

# Caffè, che passione!

## Come fare un buon caffè con la caffettiera (detta anche moka)

イタリア語を学んでいる方々にはおなじみのエスプレッソマシーン。  
自宅でエスプレッソを入れてその独特の味と香りを楽しむ人も多いのでは？  
家にあるエスプレッソマシーンに、水を入れて粉を入れて火にかける。。。 ???  
イタリアにはもっと、細心の注意を払って、caffè を入れる珈琲道があるのです。  
難しいことはありません。  
日伊学院東京校の Anna 先生が正しい caffè の入れ方を伝授します。  
ちょっとしたことに注意をすれば、いつもの caffè とは断然違う味になるはず。

Per noi italiani e soprattutto per noi napoletani cominciare la giornata con un buon caffè è importantissimo. ci si sveglia al suo aroma, il colore ci dà carica, il calore ci calma ed il gusto ci apre alla giornata.

Ecco alcuni miei consigli su come preparare un buon caffè con la moka.





正しい水の量

1. L'acqua, che non deve essere mai calda mi raccomando, deve appena appena emergere dal filtro.



網を用意する。

2. Sistemate una rete metallica sul fornellino per stabilizzare e regolare l'appoggio della moka.



エスプレッソ用の粉  
を使うこと

押しつけない。ふわっと！



正しいコーヒーの量  
頂上だけ平らにする



3. Mettete il caffè macinato molto fine, delicatamente senza pressare.
4. Formate con il caffè una piccola collinetta piena.
5. Avvitare bene la moka



6. La fiamma del fornello deve essere molto bassa.
7. Mettete la moka sul fuoco e non alzate mai il coperchio.



8. Sentirete poi prima l'aroma e poi il gorgoglio del caffè che esce piano piano. (Alcuni suggeriscono di alzare il coperchio a questo punto; ma, io lo sconsiglio perché così si disperde l'aroma ed il calore che sono alla base di un buon caffè).
9. Quando non sentirete più il gorgoglio del caffè, allora spegnete il fuoco



10. Alzate il coperchio e mescolate bene.

11. Versatelo nelle tazzine (tazzine per il caffè espresso), non in quelle grandi dove il caffè si raffredda rapidamente ed anche l'aroma svanisce .

Il caffè va gustato ben caldo e zuccherato o non , a piacere.



洗う際には  
洗剤を使わないこと！

12. **Attenzione! Svitare la moka dopo che si è raffreddata e non lavatela internamente con il detersivo. Eliminate, comunque, molto bene tutti i residui della polvere del caffè ed asciugatela bene prima di riporla.**

Il gusto del caffè può cambiare a seconda del tipo di miscela usata, del tipo di acqua e della passione che ci mettete nel prepararlo! Ve lo dice una che di passione ne ha tanta e che sa fare .....solo il caffè!!!!

Un consiglio ecologico: non buttate la polvere del caffè, è un ottimo concime per le piante, almeno così diceva mia nonna, ed anche un buon aspira-odori.