



Il caffè turco e la moka, due incontri per scoprirne i segreti

**Si svolgeranno il 6 e 20 ottobre a Vignola, presso Caffè Terzi, e ci porteranno indietro nel tempo facendo apprezzare due metodi e preparazioni che non sono più celebrati quanto meriterebbero anche se regalano un caffè buonissimo.**



Un Caffè turco.

Il mondo del caffè negli ultimi tempi sta riconquistando la considerazione che merita e sempre più consumatori appaiono interessati ad apprendere le [tecniche di degustazione](#) per individuare pregi e difetti della bevanda più antica del mondo.

I più esperti, sostengono che, per apprezzare pienamente il caffè, bisogna ritornare alle sue origini, agli antichi metodi di preparazione nonché all'insieme delle abitudini e dei riti che ad esso erano collegati. Storicamente, infatti, quello dedicato alla "tazzina" costituiva un momento di relax assoluto ma anche di arricchimento culturale, dal momento che i luoghi di consumo riunivano letterati ed esponenti della politica accanto ad altri avventori che desideravano divertirsi, scambiare idee e lasciarsi avvolgere da un percorso sensoriale fatto di profumi e sapori.

Come accade per un buon vino o altre specialità alimentari, la **degustazione va eseguita senza fretta** per poter individuare tutte le sfumature del caffè e capire quando si tratta di un prodotto standardizzato e privo delle preziose virtù che potrebbe (e dovrebbe) avere.

## Caffè turco e caffè con moka: due corsi per scoprirne i segreti

Per condurre gli appassionati nel mondo del caffè più storico e oggi più desueto, **il 6 e 20 ottobre 2018, presso [Caffè Terzi](#)** di Vignola (via G. Fontana 2), si svolgono **due incontri** che riguarderanno – rispettivamente – il caffè turco e la cara vecchia moka casalinga, due metodi e

preparazioni che oggi non sono celebrati quanto meriterebbero e invece regalano una bevanda buonissima.

### **Sabato 6 ottobre, ore 9:30: Il caffè Turco (durata 2 ore)**



Un Ibrik in un forno a sabbia calda.

Il [caffè turco](#) si prepara in Turchia ma anche nella penisola balcanica e nei Paesi arabi. Lo strumento fondamentale è l'**ibrìk**, un bricco dalla forma allungata che viene riempito d'acqua e sistemato in un forno a sabbia calda. Raggiunta l'ebollizione, si versa caffè macinato finemente e si lascia decantare qualche minuto. Può capitare che, in alcune zone, si aggiungano spezie come il [cardamomo](#).

Nelle **due ore del corso**, l'esperto [Manuel Terzi](#) illustrerà la tecnica di preparazione con Ibrìk e classico forno a sabbia calda. Inoltre i partecipanti potranno assaggiare qualche ricetta in purezza anche abbinata ad ingredienti che di solito non vengono serviti con il caffè.

### **Sabato 20 Ottobre ore 9:30: Moka!!! (durata 2 ore e 30 minuti)**

Nonostante le [macchine da caffè espresso casalinghe](#) si siano notevolmente diffuse negli ultimi anni, molti consumatori restano affezionati alla moka che, oltre ad offrire un ottimo caffè, è anche ecologica, più economica e salutare rispetto ai [pericoli delle capsule](#) per gli apparecchi automatici.



Una moka (Foto © La Gazzetta del Gusto).

Il 20 ottobre, nell'incontro di due ore e mezza presso **Caffè Terzi di Vignola**, sarà presente il triestino **Lucio Del Piccolo**, appassionato ed importante collezionista di caffettiere a livello europeo, ricercatore storico di informazioni e brevetti e, soprattutto, utilizzatore quotidiano della nostra moka.

Ha collaborato alla stesura del libro "[Coffee Makers – Macchine da caffè](#)" di Enrico Maltoni, una vera Enciclopedia della caffettiera e punto di riferimento per i collezionisti di tutto il mondo, e partecipato a diverse trasmissioni televisive e radiofoniche nonché al film "**Pausa Caffè**" prodotto per la prima rete Slovena. Da anni tiene conferenze e workshop sulla storia e sull'uso corretto della moka e ha creato e sviluppato una tecnica innovativa per esaltare la qualità del risultato in tazza. Dal 2007 cura il [Blog "Caffettiere"](#) in cui racconta le sue esperienze e scoperte, dando tanti consigli utili.

Durante l'incontro, si potrà scoprire la corretta tecnica per un buon caffè e degustare diversi campioni per capire macinatura, acqua, e tecnica di estrazione, cercando di carpire qualche segreto al nostro esperto ospite.

### **Informazioni e prenotazioni**

Il costo di ciascun incontro è di 20,00 € che saranno devoluti interamente a Don Luca, Parroco di Vignola, per le necessità delle famiglie locali.

Per prenotarsi, scrivere a **info@caffeterzi.it** (i posti sono limitati).

### **Data di creazione**

11/09/2018

### **Autore**

enzo-radunanza