

## Dalla cuccumella alla moka: in mostra la storia della caffettiera italiana

*Sono decine le caffettiere esposte a 7.8.Novecento in una mostra dedicata: dall'infusione per bollitura, alla napoletana fino alla moka. L'esposizione, curata dal collezionista Nedo Grasselli, è un omaggio al rito del caffè, che da inizio secolo ad oggi si è evoluto di pari passo con la nostra società*

Una volta si beveva un caffè molto forte, dal gusto amaro, quasi bruciato. Oggi il caffè è più delicato, morbido, aromatico. Il motivo? È cambiato, ovviamente, il modo di prepararlo. Quella della caffettiera è una storia di rituali, architettura e poesia. Attraverso una selezione dei 240 pezzi della collezione dell'architetto Nedo Grasselli - che va dagli anni '20 fino ai giorni nostri - la mostra proposta a 7.8.Novecento ricostruisce il rito legato alla preparazione della bevanda più amata dagli italiani.

Dall'infusione per bollitura, all'invenzione a inizio secolo della napoletana (la cosiddetta "cuccumella") e negli anni '30 della moka per opera dell'ingegnere Alfonso Bialetti, al sistema per realizzare la crema caffè, inventato nel 1948 a Milano: sono numerosi i sistemi per la preparazione del caffè che saranno raccontati in questa esposizione. In mostra pezzi rari, come la **caffettiera "Vesuvio"** disegnata da Gaetano Pesce e prodotta da Zani & Zani o le mini **caffettiere da viaggio "Stella"** in argento o le **caffettiere elettriche "Velox"**.

Il caffè si diffuse in Europa agli inizi del Seicento, grazie ai veneziani e ai genovesi che commerciavano con l'Oriente. Risale sempre alla prima metà del Seicento l'apertura dei primi caffè pubblici a Venezia. L'uso del caffè si propagò poi in tutta Italia: la nuova bevanda infatti veniva apprezzata non solo per il suo gusto, ma anche perché si riteneva che possedesse delle proprietà digestive. La sua diffusione nei paesi occidentali fu accompagnata dall'ideazione di svariati modelli di caffettiera e in Italia ancora oggi se ne utilizzano principalmente di tre tipi. La **napoletana** (*cuccumella* in napoletano) fu ideata dal francese Morize nel 1819; quando raggiunge l'ebollizione viene capovolta per avviare l'infusione che avviene per gravità.

La **moka**, fu inventata nel 1933 dal piemontese Alfonso Bialetti, e il figlio Renato la rese poi famosa in tutto il mondo pubblicizzandola con "l'uomo con i baffi".

La **macchina espresso**, che si presenta nelle versioni professionali da bar e in quelle da casa. La prima macchina espresso italiana fu realizzata da un ingegnere milanese, Desiderio Pavoni, che nel 1905 fondò la ditta La Pavoni e iniziò a produrne una al giorno, in una piccola officina a Milano. In seguito il milanese Achille Gaggia introdusse la macchina a pistoncini, da cui sono derivate le versioni attuali: grazie ad esse si produce il caffè molto rapidamente e il suo sapore risulta meno amaro.

La mostra racconta come è cambiato negli anni il modo di servire e gustare il caffè nel nostro paese, attraverso caffettiere d'epoca e pezzi curiosi.

### Ufficio stampa MediaMente

Tel. 339.8850143

stampam@mediamentecomunicazione.it

#### segreteria organizzativa

#### ModenaFiere

Via Virgilio 58  
41123 Modena  
tel 059 848380  
Fax 059 848790

Società soggetta a direzione e coordinamento di BolognaFiere S.p.A.  
C.S sottoscritto € 1.700.000,00 i.v.  
C.F.P.I. e Reg. Imp Mo 02320040369  
REA MO-0281649

✉ info@7-8novecento.it

f 7.8.Novecento

🌐 www.7-8novecento.it

con il patrocinio di:



Associazione  
**Mercantico**