

La Moka Espresso: il caffè casalingo, all'italiana!

Da brava italiana, non posso fare a meno di un buon caffè espresso la mattina al primo risveglio. L'automatismo è quello di alzarmi e di preparare il primo caffè della giornata. Ma attenzione! Non si tratta di un caffè qualunque bensì di un buon espresso fatto con la Moka portata direttamente dall'Italia!

Infatti il caffè preparato a casa con la moka rimane tuttora una delle abitudini degli italiani, nonostante il diffondersi di macchinari a capsula, filtro o quant'altro. La moka fu inventata da **Alfonso Bialetti** nel 1933 e l'origine del nome risiede nel nome della città di Mokha in Yemen, una delle prime e più rinomate zone di produzione di caffè, in particolare della qualità Arabica (ideale per la moka).

Per preparare un perfetto caffè all'italiana fatto con la moka basta seguire pochi e facili consigli come questi:

- usate dell'acqua fresca e leggera perché le acque calcaree e dure di certe zone riducono il sapore finale del caffè. Versate sempre acqua a temperatura ambiente (o a temperatura di rubinetto) perché questa deve riscaldarsi gradualmente.
- non pressate troppo il caffè dentro il serbatoio della caffettiera e non riempitelo troppo!
- togliete la moka dal fuoco non appena la valvola borbottando vi avvisa che il caffè è pronto! Il caffè infatti non deve bollire altrimenti perde il suo profumato aroma!!
- lavate la caffettiera senza detersivo, sciacquandola solo sotto al rubinetto altrimenti si perde tutto il sapore del caffè!

Le caffettiere moka si misurano in tazze o persone: per cui una moka da 1 o da 2 serve per una sola tazzina oppure per due, e così via...

La moka è formata da 5 elementi che si montano ad incastro tra loro: la caldaia dove si versa l'acqua fresca sino al livello della valvola; il serbatoio dove si versa il caffè macinato; il filtro e la guarnizione di gomma ed infine il brico che si avvita sopra a caldaia e serbatoio.

Sin dal 1933, la Moka rivoluziona il modo di preparare il caffè a casa e permette all'azienda, grazie anche all'ambizione di Renato Bialetti (figlio dell'inventore), di affermarsi immediatamente tra i principali produttori italiani di caffettiere. La notorietà del marchio Bialetti viene ulteriormente consolidata grazie all'immagine dell'*Omino coi baffi*, nato negli anni '50 dalla matita del disegnatore Paul Campani. L'omino baffuto è ancora oggi il simbolo del marchio Bialetti, conosciuto e riconoscibile in tutto il mondo.

