La moka al bar con Caffè Milani

moka-43310d69

La moka fa parte dei riti della maggior parte delle famiglie italiane che sempre più si ritrova anche al bar, dove spesso è sinonimo di convivialità, portata direttamente al tavolo, per lo più nel formato a tre tazze, per essere condivisa e gustata con altre persone in un momento di relax e convivialità. Se preparata con criterio la moka porta in tazza i sentori delle miscele e delle singole origini che Caffè Milani propone nella sua gamma Puro nella nuova confezione da 125 grammi di macinato per moka, pratica e di rapido utilizzo.

Prima di osservarle, un rapido ripasso su come si prepara una moka, nei suoi quattro i passaggi fondamentali.

1) Per prima cosa si versa l’acqua all’interno della caldaia fino a raggiungere la valvola di sicurezza; per ottenere un buon caffè, è importante che l’acqua non vada oltre questo livello.

2) Quindi si pone nel filtro il caffè macinato per moka, uniformando la superficie con il manico di un cucchiaino o battendo la caldaia sul piano di lavoro; non bisogna fare montagnette (l’estrazione non sarà uniforme), né pressare (l’acqua faticherà a salire ed estrarrà maggiormente la parte amara che avrà la prevalenza su altri gusti), e nemmeno fare buchi (si creano delle corsie preferenziali di passaggio dell’acqua, che danno un caffè con pochi aromi, slavato).

3) Si avvita la parte superiore della moka (raccoglitore) alla caldaia e si mette sul fuoco; la fiamma non deve superare la base della caffettiera. Con l’alzarsi della temperatura il vapore esercita pressione sull’acqua, che sale nel filtro a imbuto ed entra in contatto con la polvere di caffè, creando la bevanda che confluisce nel raccoglitore.

4) Infine, si spegne il fuoco quando il flusso del camino si fa più rado, poco prima o non appena si avverte il classico “borbottio”. È il rumore che avverte che l’acqua nella caldaia sta finendo e dal camino fuoriescono vapore e caffè: in questa fase la temperatura dell’acqua diventa molto alta e, se non fermata per tempo, porta in tazza le parti più amare e astringenti.

Con un poco di attenzione si ottiene un caffè gustoso (prima di versarlo è importante mescolarlo) che sorprende perchè in tazza si sentono le sfumature di gusto tipiche dei diversi Paesi di origine. Caffè Milani suggerisce una curiosa unione tra le caratteristiche dei diversi caffè e il carattere di chi li gusta.

- Puro Brasile, con il suo gusto “rotondo”, gradevole e bilanciato è suggerito dalle personalità equilibrate, che amano l’ordine intorno e dentro di sé.
- Etiopia Sidamo, dal profumo intenso con sentori di speziato e note di rum, cioccolato e frutta tropicale, è indicato per una personalità creativa.
- Il Papua Estate Plantation, dal profumo delicato con note fruttate, è un vero caffè da meditazione, suggerito a una personalità idealista.
- Il Guatemala, dall’aroma intenso con una marcata acidità, si rispecchia nella personalità risoluta, amante dei contrasti che colpiscono occhi, gusto e cuore.

Se il barista avrà seguito con attenzione i segreti della preparazione corretta della moka (che, attenzione, deve essere ben pulita, senza incrostazioni che portano sentori sgradevoli quali il rancido), al primo assaggio potrà sentirsi chiedere “Ma cosa hai messo nel caffè?” a fronte di una nota speziata o fruttata, che si colgono all’olfatto e al gusto, aprendo le porte a un nuovo modo di intendere e di bere il caffè. Insomma, caffè da acquistare e portare a casa, per ripetere l’esperienza del caffè buono come quello del bar. Tutti caffè della linea Puro di Caffè Milani sono 100% arabica, con un ridotto contenuto di caffeina, dunque più che mai indicati a ogni ora della giornata.