

LA MAGIA DELLA MOKA

di Annairis Rizzello

Nessuna cucina è completa senza la Moka da 2, 4 o 6 tazze. L'origine del nome della caffettiera è da collegarsi al nome della città di Mokha (in Yemen) che è una delle prime e più importanti zone di produzione del caffè, in particolare della qualità arabica. La moka è una caffettiera ideata da Alfonso Bialetti nel 1933. Secondo la versione più popolare della storia, il signor Bialetti ebbe l'idea per la creazione della moka intorno agli anni '20, osservando alcune



lavandaie che facevano il bucato in una vasca con al centro un tubo dal quale fuoriuscivano acqua calda e sapone che si distribuivano sui panni. Fu proprio questa procedura di bollitura e distribuzione dell'acqua che diede l'idea che diventerà poi la base del progetto. Si tratta di un prodotto di disegno industriale italiano famoso in tutto il mondo; il suo progetto ha subito negli anni solo lievi modifiche nella forma che rimane però quella "standard",

cioè ottagonale e di alluminio. Rappresenta uno dei più importanti elementi distintivi del prodotto ed oggi la Moka è riconosciuta in tutto il mondo come icona del Made in Italy. La diffusione del caffè inizialmente provocò delle problematiche di carattere religioso, in quanto era considerato dai sacerdoti la "bevanda del diavolo" per via dei suoi effetti energetici ed eccitanti. Proprio per questo motivo fu proposto di bandire il caffè come bevanda, facendo pressione a Papa Clemente VIII affinché ne vietasse l'uso a tutti. Il papa tuttavia, prima di attuare ufficialmente questa decisione, decise di provare di persona il caffè e ne rimase talmente colpito che decise di ribattezzare il caffè come "bevanda cristiana". Fu così che in Italia il caffè divenne ben presto un dono da offrire per accogliere un ospite o come dono d'amore o di amicizia.

PUBBLICATO NEL SETTEMBRE 2020