

DISCIPLINARE DEL CAFFÈ PERFETTO CON LA MOKA

Disciplinare Tecnico per la preparazione artigianale.

Autore: Baschi Vincenzo

Data di registrazione: 16/10/2026

Luogo: Pisa, Toscana

Protocollo: MOKA-2026-1016-BV

Art. 1 - Definizione e Scopo

Il presente disciplinare stabilisce i parametri obbligatori per ottenere il miglior caffè possibile con la moka, nel rispetto della tradizione italiana. Obiettivo: un caffè cremoso, aromatico, equilibrato, privo di retrogusto di bruciato, con crema nocciola persistente.

Art. 2 - Attrezzatura Obbligatoria

- Moka in alluminio o acciaio inox in perfetto stato (guarnizione in silicone morbida, filtro e piastrina non otturati).
- Macinacaffè a macine coniche.
- Acqua minerale naturale leggera (residuo fisso 100 mg/L) o filtrata.
- Fornello a fiamma bassa e controllabile.
- Tazzine in ceramica spessa.

Art. 3 - Materie Prime

Caffè: miscela consigliata 80% Arabica / 20% Robusta di alta qualità, oppure 100% Arabica specialty. Tostatura media, non oleosa. Macinatura effettuata al momento.

Acqua: acqua oligominerale. Mai acqua calcarea non filtrata. Temperatura di partenza in caldaia: 70-80°C.

Art. 4 - Parametri Tecnici

Per moka da 3 tazze:

- Acqua: 150 ml fino a 2 mm SOTTO la valvola di sicurezza
- Caffè: 15-18 grammi (circa 3 cucchiaini colmi)
- Macinatura: simile a sale fino da cucina (più grossa dell'espresso)

Per moka da 6 tazze:

- Acqua: 300 ml fino a 2 mm SOTTO la valvola
- Caffè: 30-32 grammi

Tempo totale sul fuoco: 3-4 minuti massimo.

Art. 5 - Procedimento Artigianale

1. **Scalda l'acqua a parte:** Porta l'acqua a 70-80°C in bollitore. Questo evita che la polvere resti minuti sul fuoco a bruciarsi (segreto N.1).
2. **Versa l'acqua calda in caldaia:** Fino a SOTTO la valvola, mai copirla.
3. **Prepara il filtro:** Riempi a montagnetta senza pressare, senza creare buchi. Livella solo con leggero colpetto. Non compattare mai.
4. **Avvita:** Usa uno straccio, la caldaia scotta. Avvita forte ma senza sforzare la guarnizione.
5. **Fuoco basso, coperchio aperto:** Metti su fiamma minima, coperchio alzato. Appena vedi uscire il caffè color nocciola, attendi 5 secondi.
6. **Chiudi e toglì:** Al primo gorgoglio chiaro e bolle grandi, TOGLIERE SUBITO dal fuoco. Non far gorgogliare fino alla fine.
7. **Mescola:** Con cucchiaino mescola il caffè nella moka prima di versare.

Art. 6 - La Cremosa del Maestro (Facoltativa)

Metti un cucchiaino di zucchero per tazza nel bricco vuoto. Fai uscire solo le prime 2-3 gocce più dense e montale energicamente con lo zucchero fino a ottenere una crema chiara. Poi versa il resto del caffè sopra. Effetto bar garantito.

Art. 7 - Errori da Evitare - Pena Caffè Imbevibile

- MAI lavare la moka con detersivo. Solo acqua calda.
- MAI pressare il caffè nel filtro.
- MAI usare fiamma alta.
- MAI lasciare la moka sul fuoco fino all'ultimo sbuffo.
- MAI conservare caffè macinato aperto.
- MAI riempire acqua sopra la valvola.

Art. 8 - Servizio e Degustazione

Servire entro 2 minuti in tazzine preriscaldate. Non zuccherare prima di annusare. Il caffè perfetto deve avere: schiuma nocciola per 30 secondi, profumo di pane tostato e cioccolato, corpo vellutato, zero bruciato in gola. Temperatura in tazza: 65-70°C.

Art. 9 - Validità e Deposito

Il presente disciplinare è opera intellettuale dell'Autore Baschi Vincenzo, registrato in data 16/10/2026. Ogni riproduzione deve riportare nome dell'autore e data di registrazione. Deposito ai fini di tutela dell'opera.

Il presente documento è stato registrato dall'Autore

Baschi Vincenzo

in data **16 Ottobre 2026** - Pisa

Firma: *Baschi Vincenzo*