

Il caffè con la moka in 5 mosse

1.



L'acqua va in ebollizione e il vapore la spinge verso la polvere. Il **caffè** sale e un aroma inconfondibile si diffonde per tutta la casa. **Farsi una moka** e gustare la bevanda più diffusa al mondo con calma è un rituale, un appuntamento fisso con il piacere. Tutti i giorni, a qualsiasi ora.

Lo sanno bene **gli esperti di Peck, tempio milanese dell'alta gastronomia da 130 anni**, che hanno scelto tre monorigine ideali per la moka delle 12 che propongono in lattina. Tutte da provare, anche con altri metodi di estrazione. Ma vediamo nel dettaglio che cosa vuol dire preparare in poche mosse un buon caffè in casa con la moka, quale è la monorigine più adatta e, vista la bella stagione, in che modo servirlo freddo.

Come si prepara la moka “Per preparare la moka nel modo corretto è necessario riempire la base con acqua fredda fino al livello della valvola, facendo attenzione a non oltrepassarla perché questo sarà il giusto rapporto acqua/caffè. Poi si deve riempire il filtro con il caffè macinato, senza pressarlo e avvitare strettamente le due parti della moka. Fare attenzione alla fiamma che deve essere mantenuta bassa in modo da togliere la moka dal fuoco non appena il caffè sale, così facendo non andiamo a bruciare il caffè e porteremo in tazza soltanto le sostanze desiderate. Ultimo accorgimento: mescolare il caffè con un cucchiaiino prima di versarlo in modo che la parte più diluita uscita per ultima si mescoli a quella più intensa venuta fuori per prima”.

Quale caffè scegliere “Chi si sente più *naturalista* sceglie il monorigine **Burundi Kibuye** (Cup of Excellence) che è un caffè con note aromatiche fresche e dal corpo leggero, in cui i sentori dolci e fruttati del lime, caramello, ananas e amarena si associano a un retrogusto floreale e persistente. Il caffè coltivato in Burundi è soprattutto di varietà Arabica Bourbon. Il metodo di lavorazione è il lavato:

le ciliegie di caffè sono spolpate e trasferite in vasche di fermentazione, dove riposano per 18-24 ore. La Cup of Excellence è il più prestigioso riconoscimento dato a un caffè di qualità fine".

"Vi sentite più *metropolitani*? Il caffè giusto è il **Malawi Pamwamba AA**. Questo caffè in tazza sprigiona un gusto dolce e fruttato che ricorda il lime, la susina, l'arancia, l'ananas. In tazza presenta un'acidità citrica, un buon corpo e retrogusto balsamico, asciutto e pulito. Inoltre, il caffè Malawi Pamwamba cresce su un terreno alluvionale di argilla e dolorite, viene esclusivamente raccolto a mano e poi lavato attraverso trattamento in umido. Tutti dettagli che lo rendono unico nel suo genere e per questo è l'ideale per l'uomo di successo".

"Il tipo curioso predilige il **Costa Rica Tarrazù**, un caffè che in tazza sviluppa aromi e sapori estremamente complessi che solo l'uomo più attento ai particolari può scoprire: deliziosamente morbido e dal dolce profumo fruttato, è caratterizzato da sottili sfumature di cioccolato, che si abbinano al delicato sentore di agrumi. Questo caffè nasce in una regione unica al mondo per l'altitudine (900-1500 metri), la sua terra vulcanica e per il drenaggio ideale. L'acqua, il suolo e il clima sono fattori insostituibili, che rendono il caffè coltivato in queste zone di qualità gourmet".

Come raffreddarlo "Per gustare il miglior caffè freddo estratto con la moka e poi raffreddato si suggerisce: origini con aromi legati al fruttato e che presentano un'acidità piuttosto identificabile come Ethiopia Sidamo, Costa Rica Tarrazù, Burundi Kibuye, Colombia Supremo Huila, Malawi Pamwamba AA. Il top? È gustarli comunque in purezza con due cubetti di ghiaccio o, al massimo, con una punta di zucchero che attenui l'acidità".

© Riproduzione riservata

1.



Barnaba Fornasetti, Luisa delle Piane, ma anche il fashion director di Flair **Tanya Jones** hanno