

ESPERIENZE  
PIACERI  
PASSIONI

# .lifestyle

Ogni giorno un'opera.  
Il misterioso artista Banksy  
immortalato a New York  
mentre crea un murales



**Streaming**  
Con DomenicaDoc  
la Fondazione  
Pistoia Musei dona  
arte e cultura  
ai tempi del Covid

Fino alla mezzanotte di oggi sarà possibile vedere il documentario *Banksy does New York* di Chris Moukarbel, che ha seguito l'artista per un mese, filmando i momenti in cui creava (a sorpresa) le sue opere [www.fondazionepistoiamusei.it](http://www.fondazionepistoiamusei.it)



Iscriviti alla newsletter.lifestyle  
Tutte le news della settimana  
in un unico appuntamento  
[24o.it/newsletter](http://24o.it/newsletter)

.professioni .casa — LUNEDÌ .salute — MARTEDÌ .lavoro — MERCOLEDÌ .nòva.tech — GIOVEDÌ .moda — VENERDÌ .food — SABATO .lifestyle — DOMENICA



Nuovi gusti. Preparazione del caffè in Chemex, una "macchina" di estrazione del caffè filtro molto diffusa in Europa e negli Usa e apprezzata nel nostro Paese

**Pausa caffè.** Lo adoriamo, anche a casa, dove stiamo imparando ad apprezzare specialità e metodi alternativi di estrazione, con ritmi lenti e miscele dal mondo

## Non solo moka

Federico De Cesare Viola

Non si conosce il numero esatto, ma sembra siano stati quasi 300 milioni gli esemplari usciti dallo stabilimento di Crusinallo, purtroppo chiuso nel 2010: l'invenzione ottagonale di Alfredo Bialetti, interamente in alluminio - e per questo venerata anche dai futuristi - prometteva «un espresso buono come al bar» (almeno fino alla nascita di macchine capaci di fare un caffè con la crema). Un capolavoro italiano destinato a rivoluzionare definitivamente il consumo casalingo, trasformando una necessità quotidiana in un vero e proprio rituale che continua ad accompagnarci ogni giorno. Ma se "moka" è il termine più familiare e rassicurante che esista, potete dire lo stesso di Aeropress, Dripper o Trinity One? Se questi nomi vi dicono poco, vuol dire che (ancora) non fate parte della comunità globale di *coffee geek* e avete scarsa dimestichezza con i tanti metodi alternativi di estrazione disponibili sul mercato.

**Non la classica «tazzulella»**  
Per gli italiani - abituati ad auto-proclamarsi maestri del caffè - l'espresso è un dogma e qualsiasi altra forma di consumo è stata a lungo bollata come blasfema. Schiacciati dalla tradizione e dal ruolo sociale del caffè, abbiamo sempre fatto una certa fatica a guardare oltre la nostra amata "tazzulella", anche nelle tante occasioni in cui era onestamente po-

co più che mediocre, suggestionati probabilmente da un immaginario duro a morire (cinematografico, soprattutto) fatto di *diner*, cameriere annoiate e caraffe di sospetti beveroni. E così, nel frattempo, paesi come l'Australia (no, non alzate le sopracciglia e fatevi piuttosto un bel tour - appena possibile - delle straordinarie caffetterie di Melbourne) ci hanno abbondantemente superato in quanto a preparazione, curiosità e cultura: sull'origine, sulle tecniche di estrazione e sugli aspetti organolettici.

Oggi, però, al netto di questa ossessione - testimoniata dalla diffusione su larghissima scala delle macchine domestiche con cialde - anche in Italia aumentano i cultori del caffè filtro e di un consumo più slow e consapevole. Il merito di questo inedito approccio va pure al lavoro di tante caffetterie pioniere che, con coraggio e sulla scia della *third wave of coffee* (ovvero il movimento che promuove una nuova attenzione alla qualità, diversità e sostenibilità del caffè, dando importanza a tutta la filiera produttiva), hanno iniziato anche nel nostro paese a proporre i cosiddetti *specialty coffee*, ovvero caffè selezionati che rispettano i parametri della SCA (*Specialty Coffee Association*) e che spiccano per personalità, profilo aromatico e assenza di difetti.

**Ogni occasione ha il suo metodo**

Va detto che non esiste un metodo di estrazione migliore di un altro: esiste, piuttosto, quello più giusto per ogni palato, per ogni

occasione di consumo, e per ogni single origin o miscela (a patto che sia di grande qualità, s'intende) che scegliamo. Dall'espresso, appunto, alla French Press, un brico cilindrico di vetro con stantuffo che, dopo circa 8 minuti di infusione, restituisce un caffè denso e dal profilo netto. Dalla Chemex, inventata negli anni Quaranta da Peter Schlumbohm con un metodo di estrazione per percolazione che consente di gustare un caffè aromatico e molto piacevole, alla Cold Brew, estrazione a freddo che garantisce una bevanda elegante, dissetante e leggera, a patto di avere mezza giornata di tempo a disposizione per l'infusione prima con ghiaccio e poi con acqua fredda.

Insomma, tra le tante opportunità che ci ha "regalato" il lockdown - in attesa di riappropriarci definitivamente del bancone o dei tavolini dei bar - c'è stata anche quella di concedersi lunghe riflessioni "con" e "sul" caffè, di smetterla di darlo per scontato come una qualsiasi commodity e di sperimentare metodi e consumi alternativi di grande soddisfazione, potendo contare sugli shop online di fiducia.

**Specialty da tutto il mondo**

Tra le migliori torrefazioni artigianali italiane c'è quella di Rubens Gardelli (già World Coffee Roasting Champion), con sede a Forlì. Sul sito [shop.gardellicoffee.com](http://shop.gardellicoffee.com) potete scegliere specialty come "Los Olivos" dal Guatemala o il prezioso "Gurmah Village", proveniente da piccole fattorie dello Yemen. Ogni confezione, oltre all'emblematico

IL LIBRO

Andrea Cuomo & Anna Muzio  
prefazione di Luciano De Crescenzo  
**MONDO CAFFÈ**  
Storia, consumo ed evoluzione  
di un'invenzione meravigliosa



Quanti sono i Paesi produttori di caffè al mondo? E quali i principali consumatori? Conoscete tutte le varietà e i cru più pregiati? È amico o nemico della nostra salute? Mondo Caffè. Storia, consumo ed evoluzione di un'invenzione meravigliosa, firmato da Andrea Cuomo e Anna Muzio per Cairo, è un volume accurato e godibile, che racconta il complesso universo dell'oro verde con un approccio colto e laico, senza campanilismi: vizi e virtù dello scenario italiano, metodi di estrazione alternativi, un giro del mondo tra le città del caffè - da Trieste a Melbourne - e le migliori caffetterie. E poi, a corredo, tante ricette di grandi chef e bartender, perché il caffè può essere anche un ingrediente. La deliziosa prefazione di Luciano De Crescenzo non poteva che essere una dichiarazione d'amore alla caffettiera napoletana.

cigno rosa, reca tutte le informazioni sull'origine e la produzione e il metodo di estrazione consigliato in base alle caratteristiche del caffè. Eccellenti anche i monorigine della Torrefazione Penazzi di Ferrara ([caffepenzazi.it](http://caffepenzazi.it)), tostati in maniera artigianale con una macchina a controllo manuale: l'Etiopia Yirgacheffe è un cru con uno dei contenuti più bassi in caffeina (1,2%), ideale sia per l'espresso che per il Dripper.

Molto apprezzata e conosciuta la fiorentina Ditta Artigianale ([dittartigianale.it](http://dittartigianale.it)) di Francesco Sanapo, pluripremiato barista. Nata nel 2013 come micro roastery, è poi diventata anche caffetteria (con due sedi), è un'azienda molto attenta a tutti i passaggi della filiera e, grazie a rapporti diretti con i singoli produttori e contadini, propone caffè esclusivi come El Diamante dal Costa Rica o il Mukurweini dal Kenya. A Cellole, in provincia di Caserta, si trova Caffè Verrè ([caffeverre.it](http://caffeverre.it)), fondata nel 2006 dall'ex atleta professionista Aldo Verrengia: lo "starter pack" (macinato o in grani) racchiude diverse miscele e ottimi monorigine da Brasile, Etiopia, Colombia, El Salvador e Repubblica Dominicana. Segnatevi anche il nome di Cafezal, una torrefazione boutique nel cuore di Milano, in Via Solferino, che anche sul sito [cafezal.it](http://cafezal.it) propone tanti accessori e selezioni come L'Amazon Flower dalla Bolivia o il pregiato Gesha, prodotto a Panama dalla Finca Ponderosa, lo specialty definitivo per allargare gli orizzonti e innamorarsi finalmente (anche) dei caffè filtro.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

#ALTROVE

LIAISON DI SICILIA

### Rosa di Donnafugata per Dolce&Gabbana

Si chiama Rosa ed è il nuovo vino frutto della collaborazione tra Dolce&Gabbana e Donnafugata. Nato dalla vendemmia 2019, è un blend di due vitigni autoctoni simbolo della tradizione vitivinicola dell'isola: il Nerello Mascalese - prodotto alle pendici dell'Etna - e il Nocera - antica varietà che l'azienda della famiglia Rallo ha deciso di coltivare sulle colline di Contessa Entellina. Un rosato dal color rosa tenue brillante, con un fresco bouquet di gelsomino, fragolina di bosco e bergamotto, perfetto per l'aperitivo e con i crudi di pesce e caratterizzato da un packaging ispirato all'iconico carretto siciliano. Il vino sarà disponibile da giugno sullo store della maison ([world.dolcegabbana.com/food-beverage/](http://world.dolcegabbana.com/food-beverage/)) e su quello della cantina ([donnafugata.it](http://donnafugata.it)).



**Tradizione.**  
Il nuovo vino rosato perfetto per l'aperitivo e con i crudi di pesce

GRANDI HOTEL

### La vacanza che verrà per medici e infermieri

Gli Scìo con l'Hotel Il Pellicano di Porto Ercole (nella foto), i Costa con l'Hotel La Perla di Corvara, i Melpignano con Borgo Egnazia a Savelletri di Fasano, i Gualandini con l'Hotel Cristallo di Cortina, i Varese, Rossi e Bertolini con l'Hotel Royal Sanremo, i Moretti con l'Andana a Castiglione della Pescaia e l'Albereta a Erbusco e i Madonna con l'Hotel Byron di Forte dei Marmi e il Plaza e De Russie a Viareggio: sette grandi famiglie dell'hôtellerie italiana si sono unite per ringraziare tutti coloro che hanno combattuto in prima linea durante l'emergenza. E così medici, rianimatori e infermieri dei reparti di terapia intensiva potranno trascorrere un soggiorno di 1 o 2 notti - ogni struttura ha messo a disposizione un minimo di 50 notti - entro novembre 2020 (tranne 13-26 agosto). Info su: [lavacanzacheverrà.it](http://lavacanzacheverrà.it)



**Grazie.**  
Un dono per i professionisti in prima linea durante l'emergenza Covid-19

A ROMA

### Zia Pasticceria a casa con dolci monoporzioni

I fuochi del ristorante dello chef Antonio Ziantoni - una delle voci più originali della nuova scena gastronomica capitolina - sono ancora spenti. Ma questo non vuol dire che non si possa nel frattempo rimettersi in gioco con la nuova avventura delle consegne a domicilio. E così, accanto a Zia Restaurant, nel cuore di Trastevere, nasce proprio domani doort door - Zia Pasticceria (via Luigi Santini 7a), una proposta di qualità firmata dal pastry chef del ristorante Christian Marsca. Delivery, dunque, ma anche asporto e, più avanti, e-shop per gustare tourbillon, babà e Paris-Brest, in formato monoporzione, torte come la Chantilly con frutta fresca, cake per la prima colazione, gelati e biscotteria.

— scheda a cura di Federico De Cesare Viola



**Torte e babà.**  
Da domani delivery e asporto delle belle e buone monoporzioni di Zia Pasticceria