Maltoni e Mauro Carli spiegano come funziona la preparazione del caffè che si affida al sistema del ribaltamento utilizzato dalla storica Napoletana francese, prototipo della moka Napoletana in uso in Italia. Un sistema che, a differenza di quanto avvenne nel nostro Paese, non ebbe grande successo oltralpe. «Si tratta di un apparato - spiega Mauro Carli - che per la prima volta consente di scaldare l’acqua e creare l’infuso in un’unica caffettiera. Il tutto senza bisogno, come nei sistemi precedenti a filtro, di utilizzare un bollitore autonomo».

[embed width="560"]https://youtu.be/amM7QOBY9-A[/embed]

L’iniziativa si collega al volume “Coffeemakers”, curato dagli stessi Enrico Maltoni e Mauro Carli, e presentato durante la manifestazione Trieste Coffee Experts 2014, che a marzo 2014 ha coinvolto presso la sede di Bazzara a Trieste i personaggi tra i più importanti nel mondo del caffè italiano.

Coffemaker 1) Alla ri(scoperta) della caffettiera Ibirk

Coffeemakers 2) La Biggin, ovvero il metodo della percolazione

Coffeemakers 4) La caffettiera Napoletana