



Caffè con la moka: come prepararlo buono e cremoso

Scopri come preparare un ottimo caffè con la moka: consigli pratici, segreti di preparazione, curiosità storiche e aneddoti che rendono unica la tradizione italiana del caffè fatto in casa

Le **macchine da caffè a capsule** hanno conquistato sempre più spazio nelle cucine italiane. Sono pratiche, veloci e spesso belle da vedere, tanto da diventare veri oggetti di design. Tuttavia, a fronte di questi vantaggi, presentano anche alcuni svantaggi. Pensiamo al [costo elevato delle capsule](#), soprattutto per i marchi che non hanno compatibili economiche, oppure all'aumento dei rifiuti prodotti e alla **necessità di manutenzione** con riparazioni spesso poco convenienti.

Per questo motivo, ma anche per tradizione, molti continuano a preferire la cara, vecchia moka, un oggetto che non è soltanto un utensile ma un **vero e proprio rito quotidiano**. Il borbottio dell'acqua che sale, il profumo che invade la casa e i gesti familiari che si ripetono ogni mattina rendono il **caffè con la moka** un'esperienza che va oltre la semplice bevanda.

Un'icona del design italiano

La moka ha una storia affascinante. Fu brevettata nel 1933 da **Alfonso Bialetti** che si ispirò a un sistema di lavaggio domestico basato sul vapore. In pochi anni divenne un **oggetto simbolo del Made in Italy**, tanto da essere oggi esposta anche al [MoMA di New York](#) come esempio di design funzionale e universale.

Il nome richiama la città yemenita di **Mocha (Moka)**, storicamente uno dei porti principali per l'esportazione del caffè nel mondo.

Caffè buono con la moka: i 9 segreti da conoscere

Preparare un **buon caffè con la moka non è difficile** ma, oltre alla qualità della materia prima, ci sono piccoli accorgimenti che fanno la differenza. Ecco i consigli per ottenere un **risultato cremoso e aromatico**.

Conservazione del caffè

Riponete la polvere in un barattolo ermetico, in un luogo fresco e asciutto, lontano da alimenti fortemente aromatici. Il caffè tende infatti ad assorbire gli odori circostanti.

Guarnizione sempre efficiente

Sostituite **regolarmente la guarnizione in gomma**: eviterete fuoriuscite e manterrete la sicurezza durante l'uso.

Pulizia corretta della moka

Lavate la moka **solo con acqua corrente**, senza detersivi. Usate una spugna o uno spazzolino e lasciate asciugare bene prima di riavvitarla. Periodicamente, **pulite i fori del filtro** con uno spillo o passandolo sulla fiamma.

Acqua giusta

Riempite la base con **acqua fredda e poco calcarea** (meglio filtrata o minerale) fino al bordo della valvola.

Dosaggio del caffè

Riempite il filtro senza pressare, formando una piccola montagnetta. Se il caffè viene compattato, rischia di risultare amaro e bruciato.

Varianti aromatiche

Alcuni consigliano di aggiungere un pizzico di cacao amaro nella polvere per un gusto più intenso.

Cottura lenta

Posizionate la moka su una fiamma dolce. Sollevate leggermente il coperchio per evitare la condensa che potrebbe diluire l'aroma.

Spegnere al momento giusto

Quando il caffè è quasi uscito tutto, spegnete il fuoco e togliete la moka dalla fonte di calore: in questo modo non brucerà.

Mescolare prima di servire

Girate delicatamente il caffè nella moka prima di versarlo nelle tazzine, così da uniformare gusto e consistenza.



La tradizione della moka resiste in tantissime case.

Consigli extra da veri appassionati

- **Scaldare le tazzine:** un piccolo gesto che mantiene il caffè caldo più a lungo ed esalta il profumo.

- **Macinare i chicchi al momento:** se si dispone di un macinino, il caffè risulterà molto più fresco e aromatico ([qui altri consigli per la macinatura](#)).
- **Acqua minerale leggera:** oltre a quella filtrata, diversi baristi suggeriscono **acque a basso residuo fisso** per non alterare il gusto.



Un piccolo macinino manuale.

Lo sapevi che...?

- La moka è uno degli oggetti italiani più venduti al mondo, con oltre **300 milioni di pezzi prodotti**.
- In alcune zone del Sud Italia è tradizione servire il caffè con una **scorzetta di limone** o accompagnarlo con un pezzetto di **cioccolato fondente**.
- In alcune famiglie si usa “buttare via il primo caffè” quando si inaugura una moka nuova, come gesto scaramantico.
- **La moka in orbita**: nel 2015 **Samantha Cristoforetti** è stata la prima astronauta a bere un caffè preparato nello spazio, grazie a una speciale macchinetta chiamata **ISSpresso**, sviluppata da Lavazza e Argotec.
- **Collezionismo**: esistono edizioni limitate della moka firmate da designer e artisti internazionali, oggi ricercate dai collezionisti.
- **Record di dimensioni**: nel 2015 a Villar Perosa (TO) è stata realizzata la moka più grande del mondo, alta oltre 3 metri e capace di preparare più di 600 tazze di caffè.

Il caffè preparato con la moka non è solo una questione di gusto ma un rito familiare che continua a resistere, anche nell'era delle capsule. Con questi **piccoli segreti** potrete ottenere una tazzina buona, profumata e dal sapore autentico, ogni giorno.

Data di creazione

19/08/2025

Autore

redazione