

# Caffè con la moka. Come farlo buono

scritto da Redazione | 02/04/2015



**Nonostante le macchine per caffè con le cialde o capsule stiano spopolando, la vecchia cara moka rimane sempre un'abitudine italiana che resiste alle mode.**

Si parla continuamente di crisi economica ma, puntualmente, ci sorprende come alcune abitudini che entrano a far parte della nostra vita siano inutilmente dispendiose. Un esempio lo ritroviamo nella **preparazione del caffè in casa** che, negli ultimi anni, ha visto un massiccio affermarsi delle capsule in sostituzione della cara, vecchia, intramontabile moka.

Le **macchine da caffè con le "capsule" o "cialde"** sono sicuramente comode, pulite ed esteticamente sempre più belle e raffinate fino a rappresentare un componente di arredo piuttosto che un elettrodomestico. Pur non volendo sminuire la loro praticità, tuttavia, non possiamo non tener conto di alcuni loro svantaggi tra i quali:

- **il costo elevato delle cialde.** Ci sono alcune marche per le quali non esistono cialde compatibili a prezzi più bassi e/o di qualità accettabile. D'altro canto, le cialde originali non vengono mai sottoposte a sconti e, anzi, hanno un prezzo identico in tutti i supermercati;
- le capsule determinano un **incremento di rifiuti**;
- le macchine automatiche devono essere sottoposte a manutenzione ed eventuali interventi di riparazione non sono convenienti.

Ecco quindi che ancora molti italiani preferiscono la tradizionale moka anche perchè un caffè preparato con questo strumento è un vero e proprio rito a cui si fa fatica a rinunciare. Si tratta un pò di quelle abitudini, soprattutto mattutine, che evocano inconsciamente il senso di casa, di famiglia, di serenità e, quindi, di benessere. Non trascuriamo quel borbottio della bevanda che sale, gli schizzi sul fornello che sembrano essere disegnati da un abile pittore e l'aroma che si sprigiona in tutta la casa, che nessuna macchina a cialde ci potrà regalare.

# Caffè buono con la moka: i 9 segreti

Chi usa abitualmente la moka sa bene come prepararla ma qualche consiglio per ottenere un caffè migliore è sempre utile.

1. **Conservazione:** il caffè va conservato in un barattolo a chiusura ermetica che protegga l'aroma. Lo stesso va riposto in luogo asciutto e lontano da alimenti dal sapore o profumo forti (tisane, brodo o risotti liofilizzati) in quanto il caffè ne assorbe l'essenza;
2. **sostituire la guarnizione** della moka con regolarità. Questo eviterà che il caffè fuoriesca durante l'uso e che si possano verificare incidenti;
3. **pulizia della moka.** Non vanno usati detergenti ma esclusivamente acqua corrente ed eventualmente una spugna o uno spazzolino bagnato. Dopo il lavaggio la moka va messa a scolare e, solo quando è asciutta, va riavvitata e riposta nel pensile. Dopo una trentina di caffè, procedere ad una pulizia più accurata pulendo il filtro con lo spazzolino e/o con uno spillo. Per liberare i fori può essere utile passare il filtro su una fiamma che, bruciando il caffè incrostato, libererà i fori. Ogni tanto, inoltre, alcuni consigliano di mettere la moka sul fuoco con acqua e bicarbonato;
4. **la base della caffettiera va riempita con acqua fredda**, possibilmente priva di calcare (es. acqua filtrata o acqua minerale), fino a raggiungere il bordo inferiore della valvola;
5. inserito il filtro, va riempito con una dose di caffè fino a creare una piccola "montagna" ma senza pressare con il cucchiaino perchè altrimenti l'acqua incontrerà maggiore resistenza e il caffè risulterà pesante e bruciato;
6. alcuni suggeriscono di praticare qualche forellino nella polvere e/o di aggiungere una punta di cacao (non esagerare) che rende il caffè più gustoso;
7. avvitare la caffettiera e metterla su una fiamma non troppo alta. Sollevare il coperchio per evitare che si crei della condensa che "annacquerebbe" la bevanda;
8. poco prima che il caffè abbia smesso di uscire spegnere il fuoco, togliere la moka dalla piastra calda ed attendere qualche istante;
9. girare il caffè nella moka prima di distribuirlo nelle tazze.