



Caffè espresso e caffè con la moka, differenze e falsi miti

Perché il caffè espresso è più cremoso di quello preparato con la moka? Qual è la preparazione con maggiore contenuto di caffeina? Quale acqua conviene utilizzare? Possiamo ottenere un buon caffè anche con la caffettiera casalinga?



Dalla **definizione di [caffè espresso](#)** si apprende che è una “bevanda polifasica preparata con caffè torrefatto e macinato, acqua ed energia, composta da uno strato di crema formata da piccole bollicine sopra un’emulsione di microscopiche particelle di olio in una soluzione acquosa di zuccheri, acidi, materiale proteico e caffeina, con bolle gassose e solidi in sospensione. Instabile”.

Notiamo che si parla di **caffè torrefatto macinato ed acqua**, che anche la **moka** utilizza, ma anche di **energia** cioè calore e pressione. Qui iniziano le **differenze tra espresso e caffè ottenuto con la moka**.

Caffè espresso e caffè con la moka: differenze

Nella **macchina per caffè espresso**, l'estrazione della bevanda avviene a cura di un motore elettrico, una pompa che genera una pressione piuttosto alta che va dalle 7,5 alle 9 atmosfere. Almeno per definizione perchè le macchine di recente generazione, talvolta, raggiungono pressioni ancora superiori.

Invece la **caffettiera moka lavora quasi senza pressione** o meglio con la lieve pressione creata dal vapore acqueo e dalla dilatazione dell'aria che si surriscaldano all'interno della caldaia (la parte inferiore). Questa pressione fa risalire l'acqua lungo il cannello del filtro e, da qui, la spinge in caffettiera (la parte superiore) attraverso prima il pannello di macinato e poi il cannello di erogazione.

Se volessi, per qualche ragione, ottenere la stessa pressione della macchina espresso tramite il solo vapore scaldato sul gas, dovrei raggiungere temperature altissime che determinerebbero una bevanda bruciata, ricca di sostanze tanniche e legnose, per cui amara, allappante e, insomma, imbevibile.

Differenze di corposità e sciroposità

La maggiore **corposità e sciroposità** del caffè espresso rispetto a quello ottenuto con la moka, dipende dalla diversa tecnica di estrazione che avviene nelle due preparazioni. Cerchiamo di spiegarlo meglio.

La resistenza al passaggio dell'acqua attraverso delle palline, delle biglie, della sabbia o del caffè, aumenta al diminuire del diametro delle sfere e, per penetrare, il liquido avrà bisogno di una pressione più decisa. Poichè nella moka la pressione non è generata da un motore elettrico ma dal surriscaldamento di acqua e aria contenute in caldaia, per far penetrare l'acqua sarà necessario o innalzare la temperatura (con l'effetto di ottenere un caffè bruciato) oppure avere una minore resistenza usando un macinato con una granulometria maggiore, un po' "più grosso".

Un'estrazione con minor pressione produrrà, inevitabilmente, una minor percentuale dei cosiddetti "solidi disciolti", cioè una bevanda con minor estratto secco, meno corposa e meno sciroposa.

Consigli per un buon caffè con la moka



Ma non perdiamoci d'animo. Accorciando il tempo di preparazione e seguendo pochi altri accorgimenti, **possiamo ottenere anche dalla nostra moka una bevanda più elegante, meno amara e più aromatica**. Ecco alcuni consigli:

1. preriscaldare la moka con acqua calda, come fosse una teiera, e riempire la caldaia (solo fino a lambire la valvola) di acqua preriscaldata a sua volta;
2. è molto importante la distribuzione uniforme del macinato all'interno del filtro per evitare che l'acqua trovi strade preferenziali, creando il pericoloso "*channeling*" e non sfrutti tutto il caffè. Il suggerimento è di versare nel filtro una quantità di macinato leggermente abbondante e, senza pressarlo, livellarlo con il dorso di una lama di coltello facendolo scorrere appoggiato al bordo del filtro stesso;
3. all'inizio, la fiamma dovrà essere alta ma senza "sbordare" da sotto la caldaia. Appena il caffè inizia a fuoriuscire (un leggero gorgoglio lo preannuncerà), abbassare la fiamma al minimo;
4. quando il livello del liquido nella caffettiera raggiunge l'attaccatura del beccuccio di versaggio, toglierla dal gas. L'inerzia termica continuerà l'estrazione, ma eviterà di rovinare il caffè facendolo sobbollire;
5. versando un poco di acqua fredda sul fondo della Caffettiera prima che inizi l'estrazione eviteremo che le prime gocce di caffè, uscendo, si brucino a contatto con il metallo caldo;
6. tenere il coperchio aperto dall'inizio alla fine per osservare l'estrazione e per evitare surriscaldamenti della caffettiera;
7. a estrazione avvenuta, servire versando con diversi passaggi per mescolare la bevanda

oppure mescolare con un cucchiaino.

L'importanza dell'acqua per il caffè

Abbiamo parlato di acqua, della quantità necessaria e della sua temperatura ma che tipologia scegliere? La componente maggiore di un caffè, anche buonissimo, è l'acqua e quindi la sua scelta è importante: acqua minerale o filtrata? Non è possibile dare una risposta univoca, sarà opportuno effettuare prove di assaggio e poi decidere.

Caffeina: davvero è maggiore nel caffè con la moka?

La [caffeina](#) è fortemente idrosolubile e perciò sia la moka che una macchina per espresso tendono ad estrarla tutta. Non esiste una diversa percentuale di caffeina in una tazza preparata con i due procedimenti ma dipende dalla quantità di caffè macinato utilizzata.

Un **Espresso Italiano Tradizionale** utilizza circa 7 grammi di macinato mentre una moka da 3 tazze circa 20 grammi e pertanto ci aspetteremo quantità di caffeina più o meno equivalente. Una tazza di Arabica, ad esempio, indicativamente conterrà una percentuale di caffeina pari a circa 50/75 mg.

Data di creazione

04/12/2017

Autore

manuel-terzi