



UNIVERSITA' per TUTTE le ETA'
"DINO PILOTTI" di Lainate a.p.s.
Se smetti di imparare incominci ad invecchiare

Anno 2026/2027
MAURIZIO FEDELI
kindl53@yahoo.it
TANTE CARE COSE
GLI OGGETTI RACCONTANO

Spesso i manufatti, gli oggetti, gli strumenti che usiamo tutti i giorni ci possono raccontare storie interessanti... storie che hanno forgiato il costume della nostra società ma anche le nostre storie personali. Televisione, macchina da scrivere, moto, telefoni, ma anche oggetti molto più domestici come un aspirapolvere o una caffettiera sono il simbolo della capacità e dell'ingegno del nostro popolo.

Il passato è un lusso dei proprietari

- Che le cose siano più di semplice cose è cosa nota: le cose sono concentrati di racconti, memorie, odori, affetti, transizioni, ricordi. Quando si perde un oggetto (o lo si lascia andare) si avverte uno smarrimento che non coincide mai solo con la perdita del suo valore economico . Quando perdiamo un oggetto per dirla con Sartre per cui « il passato è un lusso da proprietari » , perdiamo proprio un pezzo del passato.
- Ma il passato bisogna conoscerlo, spesso pensiamo o diamo per scontato che quello che ci circonda in qualche modo è sempre esistito...ma se per caso fossimo stati nel 1926 e avremmo chiesto al Circolo san Bernardino una pizza e una Coca Cola ci avrebbero guardato straniti così pure un chewingum nel locale accanto.
- Questo solo cento anni fa,

Iniziamo le nostre lezioni dalla Moka.....

- Si racconta che Alfonso Bialetti nel suo dialetto del Piemonte orientale senza contenere la propria gioia e una paradossale profezia di un futuro radioso dicesse alla moglie moribonda « *fumma , custa machineta , sarà la nostra fortuna !* » Poi per fortuna la donna si ristabilì e probabilmente abbia detto al congiunto che magari in quei momenti non era il caso essere così indelicati ciononostante però Alfonso Bialetti aveva ragione e effettivamente quella *machineta* ebbe una storia prestigiosa....e da qui diamo inizio alle mie lezioni

Alcune considerazioni

- Se si parla di moka o macchinetta del caffè non si può non parlare del caffè .
- Se si parla del caffè viene subito in mente il Brasile ma non è lì che questa pianta è originaria .
- Infatti la sua origine è in un altro continente : L'Africa.
- Però quando parliamo del caffè come del tabacco o del cacao non si può ricordare che a loro e a tanti altri prodotti che sono arrivati in Europa a cavallo del XV e XVI secolo sono legati il colonialismo e la tratta degli schiavi.

Il caffè

- Il caffè ha origine nell'antica provincia di Kefa (o Kaffa), nel sudest dell'[Etiopia](#), da cui la pianta selvatica *Coffea arabica* prende il nome.
- **La scoperta:** La leggenda più celebre, citata anche da [Lavazza](#), narra di un pastore abissino di nome Kaldi che notò come le sue capre diventassero particolarmente vispe ed energiche dopo aver brucato le bacche rosse dell'arbusto.
- **Il periodo:** Si stima che l'uso iniziale risalga al Medioevo (attorno al IX-X secolo), ma la vera e propria bollitura e tostatura dei semi per creare una bevanda si diffuse in modo strutturato nel **XV secolo**-
- Dall'Etiopia il caffè passò nello Yemen, dove i monaci sufi iniziarono a consumarlo per restare svegli durante le preghiere notturne
- **Mokka** divenne il principale centro di smistamento commerciale.
- Nel XVI secolo la bevanda si diffuse a La Mecca, Il Cairo e Istanbul, dove sorsero le prime "case del caffè" (le prime caffetterie storiche)
- Nel XVII secolo il caffè sbarcò in Europa tramite i traffici commerciali della Repubblica di Venezia, trovando inizialmente resistenze religiose (fu ribattezzato "la bevanda del diavolo") prima di essere sdoganato da Papa Clemente VIII.

Caffè letterari

- I caffè letterari nascono in Europa tra la fine del Seicento e il Settecento come luoghi di ritrovo per intellettuali, artisti e politici.
- **Il primo locale:** Il Café Le Procope apre a Parigi nel 1686 a opera di Francesco Procopio dei Coltelli ed è considerato il capostipite in Europa.
- **L'Illuminismo:** Nel Settecento questi spazi diventano il motore della borghesia colta e del dibattito filosofico e politico (frequentati da Voltaire, Rousseau e Diderot).
- **I Caffè Storici in Italia**
- **Venezia:** Il Caffè Florian, inaugurato nel 1720 in Piazza San Marco, è il più antico d'Italia e ha ospitato Giacomo Casanova e Carlo Goldoni.
- **Roma:** L'[Antico Caffè Greco](#) apre in via dei Condotti nel 1760 e accoglie nei secoli poeti e artisti come Goethe, Stendhal e Leopardi.
- **Firenze:** Le [Giubbe Rosse](#) in Piazza della Repubblica diventano il punto di riferimento storico per i futuristi all'inizio del Novecento.
- **Napoli:** Il Gran Caffè Gambrinus (1860) accoglie Gabriele D'Annunzio e Oscar Wilde. Ma si fa anche politica ...Un altro Caffè storico era il Nazionale, dove Massimo d'Azeglio lesse in anteprima, ancora fresco di stampa, il proclama di Carlo Alberto che concedeva finalmente la Costituzione. Da quel momento Torino, con i suoi Caffè, divenne il centro della storia nazionale, il luogo in cui conversero le speranze di tutta l'Italia. «Oh anno de' portenti, / oh primavera della patria, oh giorni, / ultimi giorni del fiorente maggio, / oh trionfante / suon de la prima italica vittoria...».

Bricco del caffè

- La **storia del bricco del caffè** coincide con l'evoluzione stessa dei metodi di estrazione della bevanda, partendo da contenitori primordiali di argilla fino ad arrivare alle raffinate caffettiere metalliche europee. Prima dell'invenzione dei filtri e della pressione della moka, il caffè si preparava esclusivamente per **infusione e bollitura dei fondi** direttamente all'interno del recipiente.
- La necessità di un contenitore specifico nasce con la diffusione della bevanda tra l'Africa orientale e la penisola arabica:
- **La Jabena (Etiopia):** Considerata la prima "caffettiera" in assoluto. È un bricco tradizionale in **terracotta** con una base sferica panciuta, un lungo collo stretto e un beccuccio. Viene usata ancora oggi per la cerimonia del caffè etiope. **L'ibrik / Cezve (Impero Ottomano):** Con la diffusione del caffè in Medio Oriente nel XV-XVI secolo, nasce il tipico bricco per il *caffè turco*. Si tratta di un pentolino in **rame o ottone** a tronco di cono, caratterizzato da una base larga, un collo stretto (per favorire la formazione della schiuma) e un lungo manico laterale, pensato per non scottarsi sulla sabbia calda o sulle braci.
- Quando i mercanti veneziani importarono il caffè in Europa nel Seicento, i primi metodi domestici replicavano fedelmente la bollitura alla turca. Venivano usati **bricchi in latta stagnata, rame o ottone**, chiamati anche *cuccume*.
- Nei salotti aristocratici del Settecento, il bricco divenne un oggetto di lusso, forgiato in **argento o pregiata porcellana**



Il macinino

- Il macinino da caffè in **Europa vide, la luce in Francia agli inizi del XVIII secolo. Si trattava di piccole opere d'arte.** Il caffè era, infatti, all'epoca un lusso che si potevano concedere solo i nobili. Per questo i macinini erano realizzati da maestri artigiani con materiali altrettanto lussuosi come l'oro, l'argento o pregiate essenze in legno, non era altro che una piccola scatoletta nella quale venivano inseriti chicchi di caffè tostati che venivano, grazie al movimento di una manovella azionata a mano, frantumati.
- Negli anni, quello che all'epoca veniva chiamato "*macinaspezie*", è stato caratterizzato da modifiche e innovazioni.
- Il **primo macinino da caffè come lo conosciamo oggi** viene, invece, **costruito nel 1799 da un fabbro inglese, Richard Dearmann.** È, infatti, soltanto quando il caffè diventa una bevanda popolare che il macinino si trasforma da costosa opera d'arte in un più economico oggetto in legno. Macinare il caffè a casa diventa un'abitudine diffusa.
Nel **1818** venne, poi, registrato il brevetto dello stesso.



Cuccumella

- **La Caffettiera Napoletana (1819):** Detta anche *Cuccumella*, fu inventata dal francese Morize ma perfezionata a Napoli. Si compone di due bricchi sovrapposti con un filtro in mezzo. Quando l'acqua bolle nel bricco inferiore, l'intera struttura viene capovolta per far scendere l'acqua attraverso il caffè.
- https://www.youtube.com/shorts/qwfjmaWO_Dos
- <https://www.youtube.com/watch?v=YlQLj0h6mo>



Caffè espresso

- Il **caffè espresso** è una tipologia di [caffè](#), la più consumata e conosciuta in Italia. Ottenuta dalla [torrefazione](#) e [macinazione](#) dei semi della [Coffea arabica](#) e [Coffea robusta](#), è preparata [a macchina](#) secondo un procedimento di [percolazione](#) sotto [alta pressione](#) di acqua calda. Normalmente, per ottenere un buon espresso da [bar](#), il macinacaffè deve essere dotato di macina elicoidale centrifuga, l'unica adatta a frantumare i chicchi in fini granuli con dimensione uniforme; il grado di finezza della macinatura va scelto in base alle caratteristiche della macchina, della miscela e alle condizioni ambientali di umidità e temperatura; generalmente risulta più fine di quella da cui si ottiene il caffè da [moka](#).
- La prima macchina per caffè espresso fu inventata nel 1822 dal francese Louis Bernard Rabaut¹
- Nel 1855, un altro francese, Edouard Loysel de Santais, presenta all'Esposizione Universale di Parigi una macchina per caffè espresso in grado di produrre 2000 tazze di caffè in un'ora
- L'invenzione si sviluppò poi in Italia con il *caffè istantaneo* a [Torino](#) nel [1884](#) in seguito all'invenzione della [macchina per produrlo](#), "*La Brasiliana*", brevettata da [Angelo Moriondo](#) con il [brevetto](#) n. 33/256 del 16 maggio 1884. Fu successivamente realizzato con brevetto del 20 novembre 1884 vol. 34 n. 381. L'invenzione fu poi coperta da brevetto internazionale mediante registrazione avvenuta a [Parigi](#) il 23 ottobre [1885](#).

La macchina del caffè espresso

- La macchina del caffè espresso è molto più di un semplice utensile da cucina, incarna l'arte e la passione per il caffè che caratterizzano la cultura italiana. Il suo percorso evolutivo attraverso il tempo è affascinante e ricco di dettagli che ne hanno definito la storia, trasformandola in un'icona di innovazione e piacere quotidiano.
- La sua presenza costante nei bar e nei ristoranti, e ai giorni nostri anche nelle case, testimonia l'amore degli italiani per il caffè, un legame indissolubile che va oltre la semplice funzione di preparare una bevanda e si trasforma in un vero e proprio rituale che celebra il gusto, la convivialità e l'arte della vita quotidiana.
- Nel cuore dell'Ottocento, l'industriale torinese **Angelo Moriondo** diede vita a una svolta epocale depositando il **primo brevetto per una macchina da caffè espresso nel 1884**. La sua visione audace mirava a trasformare radicalmente la preparazione del caffè, rendendola più efficiente e permettendo agli amanti del caffè di assaporare la loro bevanda preferita in pochi istanti. Questo innovativo dispositivo, presentato in occasione dell'Esposizione generale italiana del 1884 a Torino, presso lo stand allestito da Angelo Moriondo che ne ricevette la medaglia di bronzo, rappresentava il **punto di partenza per la moderna cultura del caffè**. Nonostante il brevetto, Moriondo scelse una produzione artigianale limitata, creando solo pochi prototipi e tralasciando l'opportunità di sfruttare industrialmente la sua rivoluzionaria invenzione. Il suo brevetto del 1884 fu un vero e proprio atto pionieristico che pose le fondamenta per un cambiamento sostanziale nella cultura del caffè, aprendo la strada a una preparazione più rapida e immediata.
- Moriondo, pur avendo brevettato la sua invenzione, non la portò mai al livello industriale, e questo è il motivo per cui, **erroneamente, l'invenzione viene spesso attribuita a Luigi Bezzerà**, un meccanico milanese (non ingegnere, secondo alcune fonti). Bezzerà, forse ispirato dalla macchina di Moriondo, ottenne il brevetto intitolato "Le innovazioni nei macchinari per preparare e servire immediatamente bevanda di caffè" (Patent No. 153/94, 61707, concesso il 5 giugno 1902). La sua intuizione sulle potenzialità della macchina fu così acuta che riuscì a vendere il brevetto a Desiderio Pavoni, fondatore dell'**azienda "La Pavoni", che iniziò la produzione della macchina**. La macchina da espresso in sé era un imponente cilindro verticale con una caldaia in ottone mantenuta sotto pressione da un fornello a gas. I gruppi, situati lateralmente alla caldaia e sorprendentemente simili a quelli moderni, contenevano il caffè macinato. Girando un rubinetto, l'acqua in ebollizione e il vapore dalla caldaia passavano attraverso il caffè con una pressione di circa 1,5 atmosfere, e in un minuto (molto lontano dai 28/30 secondi odierni), l'espresso era pronto.
- Poche ma significative fasi caratterizzarono l'evoluzione delle macchine da caffè, comunemente denominate "a vapore", metodo ancora impiegato in alcuni modelli economici per uso domestico. Questo approccio mantenne la sua popolarità fino al periodo successivo alla Seconda Guerra Mondiale. Fu in quel periodo, durante la fervente rinascita post-bellica, che **Angelo Gaggia introdusse la leva nel 1945**. Nonostante l'invenzione e il brevetto risalissero al 1938, Gaggia, ispirato come Moriondo a concepire la macchina per il proprio bar, ne razionalizzò l'aspetto industriale solo nel 1945, iniziandone la produzione nel 1948. La **macchina a pistone, o a leva**, gettò le basi tecniche per l'espresso come lo conosciamo oggi. La temperatura dell'acqua venne ridotta, passando da oltre 120° a circa 90°, mitigando così la sensazione di intenso amaro che caratterizzava il caffè espresso. La pressione di 9 atmosfere, generata dal pistone che pressurizzava l'acqua, consentiva la formazione della crema, autentico segno distintivo di questo tipo di estrazione..

Il cappuccino

- Il cappuccino nasce dall'evoluzione della bevanda viennese *Kapuziner* del XVII secolo, perfezionata poi in Italia nel XX secolo con l'invenzione della macchina per espresso.
- **Il legame con i frati:** Il nome deriva dal colore del saio dei frati, la cui tonaca marrone chiaro ricordava la tonalità del caffè macchiato con il latte.
- Pare che un certo [Johannes Theodat](#), titolare di una delle prime caffetterie viennesi, avesse già sperimentato nuove miscele di bevande al caffè. Un'altra ipotesi infatti, riconduce l'invenzione a un altro caffettiere, [Franciszek Jerzy Kulczycki](#), il quale nel 1685, sempre a [Vienna](#), si impossessò di ingenti quantità di caffè abbandonate dai musulmani e, per renderlo più dolce, lo corresse con latte e [miele](#); sempre secondo la leggenda, lo stesso vi avrebbe anche intinto una variante del [kipferl](#), un dolce risalente al XIII secolo e antenato del [croissant](#), e la cui forma ricorda una mezzaluna, quindi in segno di sprezzo per gli Ottomani invasori.
- **Il *Kapuziner* austriaco:** In Austria la bevanda originaria prevedeva caffè nero mescolato a panna o latte e spezie, antenato diretto del nome e del concetto.
- **La forma attuale:** Il cappuccino moderno con espresso e latte montato a vapore si è consolidato in Italia nel corso del Novecento, di pari passo con la diffusione delle macchine professionali per il caffè espresso.
- La prima attestazione scritta della parola «cappuccino» appare nell'*Handbook for Travellers* del 1893

Caffè decaffeinato

- Il **caffè decaffeinato**, talvolta chiamato anche solo **deka**, è un [caffè](#) trattato in modo tale da privarlo del suo contenuto di [caffeina](#).
- Il decaffeinato fu inventato a [Brema](#) nel [1905](#) dal tedesco Ludwig Roselius, figlio di un assaggiatore di caffè, per conto dell'azienda *Kaffee-Handels-Aktien-Gesellschaft*. Dopo pochi anni il caffè da lui sperimentato venne commercializzato con il nome di caffè [Hag](#).
- La [caffeina](#) è un [alcaloide](#) che, puro, si presenta come un solido bianco cristallino; è presente nei chicchi di caffè (1,5-2%) e nelle foglie di tè (4-5%). La caffeina, letale in dosi a livello di pochi grammi, (LD50=150 mg/Kg corporeo) ha un'azione stimolante ed eccitante sul [sistema nervoso](#); ciò rende la sua assunzione sconsigliabile ad alcune categorie di persone, come insonni, cardiopatici o ipersensibili^[4]. Per ovviare a questi inconvenienti, sono state messe a punto tecniche per estrarre la caffeina dal caffè, pur mantenendone soddisfacenti le proprietà organolettiche.



Moka Express Bialetti <https://www.youtube.com/watch?v=Yrz0KVLKh8o>

- **La Moka Express (1933):** Alfonso Bialetti stravolge per sempre il classico bricco da infusione inventando la caffettiera in alluminio a base ottagonale. Il bricco non è più un semplice contenitore dove l'acqua riposa, ma la camera superiore dove il caffè sale e si raccoglie grazie alla pressione del vapore.
- la Moka Bialetti in quasi cento anni di storia ha conquistato un posto nel cuore e nelle cucine di tutti gli italiani. Eccellente esempio di Art Déco, la Moka Express è diventata un'icona e un simbolo del Made in Italy, presente nella collezione permanente della Triennale di Milano e del MoMA di New York. Bialetti ha perfezionato negli anni il suo design caratteristico, mantenendo invariate le caratteristiche funzionali e di utilizzo della Moka: la caldaia ottagonale in alluminio, l'esclusiva valvola ispezionabile e di facile pulizia, il filtro, e il raccoglitore che accoglie l'essenza dell'estrazione del caffè, nero, corposo e caldo. Caffè, fino all'ultima goccia i fondi del caffè possono essere smaltiti secondo le modalità previste dalla raccolta differenziata locale, per una gestione semplice e pratica dopo ogni preparazione. Una cura quotidiana senza complicazioni. La Moka si pulisce facilmente con un semplice risciacquo in acqua, seguendo le indicazioni d'uso e manutenzione.
- Sono state vendute 400 milioni.



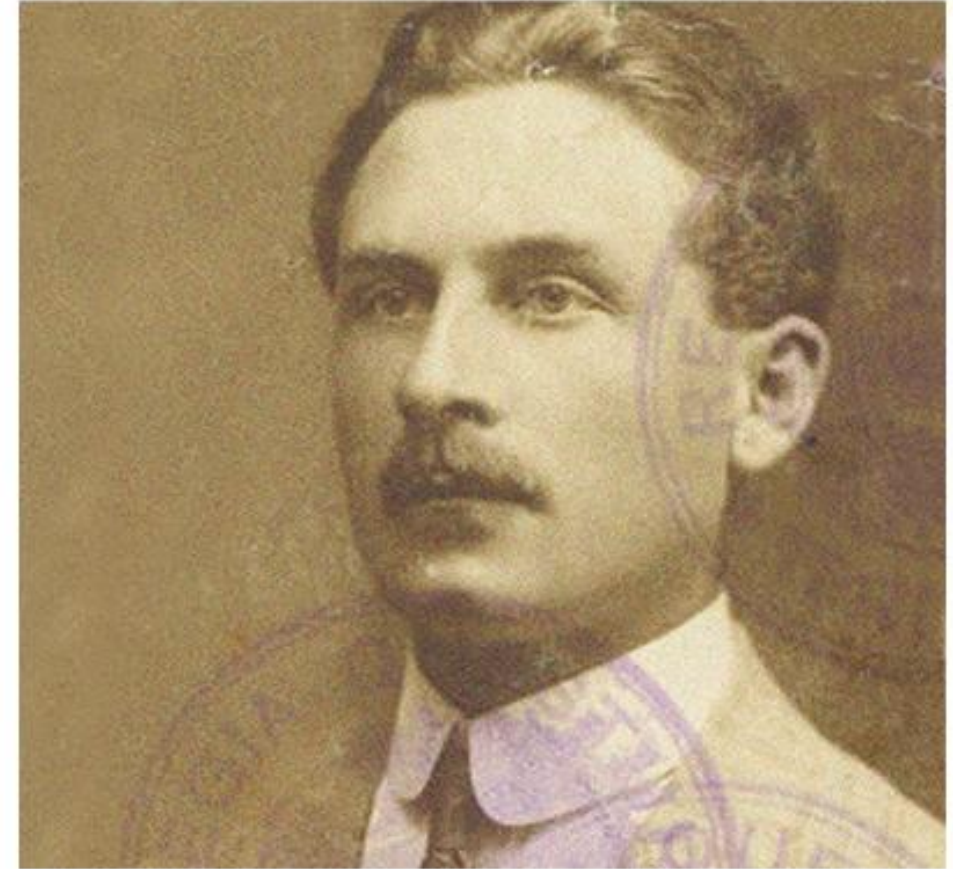
Caffè solubile

- Il **caffè solubile** è stato inventato nel 1881 in Francia da [Alphonse Allais](#), ma la prima polvere solubile stabile ed efficace fu presentata nel **1901** dal chimico nippo-americano [Sartori Kato](#) a Chicago.
- **Le tappe storiche principali**
- **1881:** Il francese [Alphonse Allais](#) ottiene il primo brevetto ufficiale per una bevanda di caffè solubile.
- **1890:** Il neozelandese David Strang brevetta un procedimento a secco ad aria calda ("Dry Hot-Air"). **1901:** Il Dr. [Sartori Kato](#), scienziato nippo-coreano, mette a punto a Chicago il primo metodo valido per creare il caffè solubile in polvere.
- **1910:** George Washington (un inventore americano senza legami con il presidente) perfeziona il processo e avvia la prima produzione commerciale su scala industriale con la G. *Washington Coffee Refining Company*.
- **1938:** La multinazionale svizzera [Nestlé](#) lancia il celebre marchio **Nescafé**, perfezionando le tecniche di disidratazione per preservare l'aroma e rendendo il prodotto famoso in tutto il mondo.



Il caffè macinato

- <https://www.youtube.com/watch?v=m68rhDg5v0g>
- La storia del caffè macinato confezionato si divide in due grandi tappe storiche:
- **1. La prima commercializzazione in lattina (Fine XIX secolo)**
- Il caffè già macinato ha iniziato a essere venduto su larga scala negli **Stati Uniti nel 1878** grazie alla [Chase & Sanborn Coffee Company](#). L'azienda fu la prima a sigillare il caffè tostato e macinato all'interno di **lattine di ferro sigillate**, permettendo la spedizione e la distribuzione del prodotto standardizzato senza che perdesse subito la sua freschezza.
- **2. La rivoluzione del sottovuoto e della pressurizzazione .**
- Il vero boom del caffè macinato nei supermercati e nelle case è avvenuto grazie a due invenzioni che hanno risolto definitivamente il problema dell'ossidazione:
- **1900 (Il Sottovuoto):** La ditta americana **Hills Bros. Coffee** introduce per la prima volta il confezionamento sottovuoto per il caffè, una tecnica mutuata dall'industria del burro che eliminava l'aria dalle lattine prolungando enormemente la durata del prodotto. **1934 (La Pressurizzazione):** In Italia, **Francesco Illy** inventa e brevetta a Trieste il sistema di **pressurizzazione**. Questo metodo sostituiva l'ossigeno all'interno dei barattoli con un gas inerte ad alta pressione, intrappolando gli aromi all'interno del caffè macinato e consentendone l'esportazione in tutto il mondo.



Francesco Illy

Fino alle cialde

- Le prime cialde di caffè monodose in carta filtro sono state industrializzate e commercializzate nel 1974 dall'azienda [illycaffè](#). Ecco i dettagli principali sulla loro nascita e diffusione:
- **L'invenzione:** Negli anni '70 l'azienda triestina ha introdotto il sistema per comprimere il caffè macinato tra due fogli di carta filtro, pensato inizialmente per semplificare l'estrazione dell'espresso nei bar e negli uffici.
- **La standardizzazione:** Successivamente è nato il sistema **E.S.E.** (*Easy Serving Espresso*), che ha definito un formato universale di 44 millimetri per rendere le cialde compatibili con diverse macchine.
- **La diffusione:** La commercializzazione su più larga scala e il successo domestico sono arrivati soprattutto a partire dagli **anni '80**, periodo in cui le cialde hanno conquistato prima i luoghi di lavoro e poi le case.



Caffè marocchino

- Il caffè marocchino è nato in Italia ad Alessandria, in Piemonte, durante gli anni '50, e non ha alcun legame con il Marocco.
- La bevanda è nata nel [Caffè Carpano](#) di Alessandria, situato di fronte alla famosa fabbrica di cappelli Borsalino.
- Il proprietario della fabbrica notò un espresso macchiato con cacao servito in un bicchierino di vetro.
- Disse che sembrava un "marocchino", richiamando il colore marrone del pregiato cuoio omonimo usato per la fascia interna dei cappelli.
- È un'evoluzione del tradizionale *bicerin* torinese.

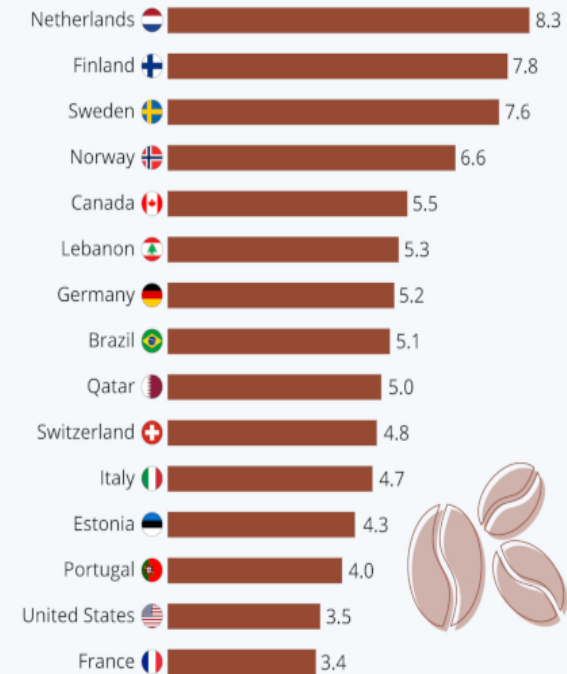


Consumo di caffè

- Da bravo [“coffee addicted”](#) mi sono fatta incuriosire dallo studio pubblicato da Statista sul [consumo di caffè nel mondo](#) e sono rimasta completamente sbalordita dal fatto che l'Italia non fosse nella Top10 di questa intrigante classifica. Di seguito i dettagli.
- Durante il 2020, Statista ha raccolto dati rispetto al **consumo di caffè nel mondo**. L'istituto di ricerca ha poi realizzato un'interessante infografica rappresentando **il consumo di caffè dei primi 15 Paesi in classifica**, quelli che eccedono i 3kg procapite all'anno. A sorpresa – almeno per me – **il podio va al Nord Europa** e specificatamente sono i Paesi Bassi a classificarsi primi con 8,3kg di caffè procapite consumati, seguiti da Finlandia e Svezia, rispettivamente 7,8kg e 7,6kg procapite. Medaglia di legno per la Norvegia [6,6kg] e Canada [5,5kg] al quinto posto.
- In maniera ancora più strabiliante **l'Italia non rientra nella Top10** – anche se di pochissimo – aggiudicandosi l'undicesimo posto con il suo consumo di 4,7kg di caffè a testa

The Countries Most Addicted to Coffee

Estimated average per capita coffee consumption in selected countries in 2020* (in kg)



* Selected countries where per capita consumption exceeds 3kg per year.

Source: Statista Consumer Market Outlook

