



POLITECNICO DI TORINO
Dipartimento di Architettura e Design
Corso di Laurea triennale in DESIGN E
COMUNICAZIONE VISIVA
a.a. 2024-2025

Collaborazione con Caffè Vergnano

redesign moka express

Relatore: Prof. Arch. Claudio GERMAK
Candidato: Marcello PETRELLI



POLITECNICO DI TORINO
Dipartimento di Architettura e Design
Corso di Laurea triennale in DESIGN E
COMUNICAZIONE VISIVA
a.a. 2024-2025

Collaborazione con Caffè Vergnano

redesign moka express

Relatore: Prof. Arch. Claudio GERMAK
Candidato: Marcello PETRELLI

INDICE

1. Introduzione	8
2. Manifesto moka	11
2.1 Rito del caffè	12
2.2 Caffettiera napoletana	21
2.3 Caffè espresso	24
2.3 Moka Express	29
3. Casi studio	58
4. Analisi benchmarking	107
5. Brief di progetto	112
6. Scenario	113
7. Sviluppo progettuale	118
8. Bibliografia e sitografia	154

Re-design

«Si parla di ridisegno (re-design) di un oggetto di produzione industriale o artigianale quando questo è conosciuto dal grande pubblico. Un oggetto che nel tempo è diventato un'icona, simbolo di una tipologia nota degli oggetti d'uso. Il compito del progettista sarà allora, se opportuno, di migliorarne le prestazioni in termini di funzionalità ed ergonomia, anche innovarne i materiali e le tecnologie di produzione, senza comunque che l'oggetto perda i suoi tratti identitari espressivi che sono nella memoria delle persone».

Achille Castiglioni



BIALETTI

Moka & Espresso
MADE IN ITALY

1. INTRODUZIONE

L'idea di una tesi sul redesign della Moka Express è nata in seguito al Workshop svolto presso l'azienda Caffè Vergnano, dove insieme al mio gruppo di lavoro, abbiamo analizzato, la storica e famosa Moka Express di Bialetti sotto il punto di vista tecnico, funzionale e rituale, evidenziandone criticità, ma anche i tratti identitari. Tutto questo grazie al team di Vergnano ed in particolare alle preziose istruzioni e nozioni di Fabio Dotti, esperto mondiale di caffè e cup tasting ed al contributo dell'architetto Federico Rinaldi.

Obiettivo del Workshop era quello di creare la "una Moka ideale» migliorandone le criticità funzionali e al contempo aprendo a nuove ritualità, che pochi conoscono, in favore di un caffè con aroma garantito e dotato di alcune preziosità che guardano alle prestazioni delle odierne macchine automatiche, tipo la schiumetta in superficie.

La moka Bialetti, un'icona delle invenzioni e oggi del design italiano, ha rivoluzionato il modo di preparare il caffè in casa sin dalla sua introduzione nel 1933., rendendo il processo dell'espresso da bar possibile anche a casa. Con la sua forma ottagonale inconfondibile e la semplicità del suo funzionamento, è diventata un simbolo di convivialità e di eccellenza nel rito quotidiano del caffè all'italiana, superando la diffusione della caffettiera Napoletana, ribaltandone concettualmente e fisicamente il principio di funzionamento. Tuttavia, forse proprio per la sua intramontabile popolarità, più voci ne hanno segnalato le criticità, sovente legate all'ergonomia e alla funzionalità di alcuni componenti.

Problemi come la difficoltà nell'apertura e nella chiusura del coperchio, la scarsa ergonomia del manico, il rischio di ustioni e la possibilità di bruciare il caffè emergono come sfide progettuali ancora irrisolte. Inoltre, le esigenze contemporanee di sostenibilità, innovazione dei materiali e compatibilità con nuove tecnologie (come i piani ad induzione) suggeriscono l'opportunità di ripensare un oggetto tanto amato senza tradirne l'essenza identitaria.

Questo progetto di tesi, svolto sotto la supervisione del professor Germak e grazie alla disponibilità e collaborazione dell'azienda, si propone di ridisegnare l'originaria Moka Bialetti affrontando tali criticità attraverso un approccio che coniuga continuità espressiva e innovazione tecnica.

Attraverso un'analisi critica dei limiti dell'attuale design e l'adozione di materiali e soluzioni progettuali innovativi, l'obiettivo è migliorare l'esperienza d'uso complessiva, rendendo la Moka più ergonomica, sicura e sostenibile, senza che si perda il suo valore simbolico e le eccellenti doti di semplicità e intuitività d'uso.

2. MANIFESTO MOKA

In ogni angolo d'Italia e nelle case degli amanti del caffè in tutto il mondo, la Moka Bialetti occupa un posto speciale. Non solo uno strumento per fare caffè, ma anche un emblema dell'ingegnosità e della cultura italiana, la Moka Express, inventata nel 1933 da Alfonso Bialetti, ha trasformato il semplice atto della preparazione del caffè in un'arte, contribuendo all'affermarsi del rito del caffè in Italia.



2.1 RITO DEL CAFFÈ

Fig. 2.1 - Caffè Florian, Venezia



La prima zona italiana a essere esposta al caffè, intorno alla metà del '500, fu la costa adriatica e il luogo in cui arrivò, probabilmente, la Puglia, anche se il suo consumo non resistette a lungo. La prima testimonianza in Italia si registra invece nel 1575, quando un mercante turco entrò nella penisola. Un italiano, scrivendo da Costantinopoli nel 1615, fece voto di «impartire la conoscenza agli italiani».

L'introduzione del caffè in Italia risale al XVII secolo, grazie ai mercanti veneziani che lo importarono dai loro scambi commerciali. Fu proprio a Venezia che nacque la prima caffetteria italiana, il celebre Caffè Florian, inaugurato nel 1720. Questo luogo iconico non fu soltanto uno spazio per degustare la nuova bevanda, ma si affermò rapidamente come un centro culturale e sociale di rilievo, frequentato da artisti, intellettuali e appassionati di conversazione.

Il caffè ha iniziato così a non rappresentare solo un piacere gustativo, ma anche la ritualità legata alla sua preparazione ed al consumo, unita all'atmosfera accogliente e raffinata dei caffè italiani, contribuì a farne un simbolo del vivere italiano. Questa combinazione unica di sapore, convivialità e cultura trasformò il caffè in un pilastro della tradizione italiana, consolidandone il ruolo sia nella sfera domestica che in quella pubblica.

A livello internazionale, l'espresso italiano ha assunto lo status di fenomeno culturale, incarnando valori come lusso, eleganza e una passione radicata per la qualità. La tradizione italiana legata al caffè è stata esportata con successo in tutto il mondo, diventando un simbolo universalmente riconosciuto di raffinatezza e di piacere sensoriale. Non sorprende, dunque, che l'Italia sia considerata una delle nazioni più influenti e prestigiose nel settore della torrefazione e della cultura del caffè.

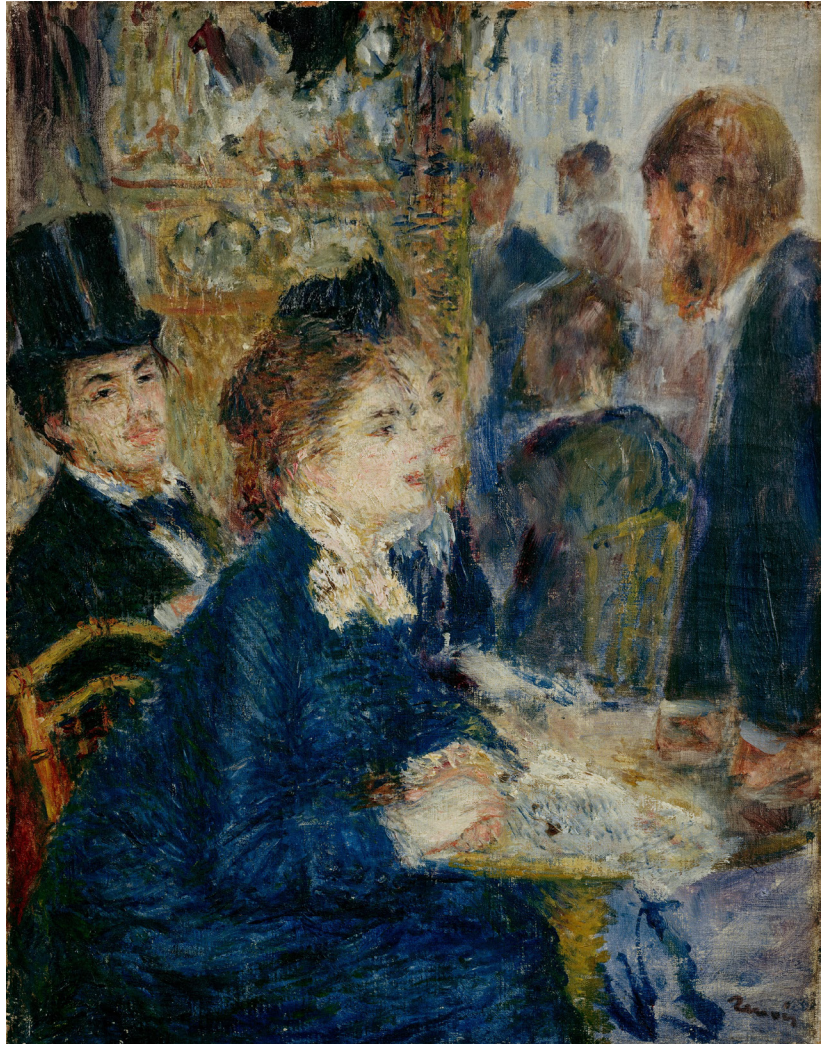


Fig. 2.2 - In the café, Pierre-Auguste Renoir, ca. 1877





Fig. 2.3 - Cartina del 1872 che mostra il commercio e la produzione di caffè nel mondo

L'esperienza del caffè in Italia rappresenta molto più di un semplice gesto quotidiano: è un rito carico di significati culturali e sociali, un elemento fondamentale del tessuto identitario nazionale. Sin dalle sue origini, il caffè si è affermato come simbolo di convivialità e tradizione, incarnando il gusto per le piccole cose e il piacere di prendersi una pausa.

Il momento del caffè, sia esso vissuto tra le mura domestiche o al bar, segue un rituale preciso e quasi sacro. Preparare il caffè con una moka, ad esempio, è un gesto carico di memoria e tradizione, tramandato di generazione in generazione. Ogni dettaglio, dal dosaggio del caffè macinato alla scelta dell'acqua, fino all'attesa che il liquido risalga lentamente nella caffettiera, diventa parte di un'esperienza che va oltre il semplice atto di preparare una bevanda. Allo stesso modo, al bar, il bancone diventa un luogo d'incontro e socializzazione, dove un espresso, consumato rapidamente in pochi sorsi, si trasforma in un momento d'intensità e connessione. La tazzina fumante non è solo un contenitore: è un simbolo culturale che unisce chi prepara il caffè e chi lo consuma.

Fig. 2.4 - Preparazione Moka Express all'aperto



In questo contesto, la pausa caffè assume un ruolo cruciale, tanto nella sfera lavorativa quanto nella vita quotidiana. Per gli italiani, essa non è solo una parentesi per assumere caffeina, ma una vera e propria istituzione sociale. In ufficio, rappresenta un'occasione per scambiare idee e opinioni in un ambiente informale, favorendo la collaborazione e la creatività. Al bar, invece, la pausa caffè permette di staccare dalla routine, immergendosi in una dimensione più rilassata, dove una tazzina di caffè diventa il pretesto per conversazioni, incontri e riflessioni. In Italia, questo momento non è mai percepito come una perdita di tempo, bensì come un'occasione imprescindibile per ricaricare mente e corpo.

Fig. 2.5 - Dosaggio del caffè macinato



Il bar italiano, inoltre, rappresenta un'istituzione culturale e sociale unica. È un punto di riferimento per la comunità, uno spazio democratico in cui persone di ogni classe sociale si incontrano e condividono lo stesso rituale. Qui, il caffè non è solo una bevanda: è un'esperienza. Ordinare un espresso al bancone è spesso accompagnato da un saluto amichevole, una battuta o uno scambio rapido con il barista o con altri clienti. Questi brevi momenti rafforzano il senso di comunità e appartenenza, facendo del bar un luogo che non solo serve caffè, ma nutre anche il tessuto sociale. Ne è un esempio il famoso caffè sospeso di Napoli, descritto anche dallo scrittore Luciano De Crescenzo nel libro *Il caffè sospeso*, dove si ordina un caffè ma se ne pagano due. Il barista preparerà poi il caffè già pagato per la persona che entrerà successivamente. Tuttavia, non deve essere visto come un atto di carità, ma piuttosto come l'intenzione di condividere un piacere.

In definitiva, il caffè, con la sua semplicità e la sua profondità culturale, è un simbolo dell'arte di vivere italiana. È un rituale che va oltre il piacere gustativo, trasformandosi in un elemento chiave per la socialità, la tradizione e l'identità. La sua capacità di creare connessioni, generare dialoghi e offrire momenti di pausa è il motivo per cui il caffè, in Italia, non è solo una bevanda, ma una parte essenziale della vita quotidiana.

Fig. 2.6 - Bar Caffè Vergnano con persone



Fig. 2.7 - Caffettiera Brikka, Bialetti



Negli ultimi anni, numerosi studi hanno evidenziato un cambiamento nelle preferenze dei consumatori, in particolare tra i più giovani, che tendono a prediligere un caffè più cremoso e corposo rispetto a quello tradizionalmente ottenuto con la Moka. Quest'ultima, pur offrendo un aroma intenso, produce un caffè privo della crema superficiale che caratterizza l'espresso da bar.

Questa tendenza è influenzata dalla diffusione capillare delle macchine da caffè espresso automatiche a cialde o capsule, ormai presenti in molte case. Grazie alle elevate pressioni di estrazione, queste macchine consentono di ottenere un espresso denso e ricco di crema, avvicinandosi maggiormente all'esperienza del bar.

Per rispondere a questa esigenza, alcune caffettiere hanno introdotto soluzioni innovative per migliorare la cremosità del caffè estratto con la Moka. Tra queste, spicca la Brikka di Bialetti, considerata un'evoluzione della Moka Express. Questo modello integra una valvola in silicone posizionata all'uscita del beccuccio, caratterizzata da un taglio che si apre solo al raggiungimento di una determinata pressione. Questo meccanismo consente di ottenere una crema più persistente sulla superficie del caffè.

Un approccio più radicale è stato adottato da Pump My Moka, che introduce una pompa manuale collegata alla caldaia. Durante l'estrazione, l'utente può azionarla per incrementare significativamente la pressione, generando un caffè dalla consistenza più densa e cremosa, avvicinandosi ulteriormente all'espresso tradizionale.



Fig. 2.8 - Caffettiera Pump My Moka

2.1.1 CAFFETTIERA NAPOLETANA

Fig. 2.9 - Caffettiera napoletana



La caffettiera napoletana è un simbolo emblematico della cultura del caffè in Italia, in particolare nelle regioni del Sud, dove la tradizione della preparazione del caffè ha radici profonde e una storia affascinante. Spesso trascurata rispetto alla celeberrima moka, la caffettiera napoletana rappresenta un esempio straordinario di ingegno e tradizione artigianale che, nonostante il passare del tempo, ha saputo mantenere il suo fascino e il suo ruolo nella quotidianità delle famiglie italiane.

La caffettiera napoletana, chiamata anche "cuccumella" (nome dialettale napoletano, diminutivo di vaso di rame o terracotta), è un'invenzione che affonda le radici nel XIX secolo.

Sebbene l'esatta data di invenzione non sia documentata con certezza, si ritiene che la caffettiera sia stata sviluppata intorno al 1819, dal francese Jean-Louis Morize, poco dopo la diffusione del caffè in Italia e Europa, e dopo l'introduzione delle prime caffettiere a vapore.

Inizialmente prodotta in rame nella prima versione tradizionale, poi per l'enorme diffusione, a Napoli comincia ad essere perfezionata e fabbricata in alluminio. Ed è proprio da Napoli che parte la diffusione in tutta Italia di questa caffettiera che prenderà il nome di caffettiera napoletana.

La cuccumella si distingue dalla Moka per il suo funzionamento a doppio passaggio e per il suo design a due parti separate, dove il caffè viene estratto tramite percolazione (una tecnica che sfrutta la gravità per il passaggio dell'acqua attraverso la polvere di caffè) che la rende molto diversa dalle tradizionali macchine a pressione. Nonostante la caffettiera napoletana sia meno conosciuta all'estero, in Italia è un'autentica icona, soprattutto nelle case del Sud, dove è ancora oggi molto apprezzata.



Fig. 2.10 - Donna con caffettiera, Paul Cézanne, ca. 1895



Fig. 2.11 - Caffettiera napoletana

Il caffè preparato con la cuccumella è caratterizzato da una ricchezza di sapori che risulta molto apprezzata dagli intenditori e da chi cerca un caffè dal gusto autentico e profondo.

La caffettiera napoletana rappresenta uno degli oggetti più caratteristici e affascinanti della tradizione italiana, e in particolare della cultura del caffè del Sud Italia. La sua storia, che si intreccia con quella di Napoli e delle sue tradizioni, è testimone di un impegno costante nella creazione di un caffè che non è solo una bevanda, ma una vera e propria esperienza sensoriale. La cuccumella continua a essere un oggetto di valore culturale, non solo per la sua funzionalità, ma per il suo significato profondo, che esprime l'autenticità, la passione e la convivialità tipiche della tradizione partenopea.

2.2 CAFFÈ ESPRESSO

Fig. 2.12 - Riproduzione della prima macchina espresso di Angelo Moriondo, 1884



L'espresso è molto più di una semplice bevanda per gli italiani: è un simbolo nazionale, un rito sociale, un'icona culturale. Nel corso dei decenni, l'espresso ha saputo conquistare il cuore degli italiani e del mondo intero, diventando un pilastro della tradizione gastronomica italiana e un segno di identità collettiva. La sua storia è intrinsecamente legata all'evoluzione della macchina da caffè, al cambiamento delle abitudini sociali e a un'idea di raffinatezza e convivialità che ha accompagnato l'arte del vivere italiano.

La storia del caffè espresso inizia nel XIX secolo, quando il caffè inizia a diffondersi in Europa come bevanda prelibata. Il caffè, in diverse forme, era già conosciuto in Italia sin dal '600, ma la bevanda come la conosciamo oggi, cioè un caffè intenso, concentrato e rapidamente preparato, nasce a partire dalla fine del XIX secolo.

Nel 1884, l'inventore torinese Angelo Moriondo brevettò una macchina per preparare caffè in modo rapido, un'antenata delle moderne macchine per espresso. Questa macchina era in grado di fare il caffè utilizzando vapore, e aveva una capacità produttiva relativamente alta rispetto agli standard dell'epoca. Tuttavia, non fu Moriondo a portare al successo la macchina espresso, bensì Luigi Bezzera, un altro inventore italiano, che nel 1901 sviluppò una macchina simile, migliorata e più funzionale, che sarebbe stata la base della diffusione del caffè espresso in Italia.

La macchina Bezzera permetteva di preparare il caffè con una pressione del vapore, il che dava origine a un caffè molto concentrato, diverso dal tradizionale caffè filtrato. La creazione di Bezzera si adattò perfettamente al contesto urbano e moderno dell'Italia, dove le persone avevano sempre meno tempo per le lunghe preparazioni, e il concetto di caffè espresso divenne la soluzione ideale.

Negli anni successivi alla diffusione delle macchine per espresso, l'espresso cominciò a entrare nelle abitudini quotidiane degli italiani. In particolare, a partire dal 1905, l'espresso trovò spazio nei bar italiani. Il caffè al bar non era più solo un piacere per il palato, ma un vero e proprio momento di socialità, dove il caffè diventava il punto di partenza per conversazioni, incontri e riflessioni.

Il bar italiano divenne un luogo cruciale nella cultura sociale e politica del Paese. Si trattava di spazi dove, oltre al consumo della bevanda, si creavano legami tra persone, si leggevano i giornali e si discuteva della situazione del Paese. Inizialmente, l'espresso veniva servito in tazzine piccole e robuste, che ne enfatizzavano la concentrazione e la forza. Il gesto di bere un caffè al bar, spesso rapidamente, durante una pausa di lavoro o mentre si è in viaggio, è diventato parte di una tradizione che si perpetua ancora oggi.

L'espresso, in questo senso, si è fatto simbolo di una cultura che celebra l'efficienza e la socializzazione, ma anche la qualità, poiché non è mai stato concepito come una bevanda da "sorvegliare lentamente", ma da gustare con energia, in un momento di interazione rapida e concreta.

Nel corso del XX secolo, l'espresso divenne sempre più una bevanda consumata fuori dai confini italiani.



*Fig. 2.13, 2.14 - Macchina espresso edizione speciale
La Marzocco in collaborazione con Rimowa*

Negli anni '60, con l'espansione delle catene di caffè come Illy, Lavazza e Vergnano, e successivamente con l'emergere di caffetterie internazionali come Starbucks, il caffè espresso si fece conoscere a livello mondiale. La globalizzazione ha permesso all'espresso di adattarsi a vari contesti culturali, ma sempre mantenendo il suo legame con le tradizioni italiane. Tuttavia, nonostante la diffusione globale, l'espresso continua ad essere in Italia un'esperienza unica, intrinsecamente legata ai luoghi, ai gesti e alle abitudini quotidiane. È un simbolo di identità e di qualità, ma anche un ricordo delle origini industriali e artigianali che ne hanno segnato la storia.

Le macchine per espresso si sono evolute nel tempo, diventando sempre più sofisticate e tecnologiche, ma l'idea di base resta invariata: preparare un caffè intenso, concentrato e veloce, che possa rappresentare al meglio l'essenza dell'Italia. Anche in un mondo che cambia rapidamente, l'espresso rimane una costante nella cultura italiana, simbolo di un modo di vivere che apprezza i piccoli gesti quotidiani e celebra la bellezza nelle cose semplici.

2.2.1 CAFFÈ NORMALE IN ITALIA

Fig. 2.15 - Una tazzina di espresso italiano



Le invenzioni italiane nel campo della sua preparazione trasformarono il modo di bere il caffè in tutta Europa. La caffettiera napoletana, usata ancora oggi, fu uno dei primi e più basilari metodi per bollire e filtrare il caffè in casa. Tuttavia, il sistema di preparazione più diffuso in Italia resta la moka, che permette di preparare sul fornello una bevanda molto simile all'espresso. Sia la napoletana che la moka forniscono circa 30 ml di caffè denso per tazzina. Queste tazzine piccole e intense rappresentano il caffè "normale" per gli italiani.

Un napoletano ha inventato anche la french press, sebbene al giorno d'oggi non sia più molto usata in Italia. Non si utilizza nemmeno in Francia.

La prima macchina per espresso fu inventata nel 1884 nella città di Torino. Il design venne migliorato nel 1903 ed esposto alla Fiera di Milano nel 1906. Un'altra macchina fu brevettata nel 1938 da Achille Gaggia ed esposta per la prima volta alla Fiera del 1939, ulteriormente migliorata nel 1946. L'espresso è il caffè standard in Italia: sono circa 30 ml di caffè, dal sapore talmente intenso che è impossibile non catturi la vostra attenzione.

Persino entro i confini italiani quello che è un "caffè" normale cambia molto se ci si sposta da una regione all'altra. Sono tutti macinati con miscele composte da tre a nove chicchi diversi, mentre variano la percentuale di Robusta e il grado di tostatura. I torrefattori italiani sono dei veri geni nel mescolare chicchi brasiliani medi e Robusta africani in modo da renderli altamente appetibili. Mentre una normale tostatura scura nel nord Italia potrebbe essere equivalente a una tostatura scura negli Stati Uniti, più ci si sposta verso sud, più il livello di torrefazione si fa intenso. A Roma, un americano inizierebbe a cercare un Mc-Cafè; ma non appena si raggiunge Napoli la tostatura scura ha reso amari tutti i caffè.



Fig. 2.16 - Chicchi di caffè, var. Robusta (in alto) e var. Arabica (in basso)

2.3 LA MOKA EXPRESS



Dopo la fine della Prima Guerra Mondiale, Alfonso Bialetti torna dalla Francia nella sua città natale, Crusinallo. Dopo aver trascorso dieci anni lavorando nell'industria dell'alluminio in Francia, decide di fondare nel 1919 l'azienda Alfonso Bialetti & C in Italia, specializzata nella produzione di oggetti casalinghi in alluminio.

L'alluminio, per carenza di ferro, era divenuto, in epoca fascista, il metallo per eccellenza; anche il movimento futurista ne apprezzava la leggerezza, la resistenza e la cromia argentata.

Fig. 2.17 - Alfonso Bialetti nel suo primo laboratorio ad Omegna (VB)

L'ispirazione per la sua invenzione più famosa gli viene osservando le donne del paese che lavano i panni utilizzando la "lisciveuse", un pentolone con un tubo cavo centrale. Quando l'acqua bolle, sale lungo il tubo e ridiscende sui panni, distribuendo uniformemente la liscivia. Bialetti decide di applicare lo stesso principio alla preparazione del caffè.

Nello stesso periodo, grandi aziende come Pavia, Cremonesi Gaggia e La Pavoni stanno sperimentando l'uso dell'acqua calda sotto pressione per le macchine da caffè, ma si concentrano su modelli grandi e costosi, realizzati in ottone, rame e acciaio. Bialetti, invece, si orienta verso una soluzione casalinga, economica e pratica, rendendo il caffè accessibile alla maggior parte delle famiglie italiane.

Nel 1933, Alfonso Bialetti, insieme all'inventore italiano Luigi De Ponti, produce e brevetta la caffettiera a base ottagonale, composta da tre parti principali: la caldaia per l'acqua, il filtro per il caffè macinato e la parte superiore dove si raccoglie la bevanda. L'alluminio e il caffè diventano due simboli degli anni '30 per gli italiani, uniti nella Moka di Bialetti.



Fig. 2.18, 2.19 - Lisciveuse, strumento per il lavaggio dei panni usato a inizio '900



Fig. 2.20 - Prototipo riproduzione della prima versione di Moka del 1933, Alessi, ca. 2010

Il successo della Moka è dovuto non solo alla rapidità nella preparazione del caffè e alle sue proprietà stimolanti, ma anche all'importanza dell'alluminio in Italia negli anni '30. Per motivi commerciali e ideologici, Benito Mussolini impone un embargo sull'importazione dell'acciaio inossidabile, proclamando l'alluminio, derivato dalla bauxite, il metallo nazionale. Allo stesso tempo, il consumo di caffè aumenta grazie alla conquista dell'Etiopia, un grande produttore di caffè, e agli scambi continui con il Brasile.

L'obiettivo principale era permettere a tutti di gustare un caffè di qualità, come a quello al bar, comodamente a casa. Quindi, la Moka, con il suo design funzionale ed elegante, ha rapidamente catturato il cuore degli italiani, evolvendosi da un utensile di cucina a un simbolo di convivialità. Il nome Moka deriva dalla città di Mokha, nello Yemen, famosa per il suo caffè.

Il primo slogan pubblicitario della Moka, "In casa un espresso come al bar!", riflette la difficile situazione economica dell'epoca, quando molti italiani non potevano permettersi di andare spesso al bar.

MOKA EXPRESS
l'unica caffettiera di gran marca
l'unica caffettiera prodotta da
BIALETTI
l'unica dove ci sono io:
"L'OMINO CON I BAFFI"

sembra facile...

Per ottenere sempre il miglior caffè moka in casa più di una caffettiera MOKA EXPRESS, nei formati più adatti da tazze 1-2/3/6/9/12

Se amate il buon caffè lo amerete di più con la **MOKA EXPRESS**

E sì... sì questa sera in CAROSELLO ritorno io: «L'OMINO CON I BAFFI» (ormai tutta Italia mi chiama così).

Questa sera vi presenterò una nuova mia esilarante avventura intitolata:

SHERLOCK HOLMES

E sì... sembra facile fare Sherlock Holmes ma... e... sembra facile fare un buon caffè ma non basta un caffè ben macinato, cura, esperienza, ci vuole soprattutto la caffettiera Moka Express. **PRODOTTO BIALETTI CRUSINALLO** Allora siamo intesi? arriverci a questa sera.

i film sono stati realizzati dalla PAUL film e prodotti dall'Agenzia Orsini

Se mancasse l'energia elettrica... ed al bar vi servissero un espresso preparato con caffettiera MOKA-EXPRESS non vi accorgeteste della differenza.

CON CAFFETTIERA **MOKA-EXPRESS** IN CASA UN ESPRESSO COME AL BAR

caffettiera

MOKA EXPRESS

IN VENDITA NEI MIGLIORI NEGOZI

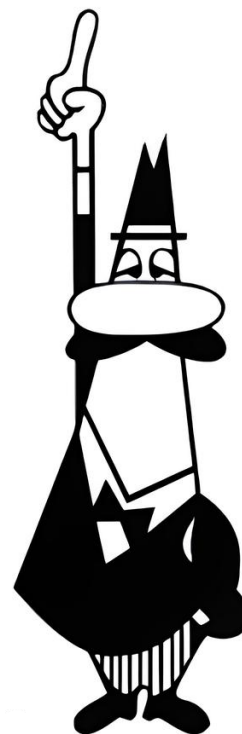
BIALETTI
PRODOTTO DI CRUSINALLO

Fig. 2.21, 2.22 - Prime pubblicità di Bialetti per la Moka Express, anni '50



Fig. 2.23 (a lato) - "L'omino con i baffi" spiega il funzionamento della Moka Express, anni '50 Express, anni '50

Fig. 2.24 (in basso) - Disegno originale dell'Omino con i baffi



Durante la Seconda Guerra Mondiale, Bialetti è costretto a chiudere la fabbrica, ma nel 1946 il figlio Renato riavvia la produzione.

Nel 1950, Renato Bialetti inizia la produzione industriale delle caffettiere e lancia una vasta campagna pubblicitaria su vari mezzi di comunicazione. Nel 1953, per prevenire contraffazioni, Renato introduce l'iconico "omino con i baffi", disegnato da Paul Campani, insieme a Max Massimino Garnier, che diventa il simbolo della Bialetti. L'immagine rappresenta un uomo stilizzato con il dito alzato, come quando si chiede l'attenzione del barista per ordinare un espresso.

Negli anni '50 e '60, la Moka Bialetti è diventata un simbolo del boom economico italiano. La sua diffusione nelle case italiane rappresentava non solo l'accessibilità della tecnologia moderna, ma anche il desiderio di mantenere vive le tradizioni. Di conseguenza, il rito di preparare il caffè con la Moka si è affermato come una pratica quotidiana, un momento di incontro e di condivisione.

Il funzionamento della Bialetti è un esemplare di semplicità ed efficacia. L'acqua riscaldata nella camera inferiore crea vapore, che esercita pressione sull'acqua e la spinge attraverso il caffè macinato nel filtro. Così, questo processo estrae i ricchi sapori e aromi del caffè, risultando in una bevanda intensa e corposa raccolta nella camera superiore.

Il caffè prodotto dalla Moka Bialetti è in una classe a sé. Si distingue per il suo gusto ricco e il suo aroma intenso. Tali caratteristiche sono il risultato di un processo di estrazione lenta, che cattura il meglio dei chicchi di caffè.



Fig. 2.25 - Moka Express sul fornello



Fig. 2.26 - Valvola pressione di emergenza

La forma ottagonale della Moka, ispirata allo stile Art Nouveau, facilita la presa per avvitare e svitare la caffettiera anche quando è bagnata. La Bialetti rimane fedele all'alluminio, ritenendo che con l'uso si formino depositi che migliorano il gusto del caffè (un mito non confermato).

Già dalla prima versione del 1933, la Moka è sempre stata venduta con la valvola di sicurezza, un piccolo bullone esagonale, prima di ottone, ora in acciaio, che permette di evacuare l'eccessiva pressione nella caldaia in caso di malfunzionamento evitando l'esplosione della stessa.

All'apice del suo sviluppo, la Bialetti produce 18.000 caffettiere al giorno, pari a 4 milioni all'anno. Una Moka da tre tazze costava all'epoca 110 lire. Il successo della Moka si estende oltre i confini italiani, grazie anche al contesto storico e al materiale innovativo utilizzato.



Fig. 2.27 - La scultura Moka Express in alluminio. È la pubblicità di Bialetti alla Fiera Commerciale di Milano nel 1954.

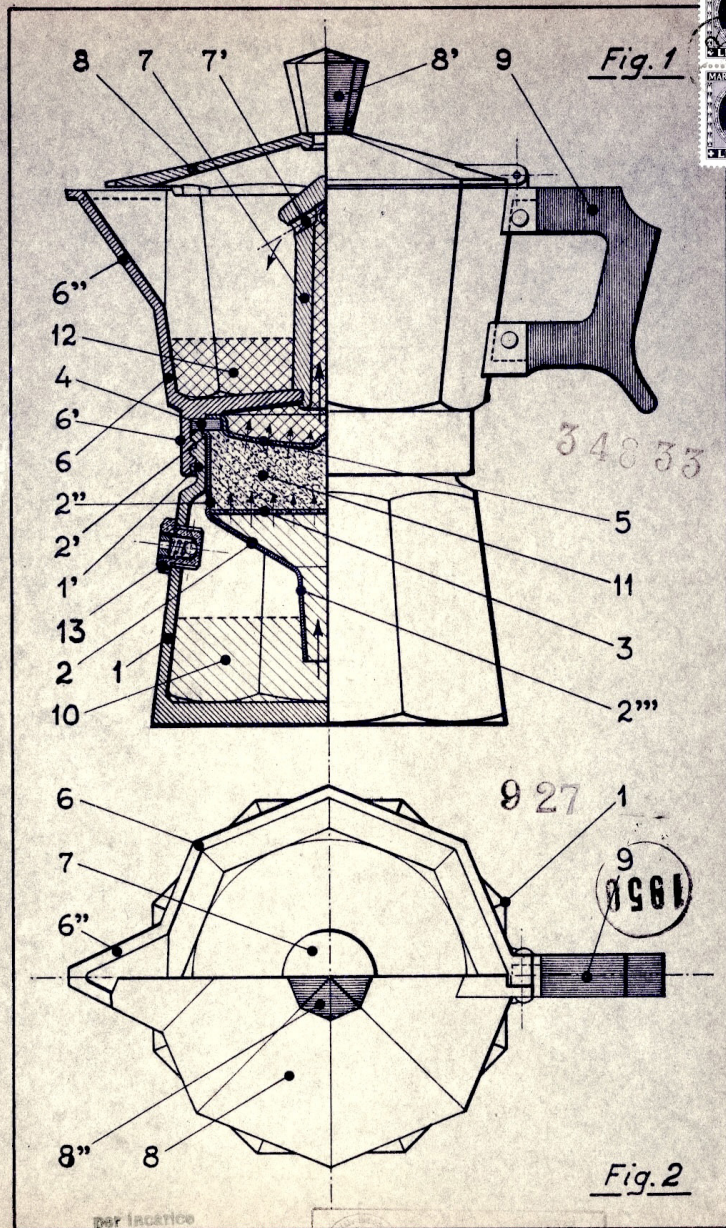


Fig. 2.28 - Brevetto n.34833 del 1950
 raffigurante il nuovo modello di Moka Express

2.3.1 VARIANTI SERIE

Nel corso dei decenni, la Moka ha ispirato numerose varianti, dando vita a una vasta gamma di modelli. Tuttavia, queste innovazioni si possono ricondurre a nove taglie principali, che spaziano dalla Moka da una tazzina fino alla versione da 18 tazzine.

A queste si è recentemente aggiunta La Mokina, una versione da 0,5 tazzine, pensata per chi desidera un espresso ancora più ristretto.

La straordinaria bellezza del progetto della Moka risiede anche nella sua intrinseca scalabilità. Questa caratteristica ha consentito di realizzare modelli di dimensioni estremamente diverse, da La Mokina fino alla Moka da 18 tazzine, senza alterare il funzionamento del prodotto. Il principio di base rimane invariato: cambiano solo le dimensioni delle componenti, mantenendo inalterata l'essenza e la semplicità del design originario.

Tutte le versioni della Moka rimangono fedeli al funzionamento e al design introdotti da Bialetti. Le uniche modifiche apportate riguardano il pomello e il manico in plasti-

ca, che nel tempo hanno subito migliorie ergonomiche. Questi cambiamenti, però, sono di natura più formale che funzionale e ad oggi ancora non ancora risolutivi.



Fig. 2.29 - La Mokina, la versione più piccola, da mezza tazzina



Fig. 2.30 - Tutte le taglie di Moka Express vendute



Fig. 2.31 - Moka Express smontata

2.3.2 VARIANTI SEMI-SERIE

La caffettiera Bialetti non è stata solo un oggetto di utilità quotidiana, ma anche un mezzo di espressione artistica e di innovazione. Nel corso degli anni, Bialetti ha collaborato con artisti e designer per creare edizioni speciali della Moka. Queste edizioni hanno spesso riflettuto tendenze culturali ed artistiche, facendo della Moka un oggetto di design collezionabile. Da

versioni colorate e stilisticamente audaci a edizioni limitate che celebrano eventi speciali, queste collaborazioni hanno dimostrato come un oggetto così semplice possa essere trasformato in un'opera d'arte, anche se non sempre ben riuscita.

Nonostante la proliferazione di macchine da caffè moderne e tecnologicamente



Fig. 2.32 - Moka Apina, edizione speciale dedicata al Corpo degli Alpini



Fig. 2.33 - Moka Express, edizione speciale Dolce&Gabbana



Fig. 2.34 - Moka Mukka

avanzate, la Moka Bialetti ha mantenuto il suo posto nel cuore degli amanti del caffè. Il suo fascino risiede nella sua capacità di coniugare tradizione e qualità, offrendo un'esperienza di caffè autentica e senza tempo.

La Moka è più di un oggetto: è un simbolo culturale. Nelle case italiane, il rituale del caffè con la Moka è un momento sacro, un'occasione per una pausa di riflessione o di convivialità. Questa tradizione si è diffusa in tutto il mondo, portando con sé l'essenza dello stile di vita italiano, dove il tempo si ferma per godere delle piccole gioie quotidiane.

La Caffettiera Bialetti ha trovato posto anche nell'arte e nella cultura, diventando soggetto di opere pittoriche, film e letteratura. Questo oggetto trascende la sua funzionalità per diventare un simbolo di un'epoca, un riferimento culturale che evoca immagini di famiglie riunite e discussioni passionante attorno ad una tazza di caffè.

La Bialetti è un'eredità familiare, un ricordo di momenti condivisi. È comune nelle famiglie italiane passare la Moka di generazione in generazione, quasi come un talismano che custodisce storie e ricordi. Questo aspetto emotivo la rende molto più di un semplice utensile da cucina.



Fig. 2.35 - Moka Express edizione speciale tricolore italiano



Fig. 2.36 - Moka Express edizione speciale Squid Game



Fig. 2.37 - Moka Express edizione speciale The North Face

2.3.3 NASCITA DI UN'ICONA

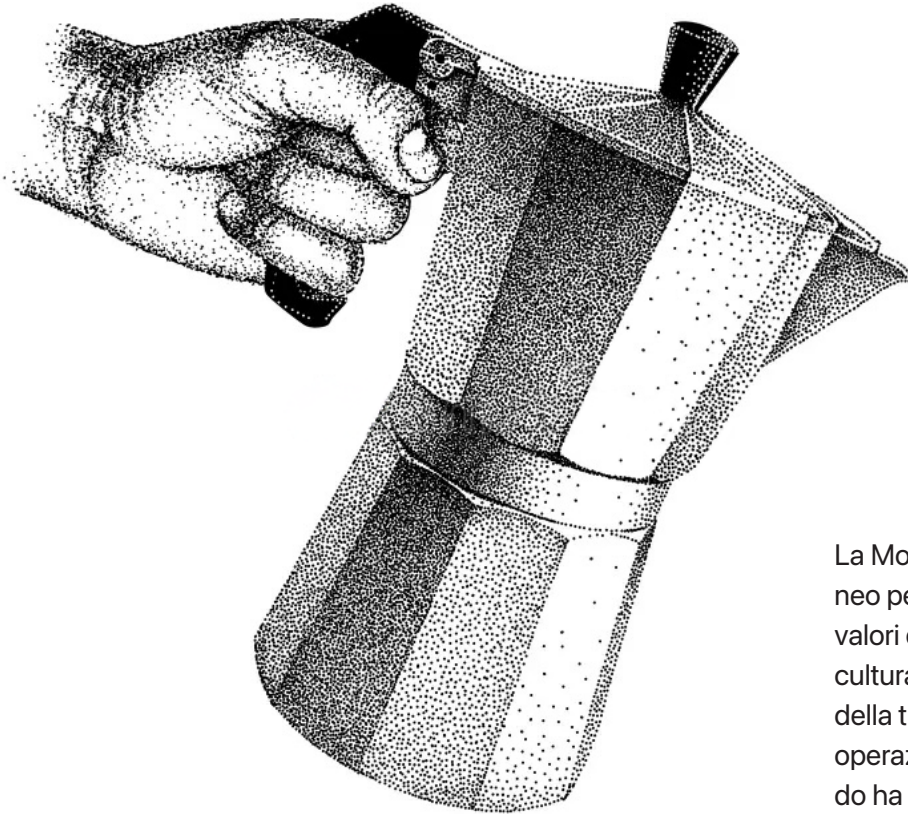


Fig. 2.38 - Illustrazione della Moka Express

La Moka Bialetti, oggetto contemporaneo per quasi un secolo, ha riassunto i valori del made in Italy: spirito creativo, cultura della tavola e realizzazione figlia della tradizione artigiana. Non ha subito operazioni di restyling sino al 2004, quando ha conosciuto modifiche marginali, alla forma del manico o alla finitura metallica, e sono state introdotte nuove colorazioni. Già celebrata dalle collezioni della Triennale di Design di Milano e del MoMA di New York, la Moka ha fruito di uno spazio dedicato, in una recente edizione del Salone Internazionale del Mobile.



1933



1950



1960



2000



2004

Fig. 2.39 - Evoluzione della Moka Express

“To me, Bialetti is the Holy Grail of product design. The Moka pot design is immortal, and I believe Renato Bialetti chose to have his ashes placed in it as a way to share its immortality. This simple coffee maker offers UX and product designers a wealth of lessons. What a case study — almost 100 years old and a legend.”

Rita K. E., scrittrice e critica di design

Naturalmente, la creazione della Moka bialetti negli anni '30 non fu priva di tentativi ed errori. Una grande quantità di pensiero è andato a perfezionare il suo design.

Una volta finito, il design non ha mai avuto bisogno di cambiare.

Fin dal suo debutto, la Moka è rimasta praticamente intatta - un'impresa rara in un mondo in cui gli aggiornamenti e le iterazioni sono spesso inevitabili. La sua forma duratura la dice lunga sulla sua atemporalità.

Questo è uno dei fattori stessi della sua riuscita come "icona", l'essere riuscita a rimanere sempre la stessa per quasi un secolo e per diverse generazioni, creandosi una sorta di "aura" attorno, un velo di atemporalità che ne contribuisce alla percezione di icona e buon design.

L'invenzione della Moka Express da parte di Alfonso Bialetti si colloca in un momento storico cruciale. Negli anni '30, come detto in precedenza, l'espresso era principalmente una bevanda consumata al bar, preparata con macchine ingombranti e complesse. Bialetti ebbe l'intuizione di creare uno strumento che permettesse di ottenere un espresso simile anche a casa, utilizzando un dispositivo compatto, economico e facile da usare.

Quest'invenzione rapida e pratica nell'utilizzo ha trasformato il caffè in un'esperienza familiare, allontanandolo dall'esclusività

del bar.

Per molte famiglie italiane, la possibilità di preparare un caffè di qualità in casa significava risparmiare tempo e denaro, ma anche creare un rituale personale e intimo.

La moka divenne un simbolo di modernità e progresso. Durante il boom economico degli anni '50 e '60, possedere una Moka Express rappresentava non solo un passo avanti nella praticità domestica, ma anche uno status symbol.

Un altro dei fattori principali della sua iconicità è sicuramente l'intento di ridurre al minimo la manutenzione e azzerare la necessità di trattarla con cura come fosse un bene prezioso. Essendo costruito solo di alluminio il corpo non necessita di trattamenti particolari, non solo è gradevole alla vista con la sua finitura prima lucida, poi con il tempo acquisisce una patina dovuta all'uso sul fornello a gas, ma è molto longevo. In più l'alluminio è un ottimo conduttore di calore, il che favorisce una più rapida estrazione del caffè.

Alcuni produttori di caffettiere negli anni successivi, come Alessi, si sono concentrati invece sull'utilizzo dell'acciaio inossidabile, più pesante, con minore conducibilità termica, ma è tutt'oggi oggetto di discussione tra esperti.



Fig. 2.40 - Regolare pulizia dei componenti della Moka

L'iconicità della Moka Express di Bialetti non si deve solo alla sua rivoluzionaria funzionalità e al suo design inconfondibile, ma anche a un approccio visionario alla comunicazione e al marketing, che negli anni '50 e '60 contribuì in maniera determinante a trasformarla in un vero e proprio simbolo della cultura italiana. In questo periodo, le campagne pubblicitarie di Bialetti rappresentarono un caso pionieristico di integrazione tra immagine di prodotto, identità aziendale e linguaggio pubblicitario innovativo.

Il 1953 segna un punto di svolta fondamentale per il marchio Bialetti con la creazione del celebre Omino con i Baffi, disegnato dal fumettista Paul Campani. Questa mascotte, un piccolo uomo con grandi baffi e un dito alzato a indicare la richiesta di un espresso, incarnava perfettamente l'idea del consumatore italiano medio dell'epoca: cordiale, tradizionale e amante del buon caffè.

L'Omino con i Baffi diventò immediatamente il simbolo del marchio e contribuì a rendere la Moka Express riconoscibile e memorabile, anche per chi non aveva mai posseduto una caffettiera. La forza di questo personaggio risiedeva nella sua semplicità e nella capacità di evocare empatia: era un volto familiare che incarnava il rituale quotidiano del caffè all'italiana.

Nonostante l'introduzione di nuovi metodi di preparazione del caffè, come le macchi-

AAAAATTENZIONE

SEMBRA FACILE fare un regalo utile...
ma, per fortuna,
c'è la caffettiera
MOKA EXPRESS

prodotto **BIALETTI** ereditario

SEMBRA FACILE fare un buon caffè... ma ci vuole esperienza, cura e la vera MOKA EXPRESS. La vera Moka Express, quella che Voi volete, quella che fa il caffè così buono, è stata talmente imitata che per distinguerla, per farla riconoscere, senza alcun equivoco, ho deciso di farmi riprodurre sopra. Perciò accertatevi che su una delle facciate ci sia io: l'Omino con i baffi.

AGENZIA GIBBONI 146

REGALATELA
A VOSTRA MOGLIE

REGALATELA
AI VOSTRI AMICI

**caffettiera
MOKA EXPRESS**

in vendita a lire: 1200 (da 1 tazza) 1350 (da 3 tazze)
1700 (da 6 tazze) 2750 (da 9 tazze) 3900 (da 12 tazze)

Fig. 2.41 - Pubblicità di Bialetti, anni '50-'60

ne a capsule e i sistemi a pressione avanzati, la Moka Express mantiene un fascino unico.

Nel contesto contemporaneo, la moka è apprezzata anche per la sua sostenibilità. Un oggetto che dopo più di 90 anni si dimostra più moderno e attuale di alcune delle più moderne e sofisticate macchine espresso automatiche.

Contrariamente alle macchine a capsule, che generano rifiuti significativi, la moka è un oggetto durevole e rispettoso dell'ambiente. Questo aspetto è stato sottolineato da numerosi esperti di design e sostenibilità, che vedono nella moka un modello di consumo responsabile.

La Moka Express è stata celebrata da designer, critici e storici per il suo ruolo nel design industriale e nella cultura popolare.

Alessandro Mendini, celebre designer italiano, descrisse la moka come "un oggetto magico che ha trasformato un'azione quotidiana in un rituale poetico". Mendini sottolineò come il design semplice ma elegante della moka l'abbia resa immediatamente riconoscibile e senza tempo.

Paola Antonelli, curatrice di design al MoMA di New York, ha elogiato la moka per la sua combinazione di forma e funzione: "La Moka Express è un esempio perfetto di design democratico. È bella,

accessibile e ha migliorato la vita di milioni di persone. Non sorprende che sia diventata un'icona globale."

Jonathan Olivares, designer industriale e storico del design, ha definito la moka "un oggetto che rappresenta l'Italia come la Tour Eiffel rappresenta la Francia". Ha evidenziato come la moka incarni non solo l'arte del design, ma anche l'identità culturale italiana.

Opinioni personali

Da oltre 90 anni, la Moka rappresenta un oggetto immancabile nelle case italiane, un simbolo tanto radicato nella quotidianità quanto nella cultura nazionale. Ma cosa ha reso la Moka Express un prodotto così iconico e insostituibile? Perché altre caffettiere non hanno avuto lo stesso successo o perché, nonostante la crescente disponibilità di alternative moderne, le persone continuano a preferirla?

La risposta risiede nella capacità rivoluzionaria della Moka di creare una categoria di prodotto completamente nuova, diventandone il paradigma assoluto, e riuscendo a diventare il nome stesso della categoria, infatti il termine Moka si confonde con il termine caffettiera, e talvolta si usano intercambiabilmente. Quando si pensa alla caffettiera, l'immagine che affiora nella mente è inevitabilmente quella della Moka. È il punto di riferimento principale, sinonimo di affidabilità, qualità e tradizione. Questo legame profondo con l'immaginario collettivo italiano si deve alla sua unicità: non solo è stata innovativa al momento della sua introduzione, ma ha saputo mantenere nel tempo la promessa di offrire un'esperienza di caffè semplice, efficace e autentica.

"LA CUCINA ITALIANA"-1960

AAAA ATTENZIONE

da oggi la vera Moka Express
porta riprodotto
l'Omino con i Baffi

**PER DIFENDERSI
PER DIFENDervi
DALLE IMITAZIONI**

SEMBRA FACILE fare un buon caffè... ma ci vuole
esperienza, cura e la vera MOKA EXPRESS. La
vera Moka Express, quella che Voi volete, quella che
fa il caffè così buono, è stata talmente imitata che per
distinguerla, per farla riconoscere, senza alcun equi-
voco, ho deciso di farmi riprodurre sopra. Perciò
accertatevi che su una delle facciate ci sia io: l'Omino
con i baffi.

caffettiera **MOKA EXPRESS**
prodotto **BIALETTI** crusinallo

Agenzia ORSINI 137

Fig. 2.42 - Pubblicità Bialetti, Moka Express 1960



Fig. 2.43 - Moka Express 2 tazzine

Se qualcuno vuole acquistare una caffettiera, sa già che l'unica su cui andrà sul sicuro sarà proprio la Moka di Bialetti. Questo perché, in quasi un secolo di storia, la Moka non ha mai tradito le aspettative, mantenendo elevati standard qualitativi e rappresentando una garanzia di successo per chi desidera preparare un caffè perfetto.

La sua diffusione e il suo successo non si limitano più al contesto italiano: la Moka è ormai riconosciuta a livello globale come simbolo del vivere italiano e della passione per il caffè. La sua forma iconica e il suo design distintivo continuano a essere sinonimo di autenticità, confermando il ruolo della Moka come standard di riferimento per l'intero settore.

In definitiva, la Moka non è semplicemente una caffettiera; è un simbolo culturale, una garanzia di qualità e una testimonianza della capacità italiana di coniugare innovazione e tradizione.

2.3.4 UN'ICONA CHE RESISTE

Fig. 2.44 - Moka Express anni '50



Negli anni Bialetti ha affrontato numerose difficoltà economiche e attraversato più cambi di proprietà ancora oggi in atto. Ma, nonostante la crisi di un brand l'icona della macchina espresso manuale domestica sopravvive. Basta dare uno sguardo agli esemplari di Moka Bialetti venduti fino ad oggi, intorno ai 320 milioni, e alla percentuale delle famiglie italiane che ne possiede o ne ha posseduto uno, cioè il 90%.

Questo livello di penetrazione di mercato dimostra l'efficacia del prodotto nel colmare un bisogno: caffè economico e di buona qualità a casa, l'obiettivo iniziale di Bialetti!

Anche Bialetti non poteva che allinearsi al prorompente mercato delle macchine automatiche. Chi vuole usare una Moka molto probabilmente già l'ha. L'elevata qualità del prodotto la rende estremamente longeva, a superare i 30 anni di servizio, si è rivelata per la Bialetti probabilmente un'arma contro se stessa a lungo termine.



Fig. 2.45 - Bialetti Mokona, la prima Bialetti semiautomatica, 2006



Fig. 2.46 - Bialetti Super A, 2020

2.3.5 ELEMENTI ICONICI

Beccuccio

Favorisce un versamento fluido prevenendo schizzi



Manico e pomolo neri

In materiale plastico (quale in origine? e quale ora?) per evitare scottature durante la presa

Divisione in due corpi

Caldaia e collettore sono i due corpi principali



Filtro del caffè

Favorisce un corretto flusso dell'acqua all'interno del caffè

Valvola pressione

Presente sin dalla prima versione, evita l'esplosione delle caldaia



Forma polilobata (ottagonale)

Ispirata all'Art Nouveau e favorisce una buona presa per l'avvitamento

2.3.6 ELEMENTI CRITICI

Difficoltà nel raggiungere
risultati costanti

Rischio di bruciare il caffè

Limitazioni nella quantità
di caffè prodotto



Ergonomia del manico e
del pomolo

Problemi chiusura
caffettiera

ELEMENTI CRITICI MOKA EXPRESS



Ergonomia del manico e del pomolo:

Uno dei principali problemi della Moka Express riguarda il design del manico e del pomolo. Il manico, pur essendo realizzato in plastica resistente al calore, presenta una forma sottile e angolata verso la caffettiera, che non si adatta comodamente alla mano dell'utente. Questo design costringe chi la utilizza a impugnare il manico con due o tre dita, anziché con l'intera mano, generando una sensazione di insicurezza nel momento in cui si versa il caffè, soprattutto quando la caffettiera è calda.

Il pomolo, anch'esso in plastica resistente al calore, è posizionato centralmente sul coperchio, seguendo il design originale.

Fig. 2.47 - Moka Express 2 tazzine



Fig. 2.48 - Moka Express con caffè macinato

Tuttavia, la sua collocazione rende quasi impossibile aprire il coperchio con la stessa mano che sorregge la caffettiera. Questo limita la possibilità di controllare il livello di caffè residuo nel collettore durante la fase di versamento, un aspetto particolarmente critico quando si preparano più tazzine.

Difficoltà nel raggiungere risultati costanti:

La Moka è nota per produrre un caffè la cui qualità può variare notevolmente a seconda di fattori come, la macinatura del caffè,

la quantità utilizzata, il livello di pressatura, la quantità d'acqua e il calore del fornello. Questa complessità rende difficile ottenere risultati costanti, soprattutto per gli utenti meno esperti.

Inoltre, l'assenza di marcature chiare per dosare l'acqua e il caffè complica ulteriormente la preparazione. Manca un riferimento visibile per guidare l'utente nella quantità ottimale,

lasciando il processo di dosaggio affidato all'esperienza personale. Questo aspetto penalizza chi cerca una preparazione più standardizzata, come quella garantita dalle macchine per espresso moderne.

Rischio di bruciare il caffè:

La Moka Express non consente un controllo preciso della temperatura durante l'estrazione. Se il fornello è impostato su una fiamma troppo alta o se la caffettiera viene lasciata sul fuoco per troppo tempo, l'acqua in ebollizione può generare vapore surriscaldando il caffè che attraversa, bruciandolo. Questo processo rilascia aromi amari, penalizzando la qualità del risultato finale.

Per gli utenti meno esperti, questa criticità rappresenta una barriera significativa nell'ottenere un caffè di qualità superiore, evidenziando una limitazione strutturale del design della moka.

Fig. 2.49 - Caldaia e collettore Moka Express





Fig. 2.50 - Caffettiera 9090 di Alessi con riduttore di caffè

Limitazioni nella quantità di caffè prodotto:

La Moka Express è progettata per produrre una quantità fissa di caffè, determinata dal modello scelto (1, 3, 6 tazze, ecc.). Questo vincolo riduce la flessibilità per l'utente, che non può adattare la quantità di caffè alle proprie esigenze, a differenza di altre tecnologie di estrazione più versatili.

Problemi nella chiusura della caffettiera:

Chiudere correttamente la Moka quando la caldaia è già calda può essere problematico. Il rischio di scottarsi aumenta notevolmente, rendendo questa operazione scomoda e poco sicura. Inoltre, il sistema filettato della Moka richiede un avvitamento preciso: eventuali errori possono causare perdite durante la preparazione, compromettendo il risultato finale.

3. CASI STUDIO

Effettuata un'analisi degli elementi iconici da salvaguardare e degli elementi critici da correggere o da innovare, è utile esplorare alcune tra le molte declinazioni sul tema Moka espress.

I casi studio sono organizzati in ordine di somiglianza formale con la Moka Express, partendo dal modello che presenta la maggiore affinità formale e funzionale fino ad arrivare a quello che si discosta maggiormente dal design tradizionale. Andando ad evidenziare gradualmente le evoluzioni nel design della caffettiera, analizzando come le modifiche siano state apportate mantenendo o modificando gli elementi iconici della Moka, e come queste influenzino l'esperienza d'uso e la percezione del prodotto.

Moka, Caffè Vergnano	60
Brikka, Bialetti	63
Moka, Alessi, D. Chipperfield	66
La cupola, Alessi, A. Rossi	70
La conica, Alessi, A. Rossi	74
Carmencita, Lavazza, M. Zanuso	78
Opera, La Pavoni, C. Boeri	82
Pulcina, Alessi, M. De Lucchi	86
Giannina, Giannini, C. Giannini	90
9090, Alessi, R. Sapper	94
Collar, Stelton, D. Debiasi, F. Sandri	98
Pump my Moka, S. Previati e S. Cevenini	102

MOKA

Autore	--
Produttore	Caffè Vergnano
Anno	2018
Materiale corpo	Alluminio
Taglie disponibili	3 tazzine
Prezzo (3 tazz.)	40 €



Fig. 3.1 - Moka, Caffè Vergnano

La Moka colorata proposta da Caffè Vergnano si presenta come una caffettiera tradizionale, ma che, ad un'analisi più approfondita, rivela un design generico e poco distintivo. Pur non mostrando particolari difetti funzionali evidenti, questa Moka fatica a distinguersi in un mercato ormai saturo e dominato da prodotti iconici o innovativi.

Il design della Moka Vergnano si basa chiaramente sulla celebre Moka Express di Bialetti, una delle caffettiere più iconiche e riconoscibili al mondo. La somiglianza tra i due prodotti è evidente, sia nella forma generale che nei dettagli costruttivi. L'unica vera differenza visibile è il numero di facce del corpo: la Moka Vergnano presenta 10 lati anziché otto, ma questo dettaglio appare come una variazione superficiale piuttosto che un elemento progettuale significativo.

La caffettiera segue il medesimo principio di funzionamento della Moka classica, senza introdurre migliorie che possano migliorare l'esperienza dell'utente o la qualità del caffè prodotto, ma si limita a ricalcare un prodotto preesistente. Nel panorama contemporaneo, dove i consumatori sono sempre più attratti da oggetti che combinano estetica e funzionalità in modo nuovo, la Moka di Caffè Vergnano non riesce a emergere come un prodotto unico.

Fig. 3.2 - Moka, Caffè Vergnano



Non vengono affrontati problemi noti delle moka tradizionali, come la poca ergonomia del manico, il rischio di bruciare il caffè o l'assenza di marcature chiare per l'acqua. Anche l'estrazione del caffè non presenta accorgimenti progettuali che potrebbero migliorarne il gusto o renderlo più cremoso.

È venuta in più colorazioni, tra cui nero, rosso, bianco, verde salvia e rosa, che fa riferimento alla campagna di Caffè Vergnano Women in Coffee, sviluppato in collaborazione con IWCA (International Women's Coffee Alliance), organizzazione no profit la cui missione è sostenere donne produttrici di caffè per raggiungere una vita economicamente sostenibile.

Nel contesto di un mercato delle caffettiere in continua evoluzione, la Moka Vergnano non sembra avere il potenziale per differenziarsi. I consumatori moderni cercano sempre più spesso prodotti che uniscano innovazione, estetica e funzionalità avanzate. Sul mercato si trovano caffettiere che offrono design iconici, come la Moka Express, o che propongono soluzioni innovative, come la 9090 di Richard Sapper o la Giannina di Carlo Giannini, che reinterpretano la Moka con un approccio progettuale nuovo e distintivo.



Fig. 3.3 - Moka in differenti colorazioni

BRIKKA

Autore	Bialetti
Produttore	Bialetti
Anno	--
Materiale corpo	Alluminio
Taglie disponibili	2, 4 tazzine
Prezzo (2 tazz.)	39 €



Fig. 3.4 - Brikka, Bialetti

La Brikkà è una caffettiera ideata e prodotta da Bialetti, l'inventore della prima Moka nel 1933, pensata per fondere l'esperienza della classica Moka con la consistenza dell'espresso da bar: cremoso, intenso e con una crema densa. Pur mantenendo le linee estetiche iconiche della Moka Express, la Brikkà introduce aggiornamenti come un manico e un pomolo più ergonomici. Il coperchio, ora forato, permette di vedere il caffè durante l'erogazione, mentre la caldaia, sempre in alluminio, è verniciata nero opaco per una più facile distinzione dalle altre caffettiere nel catalogo Bialetti.

La Brikkà mantiene materiali simili a quelli della Moka Express tradizionale: corpo in alluminio e manico e pomolo in resina termoplastica. La base, tuttavia, è notevolmente modificata, con una nuova decorazione e un'ampia svasatura che riduce significativamente la superficie di appoggio. Questa caratteristica, pur donando un'estetica distintiva, rende più complesso posizionare la caffettiera al centro del fornello.



Fig. 3.5 - Brikkà sul fornello



Fig. 3.6 - Brikka sul fornello

Il punto di forza della Brikka è la capacità di creare una schiuma cremosa sul caffè erogato. Per ottenere questo risultato, utilizza una membrana in silicone e un sistema di pressurizzazione che aumenta la pressione dell'acqua e del caffè in uscita. Sul camino di erogazione è presente un nuovo tipo di erogatore, progettato per evitare schizzi e massimizzare la pressione, favorendo così la formazione della crema.

La versione da 2 tazzine della Brikka è basata sulle dimensioni della Moka Express da 3 tazzine, risultando quindi più grande della classica Moka da 2 tazzine. Questo aumento di dimensioni comporta anche un maggiore utilizzo di caffè macinato, che raggiunge il 50% in più rispetto a una Moka tradizionale da 2 tazzine, garantendo sempre un'estrazione per 2 tazzine. Tuttavia, la superficie di appoggio, ridotta a 62 millimetri di diametro, è inferiore persino alla Moka Express da 1 tazzina (67 millimetri), causando difficoltà nel posizionamento della caffettiera in modo stabile e centrato sul fornello.

MOKA

Autore	David Chipperfield
Produttore	Alessi
Anno	2019
Materiale corpo	Alluminio
Taglie disponibili	1, 3, 6 tazzine
Prezzo (3 tazz.)	39 €



Fig. 3.7 - Moka, Alessi

La Moka disegnata da David Chipperfield per Alessi nel 2019 rappresenta un'interpretazione contemporanea e minimalista della classica Moka italiana, simbolo della cultura del caffè. Con questo progetto, Chipperfield ha affrontato una sfida ambiziosa: rinnovare un oggetto di uso quotidiano così radicato nella tradizione italiana, cercando al tempo stesso di rispettarne l'eredità storica e culturale. Il risultato è una caffettiera che mescola modernità e tradizione, ma che non è esente da critiche per alcune scelte progettuali e funzionali.

Il corpo della caffettiera presenta una struttura endecagonale, a 11 lati, un chiaro richiamo alla forma iconica della Moka originale, ma con una reinterpretazione più asciutta e contemporanea. La forma del manico è stata migliorata con un'inclinazione per favorire la presa, priva di elementi decorativi, mentre il beccuccio è pensato per una versatilità d'uso e per garantire un versamento preciso.

Fig. 3.8 - Moka, Alessi



La Moka di Chipperfield è realizzata in fusione di alluminio, un materiale tipico per le caffettiere di questo tipo, scelto per la sua leggerezza, la capacità di distribuire il calore in modo uniforme rapidamente e il costo contenuto. Il manico e il pomolo del coperchio sono realizzati in plastica termoisolante, resistente al calore, e presentano una finitura satinata che contrasta con la superficie lucida del corpo principale.

Dal punto di vista tecnico, la Moka di Chipperfield rispetta la struttura classica delle moka italiane, senza introdurre innovazioni particolarmente significative. La valvola di sicurezza è posizionata nella base, e il sistema di chiusura a vite assicura stabilità durante l'uso. Il beccuccio, con un profilo leggermente affusolato, è progettato per un versamento preciso e privo di schizzi, migliorando l'esperienza d'uso.

Fig. 3.9 - Moka in diverse taglie





Fig. 3.10 - Moka, Alessi

La Moka di Chipperfield si propone come un oggetto affidabile per la preparazione del caffè quotidiano. La struttura in alluminio garantisce un riscaldamento rapido e uniforme, mentre la semplicità delle componenti la rende facile da pulire.

Sebbene la caffettiera funzioni bene, manca di soluzioni tecniche innovative che possano distinguerla da altri modelli. In un mercato sempre più competitivo, in cui molti prodotti cercano di migliorare l'ergonomia o l'esperienza d'uso la Moka di Chipperfield può sembrare troppo conservativa, limitandosi a una reinterpretazione estetica piuttosto che a una vera rivoluzione funzionale.

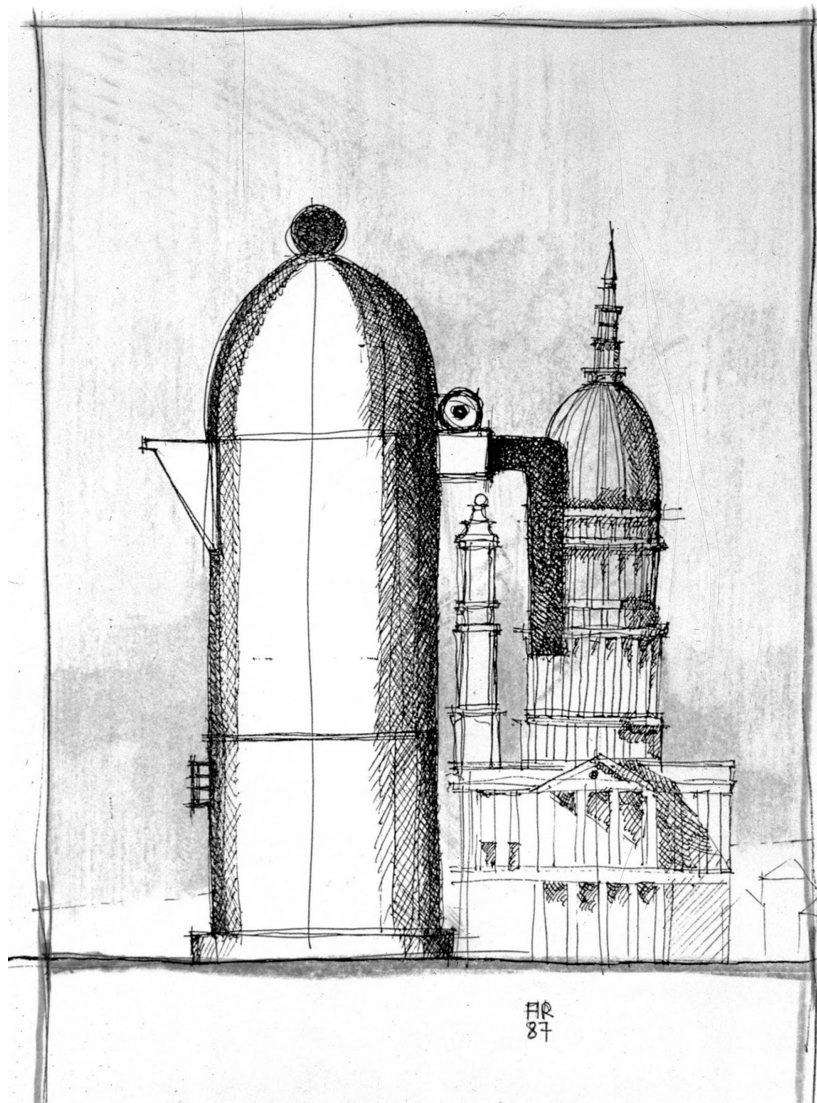
LA CUPOLA

Autore	Aldo Rossi
Produttore	Alessi
Anno	1988
Materiale corpo	Alluminio
Taglie disponibili	1, 3, 6 tazzine
Prezzo (3 tazz.)	65 €



Fig. 3.11 - La Cupola, Alessi

Fig. 3.12 - Disegno di Aldo Rossi con la cupola di San Gaudenzio a Novara e La Cupola



La caffettiera Cupola di Aldo Rossi è un pezzo iconico del design italiano, che unisce funzionalità ed estetica in un oggetto quotidiano. Nata dal desiderio dell'autore di creare una caffettiera alla portata di tutti, ottenendo in effetti un grande successo di pubblico, è una piccola architettura da tavola con il tetto a cupola.

È realizzata in alluminio, un materiale tradizionalmente utilizzato per le caffettiere italiane, che garantisce una distribuzione uniforme del calore. La forma della Moka è essenziale ma distintiva, caratterizzata da linee pulite e geometriche che ricordano le strutture architettoniche. La sua silhouette si distingue per la parte superiore a forma di cupola, un omaggio alle architetture classiche italiane, come le chiese e i monumenti storici.

La Cupola è dunque un'evoluzione di un progetto nato con La Conica. Nel 1988 nasce un oggetto che al posto del coperchio appuntito, ne possiede uno arrotondata, ispirato dalla cupola di San Gaudenzio di Novara, progettata da Alessandro Antonelli. Composta dalle forme elementari tipiche della sua architettura, la creazione di Aldo Rossi per Alessi ripropone tutta la ricchezza della filosofia architettonica del grande maestro nella piccola scala del paesaggio domestico.

Il design della Moka Cupola riflette chiaramente l'influenza architettonica di Aldo Rossi. La cupola superiore non è solo un elemento estetico, ma anche funzionale: la forma curva contribuisce a concentrare il vapore e a ottimizzare l'estrazione del caffè, migliorandone l'aroma e il sapore.

Fig. 3.13 - La Cupola nelle diverse taglie





Fig. 3.14 - La Cupola, Alessi

Dal punto di vista funzionale, la Moka Cupola è progettata per essere utilizzata su fornelli a gas, elettrici e in vetroceramica. Il manico è ergonomico e resistente al calore, garantendo una presa sicura e confortevole. La capacità varia, solitamente da una, tre e sei tazze, rendendola adatta sia per uso personale che per gruppi.

L'introduzione della Moka Cupola ha avuto un impatto significativo nel mondo del design. È diventata un simbolo del design italiano contemporaneo, apprezzata non solo per la sua funzionalità ma anche per il suo valore estetico. La Moka di Rossi è spesso esposta in musei e gallerie di design, rappresentando un perfetto connubio tra arte e funzionalità.

LA CONICA

Autore	Aldo Rossi
Produttore	Alessi
Anno	1984
Materiale corpo	Alluminio
Taglie disponibili	3, 6 tazzine
Prezzo (3 tazz.)	265 €



Fig. 3.15 - La Conica, Alessi



Fig. 3.16 - La Cupola, Alessi

La Moka Conica prende il nome dalla sua forma distintiva, che ricorda un cono perfetto. Questo design minimalista ed essenziale si distingue nettamente dalle forme più tradizionali delle caffettiere Moka, solitamente caratterizzate da linee più morbide e volumi più complessi. La struttura è composta da due parti principali: la base, dove si inserisce l'acqua insieme al filtro per il caffè macinato, e il recipiente superiore, dove si raccoglie il caffè. Rossi ha scelto di utilizzare l'acciaio inossidabile,

un materiale che conferisce al prodotto un aspetto moderno e raffinato.

L'estetica minimalista e moderna della Moka Conica non si traduce in una maggiore funzionalità. Il peso considerevole dell'acciaio inossidabile, l'altezza significativa che rende la caffettiera instabile sul fornello e il manico privo di rivestimento plastico per evitare scottature, rendono La Conica meno pratica rispetto alle tradizionali Moka per quanto riguarda l'usabilità.

Negli ultimi anni, l'iconica forma della Conica ha visto l'introduzione di una seconda versione, sempre prodotta da Alessi. Questa nuova versione è caratterizzata da un manico dritto in resina plastica che, insieme al pomello del coperchio dello stesso materiale, risponde meglio alle esigenze funzionali della caffettiera.

Aldo Rossi è noto per la sua capacità di infondere nei suoi progetti una memoria storica e culturale. La forma conica della caffettiera richiama le antiche architetture industriali e i silos, simboli della modernità e del progresso.



Fig. 3.17 - La Conica manico lungo, Alessi, 2021



Questo richiamo alla memoria collettiva conferisce alla Moka Conica una dimensione narrativa che va oltre il suo utilizzo quotidiano.

Il design di Rossi sfida la convenzionalità, proponendo una visione personale e innovativa del quotidiano. La Moka Conica è diventata un'icona del design italiano, apprezzata in particolar modo per il suo valore artistico. È stata esposta in numerose mostre di design e fa parte delle collezioni permanenti di importanti musei, come il Museum of Modern Art (MoMA) di New York.

La Moka Conica di Aldo Rossi è un esempio eccezionale di come il design possa elevare un oggetto di uso quotidiano a opera d'arte. La sua forma distintiva, la scelta dei materiali e il significato simbolico ne fanno un pezzo unico nel panorama del design industriale. La capacità di Rossi di unire estetica, funzionalità e memoria storica in un singolo oggetto dimostra la sua maestria e la sua visione innovativa, rendendo la Moka Conica un'icona senza tempo.

Fig. 3.18 - La Conica, dettaglio beccuccio

CARMENCITA

Autore	Marco Zanuso
Produttore	Lavazza
Anno	1979
Materiale corpo	Alluminio
Taglie disponibili	1, 2, 3 tazzine
Prezzo (3 tazz.)	33 €



Fig. 3.19 - Carmencita, Lavazza

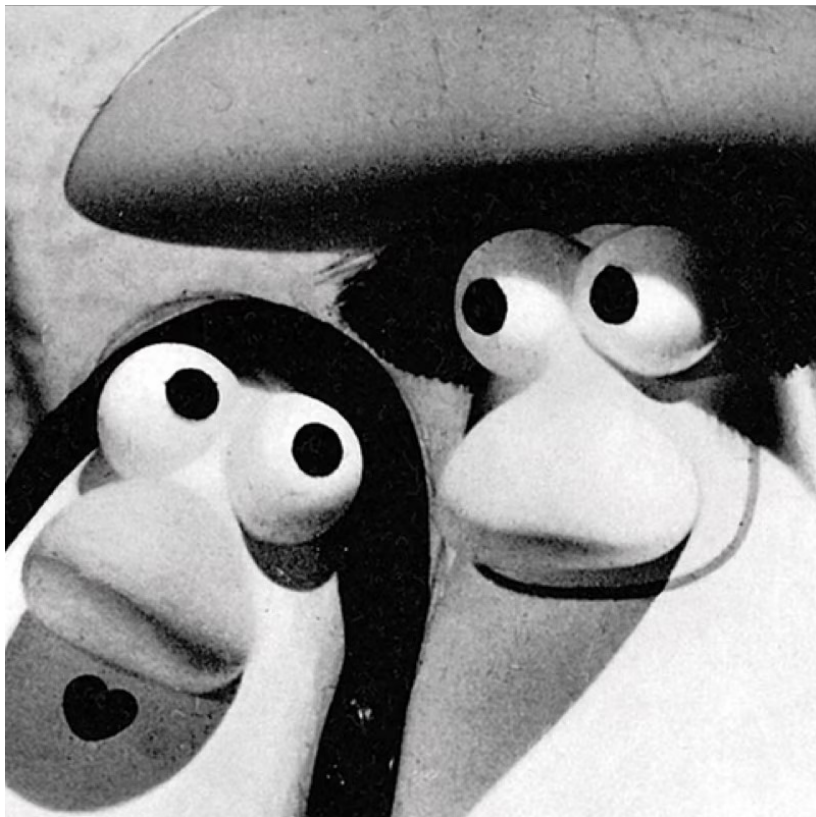


Fig. 3.20 - Pubblicità di Lavazza durante un Carosello, con Caballero e Carmencita

La Moka Carmencita, progettata da Marco Zanuso nel 1979 per il marchio Lavazza, è un'icona del design italiano. Questa caffettiera rappresenta non solo un'evoluzione funzionale nella preparazione del caffè, ma anche un capolavoro estetico che ha segnato un'epoca.

Disegnata dal grande Marco Zanuso, la Moka Carmencita è diventata una vera e propria icona negli anni successivi alla sua creazione, un oggetto di design ambito presente in molte case italiane. Zanuso si è ispirato al successo del programma televisivo "Carosello". Nel 1957, tre anni dopo la nascita della televisione italiana, inizia "Carosello", una trasmissione unica nel suo genere che univa un minuto di spettacolo a 25 secondi di pubblicità.

Il punto di svolta per Lavazza avvenne nel 1958 con l'ingresso in azienda di Emilio Lavazza e l'incontro con Armando Testa, uno dei pionieri della pubblicità italiana. Da questa collaborazione nacquero i personaggi di Carmencita e Caballero. Lavazza fece il suo esordio televisivo in grande stile nel 1965 e fino al 1977, con Caballero e Carmencita come protagonisti di una serie di spot pubblicitari ironici e surreali. Carmencita, con la sua forma stravagante, era rappresentata come un cono con lunghe trecce nere, una bocca a cuoricino e un aspirante corteggiatore dalla stessa forma, ambientati in un contesto western.

Il Caballero Misterioso, abilissimo pistole-

ro della pampa sconfinata dove le pistole dettavano legge, era alla ricerca della bellissima Carmencita, che però preferiva un altro uomo, con baffi affascinanti. Entrambi i personaggi erano senza braccia e gambe, con occhi fissi e sorrisi disegnati; il Caballero poteva muovere solo il cappello e la pistola, mentre Carmencita agitava le trecce.

Da questi iconici personaggi nacque l'idea di trasformare Carmencita in una moka per il caffè espresso. La sagoma distintiva fu adattata con l'aggiunta di un manico a 90° gradi, che rivoluzionò la gestualità della mescita del caffè rendendola più agevole. Questo la rende ancora oggi riconosciuta come un simbolo del Made in Italy nel mondo.

L'importanza della Moka Carmencita va oltre la sua funzionalità. Questo oggetto di design ha segnato profondamente l'immaginario collettivo italiano e non solo. La caffettiera stessa è stata esposta in numerose mostre di design ed è considerata un classico del design industriale del XX secolo.

Fig. 3.21 - Statuine di Carmencita e Caballero





Fig. 3.22 - Carmencita in versione Pro

La Moka Carmencita si distingue immediatamente per il suo design innovativo e accattivante. A differenza delle tradizionali caffettiere a forma ottagonale o cilindrica, Carmencita presenta una struttura conica, elegante e sinuosa. La scelta dei materiali, prevalentemente alluminio, conferisce leggerezza e robustezza, mentre il manico e il pomello sono in plastica nera.

Zanuso ha prestato particolare attenzione alla funzionalità della Moka Carmencita. Il meccanismo di preparazione del caffè rimane fedele alla tradizione delle Moka italiane, ma con migliorie che ne ottimizzano l'uso. La base larga consente una migliore distribuzione del calore e una maggiore stabilità, assicurando una preparazione del caffè più uniforme. Inoltre, il beccuccio è progettato per versare il caffè senza schizzi, rendendo l'intera esperienza più pulita e piacevole.

È anche disponibile anche in versione Pro in una colorazione nero satinato.

OPERA

Autore	Cini Boeri
Produttore	La Pavoni
Anno	1989
Materiale corpo	Acciaio Inossidabile
Taglie disponibili	--
Prezzo	--



Fig. 3.23 - Opera, La Pavoni

La caffettiera Opera, disegnata da Cini Boeri per La Pavoni nel 1989, si distingue per la sua aspirazione a ridefinire la Moka italiana attraverso un linguaggio contemporaneo. Questo progetto unisce l'estetica raffinata, caratteristica dell'architetta e designer milanese, alla precisione tecnica e all'esperienza decennale del brand La Pavoni, celebre per le sue macchine da caffè espresso di alta qualità.

Cini Boeri ha cercato di rompere con l'estetica tradizionale delle caffettiere italiane, proponendo una forma essenziale, caratterizzata da un corpo cilindrico per la caldaia e una sfera per il collettore superiore. Il manico angolato e il beccuccio integrato si armonizzano con le linee pure dell'oggetto, contribuendo a creare un look elegante e moderno. Opera è un esempio di microarchitettura domestica.

L'idea di Boeri era quella di produrre un oggetto senza tempo, capace di adattarsi a contesti sia domestici che sofisticati. Sebbene il design minimalista sia apprezzabile, questa scelta lo rende anche meno iconica rispetto ad altre caffettiere, come la Moka Bialetti o la 9090 di Richard Sapper.

Fig. 3.24 - Opera in due taglie



Alcuni utenti potrebbero trovare l'estetica troppo fredda o impersonale, mancando quel "calore" che spesso si associa al rito tradizionale del caffè italiano.

La caffettiera Opera è realizzata in acciaio inossidabile 18/10, un materiale scelto per la sua robustezza, durata e resistenza alla corrosione. La superficie lucida riflettente del corpo principale non solo enfatizza la qualità del materiale, ma aggiunge un tocco di eleganza e luminosità all'oggetto. Questa scelta conferisce alla caffettiera un aspetto raffinato e moderno, oltre a garantire una facile manutenzione nel tempo e indubbiamente fa riferimento alle finiture metallica e nera della Moka Express.

La distribuzione del calore, grazie alla base ampia e piatta, garantisce un'estrazione uniforme del caffè, e il sistema di chiusura a vite è progettato per assicurare sicurezza e facilità d'uso.

Il design cilindrico, pur elegante, potrebbe non essere il più comodo per il versamento del caffè, che in alcune recensioni viene segnalato come poco fluido.

Le linee geometriche e la finitura lucida conferiscono a Opera un aspetto moderno e sofisticato, ideale per chi apprezza un'estetica minimalista e discreta. Tuttavia, la caffettiera si distingue più per la sua sobrietà che per una personalità iconica, risultando meno riconoscibile rispetto ad altri oggetti di design italiano.

Fig. 3.25 - Opera aperta





Fig. 3.26 - Opera, La Pavoni

Opera si rivolge a chi cerca un prodotto elegante e funzionale, capace di preparare un caffè di qualità senza complicazioni. La scelta dell'acciaio inossidabile garantisce una pulizia semplice e una lunga durata, mentre il design compatto la rende facile da riporre.

Nonostante le qualità tecniche, Opera non eccelle in termini di ergonomia. Il manico, sebbene funzionale, non risulta particolarmente comodo per mani più grandi, e il beccuccio non sempre garantisce un flusso uniforme. Inoltre, il prezzo relativamente alto rispetto ad altre moka potrebbe scoraggiare alcuni acquirenti, specialmente considerando l'assenza di caratteristiche tecniche realmente innovative.

La caffettiera Opera di Cini Boeri per La Pavoni è un oggetto di design che spicca per il suo approccio sobrio e moderno, ma non privo di compromessi. Pur offrendo materiali di alta qualità, un'estetica sofisticata e un'eccellente resistenza nel tempo, soffre di alcune limitazioni in termini di ergonomia e innovazione tecnica.

PULCINA

Autore	Michele De Lucchi
Produttore	Alessi
Anno	2015
Materiale corpo	Alluminio
Taglie disponibili	1, 3, 6 tazzine
Prezzo (3 tazz.)	74 €



Fig. 3.27 - Pulcina, Alessi

La Pulcina, progettata da Michele De Lucchi per Alessi nel 2015, è una caffettiera che si distingue per la capacità di coniugare design contemporaneo e innovazione funzionale, con un profondo rispetto per la tradizione del caffè italiano. Frutto della collaborazione tra Alessi e Illycaffè, la Pulcina rappresenta una Moka rivoluzionaria, in grado di esaltare l'aroma e il gusto del caffè grazie a un'innovazione tecnica che interrompe l'erogazione al momento giusto, evitando che il caffè acquisti il tipico retrogusto amaro. Il suo nome e la sua forma evocano il "becco di un pulcino", simbolo di precisione e delicatezza, che si riflette anche nel design del beccuccio, progettato per tagliare perfettamente la goccia.

La Pulcina è concepita come una rivisitazione moderna della Moka tradizionale, con un'estetica che combina morbidezza e compattezza. Il suo design distintivo è caratterizzato da una silhouette arrotondata, che richiama un piccolo pulcino. Ogni elemento della caffettiera è progettato per essere funzionale, dal manico ergonomico al beccuccio. Questa cura nei dettagli sottolinea l'approccio poetico e allo stesso tempo pratico di Michele De Lucchi.

Fig. 3.28 - Pulcina con dettagli rosso illy



Il design interno della caldaia è ottimizzato per interrompere automaticamente l'erogazione del caffè al momento giusto, prima che il liquido assuma un retrogusto amaro. Questo dettaglio tecnico, pur semplice, rappresenta una grande evoluzione rispetto alle moka tradizionali, poiché permette di esaltare l'aroma corposo e rotondo del caffè, migliorandone significativamente la qualità.

La tecnologia sviluppata con illycaffè permette di ottenere un caffè dall'aroma rotondo e privo di retrogusto amaro, migliorando notevolmente la qualità del risultato.



Fig. 3.29 - Pulcina disassemblata



La Pulcina è realizzata in alluminio, un materiale leggero e con un'ottima conduzione termica, ideale per la preparazione del caffè. Il manico è in plastica termoisolante, resistente al calore e progettato per offrire una presa sicura durante l'uso. La superficie del corpo presenta una finitura satinata che conferisce un aspetto sobrio e contemporaneo.

Viene venduta in soli due formati, tre e sei tazzine, il che potrebbe non soddisfare le esigenze di chi desidera preparare quantità maggiori o minori di caffè in un'unica erogazione. Inoltre, il prezzo relativamente alto rispetto ad altre moka potrebbe scoraggiare alcuni acquirenti.

Fig. 3.30 - Pulcina dettaglio interno

GIANNINA

Autore	Carlo Giannini
Produttore	Giannini
Anno	1968
Materiale corpo	Acciaio inossidabile
Taglie disponibili	1, 6 tazzine (3 con riduttore)
Prezzo (3 tazz.)	113 €



Fig. 3.31 - Giannina, Giannini



Fig. 3.32 - Giannina funzionamento manico

La caffettiera Giannina di Carlo Giannini è un prodotto iconico che rappresenta un'innovazione nel mondo delle caffettiere italiane. Creata negli anni '60, questa Moka si distingue per il suo design elegante, la sua funzionalità e la qualità dei materiali utilizzati.

La Moka Giannina è celebre per il suo design distintivo, caratterizzato da linee pulite e forme eleganti. A differenza delle tradizionali caffettiere in alluminio, la Giannina è realizzata in acciaio inossidabile, conferendole un aspetto moderno e raffinato, oltre a una maggiore durabilità e resistenza alla corrosione. L'acciaio inossidabile è noto per la sua capacità di mantenere la temperatura, garantendo un'estrazione del caffè costante e uniforme. Tuttavia, l'uso dell'acciaio inossidabile comporta il rischio di surriscaldare il caffè macinato durante l'estrazione, il che potrebbe bruciarlo e conferire al caffè un retrogusto amaro. Un'altra caratteristica del design della Giannina è l'assenza di angoli interni acuti, che facilita la pulizia e previene l'accumulo di residui di caffè. La sua struttura robusta e i componenti di alta qualità la rendono una scelta preferita per chi cerca una caffettiera che duri nel tempo.

Utilizzare la Moka Giannina è semplice e intuitivo. Il procedimento è simile a quello delle altre moka: si riempie la caldaia con acqua, si inserisce il filtro con il caffè macinato e si aggancia la parte superiore. Una volta posta sul fornello, la caffettiera sfrutta la pressione del vapore per far passare l'acqua attraverso il caffè macinato, producendo un caffè pronto per essere gustato. La manutenzione della Giannina è facilitata dal suo design in acciaio inossidabile, che può essere facilmente pulito senza rischiare la corrosione.

La Moka Giannina di Carlo Giannini rappresenta un perfetto connubio tra tradizione e innovazione. La scelta dell'acciaio inossidabile e il sistema di chiusura a baionetta dimostrano un'attenzione ai dettagli e una volontà di migliorare un oggetto di uso quotidiano, rendendolo più funzionale e duraturo. Il design elegante e la capacità di produrre un caffè eccellente la rendono una delle caffettiere più apprezzate sul mercato.

Fig. 3.33 - Giannina dettaglio manico





Fig. 3.34 - Giannina dettaglio coperchio

La Giannina si distingue anche per alcune soluzioni tecniche innovative. Una delle principali è il sistema di chiusura a baionetta, che sostituisce la tradizionale filettatura presente nella maggior parte delle altre moka. Questo sistema consente una chiusura più rapida e sicura, riducendo il rischio di perdite durante la preparazione del caffè.

La sua capacità varia in base ai bisogni: semplicemente girando il filtro si può decidere se fare tre o sei tazzine di caffè.

9090

Autore	Richard Sapper
Produttore	Alessi
Anno	1979
Materiale corpo	Acciaio inossidabile
Taglie disponibili	1, 3, 6, 10 tazzine
Prezzo (3 tazz.)	159 €



Fig. 3.35 - 9090, Alessi



La Moka 9090, progettata da Richard Sapper per Alessi, rappresenta una delle icone del design italiano contemporaneo. Questo capolavoro del design industriale, nato nel 1979, non è solo un oggetto funzionale, ma anche un esempio di estetica e innovazione tecnica. È la prima caffettiera per espresso della storia di Alessi, primo attrezzo per la cucina dopo gli anni Trenta, e la prima opera della collaborazione tra l'azienda piemontese e il designer tedesco. Ha vinto il premio internazionale Compasso d'Oro nel 1979 ed è il primo oggetto Alessi a essere entrato nella Permanent Design Collection del Museum of Modern Art di New York.

La Moka 9090 si distingue immediatamente per la sua forma innovativa e per l'uso di materiali di alta qualità. Realizzata in acciaio inossidabile, offre una robustezza e una resistenza alla corrosione superiori rispetto alle tradizionali moka in alluminio. La sua forma tronco-conica, con una base più larga e un corpo che si restringe verso l'alto, non solo è visivamente accattivante, ma migliora anche la distribuzione del calore durante l'uso, garantendo una migliore estrazione del caffè.

Fig. 3.36 - 9090 10 tazzine disassemblata

Una delle caratteristiche più rivoluzionarie della 9090 è il meccanismo di apertura e chiusura. A differenza delle moka tradizionali che si avvitano, la 9090 utilizza un sistema di leva a incastro che semplifica notevolmente il processo di apertura e chiusura, migliorando l'ergonomia e riducendo il rischio di perdite durante la preparazione del caffè. Questo sistema di leva è un esempio brillante di come Sapper sia riuscito a combinare funzionalità e innovazione tecnica in un unico prodotto.

I principi cardine attorno ai quali si sviluppa il progetto di Sapper sono:

_Maneggevolezza: La caffettiera può essere utilizzata e pulita con una sola mano, grazie al design ergonomico e al meccanismo di apertura innovativo.

_Monomatericità: L'uso esclusivo dell'acciaio inossidabile evita i problemi legati ai manici in plastica che si bruciavano, rendendo necessario sostituire l'intera caffettiera.

La bellezza della Moka 9090 risiede nella sua semplicità e nelle linee pulite. L'aspetto lucido dell'acciaio inossidabile, insieme alla forma distintiva, rende questa Moka non solo un oggetto d'uso quotidiano, ma anche un pezzo da esposizione.

Fig. 3.37 - 9090 apertura tramite manico a leva





Fig. 3.38 - 9090 nelle sue varianti di taglia (1, 3, 6, 10 tazzine)



Fig. 3.39 - Bialetti Venus, ispirata alla caffettiera 9090

Non sorprende che la 9090 sia stata la prima Moka a entrare nella collezione permanente del Museum of Modern Art (MoMA) di New York, un riconoscimento che sottolinea il suo valore come opera d'arte oltre che come elettrodomestico.

La caffettiera 9090 si presenta come un profilo continuo di rotazione sul quale sono stati inseriti manico, beccuccio e valvola. La parte anteriore si distingue dalla posteriore per la presenza di questi ultimi due elementi, mentre sulla parte posteriore trova spazio il manico. L'oggetto, a prima vista chiuso, si compone di due parti simili, ma di proporzioni diverse: una superiore più lunga e una inferiore più corta.

La 9090 ha uno sviluppo ascendente. Si è fatto uso di linee verticali rette per il corpo e linee oblique per delimitare le varie parti dell'oggetto, che si trovano tra la parte superiore e quella inferiore e alla base della macchina. L'unico componente curvilineo è il manico.

La caffettiera 9090 è caratterizzata da una colorazione metallica propria del materiale, mentre il manico, sempre in acciaio, presenta una finitura più satinata e disponibile in più colorazioni.

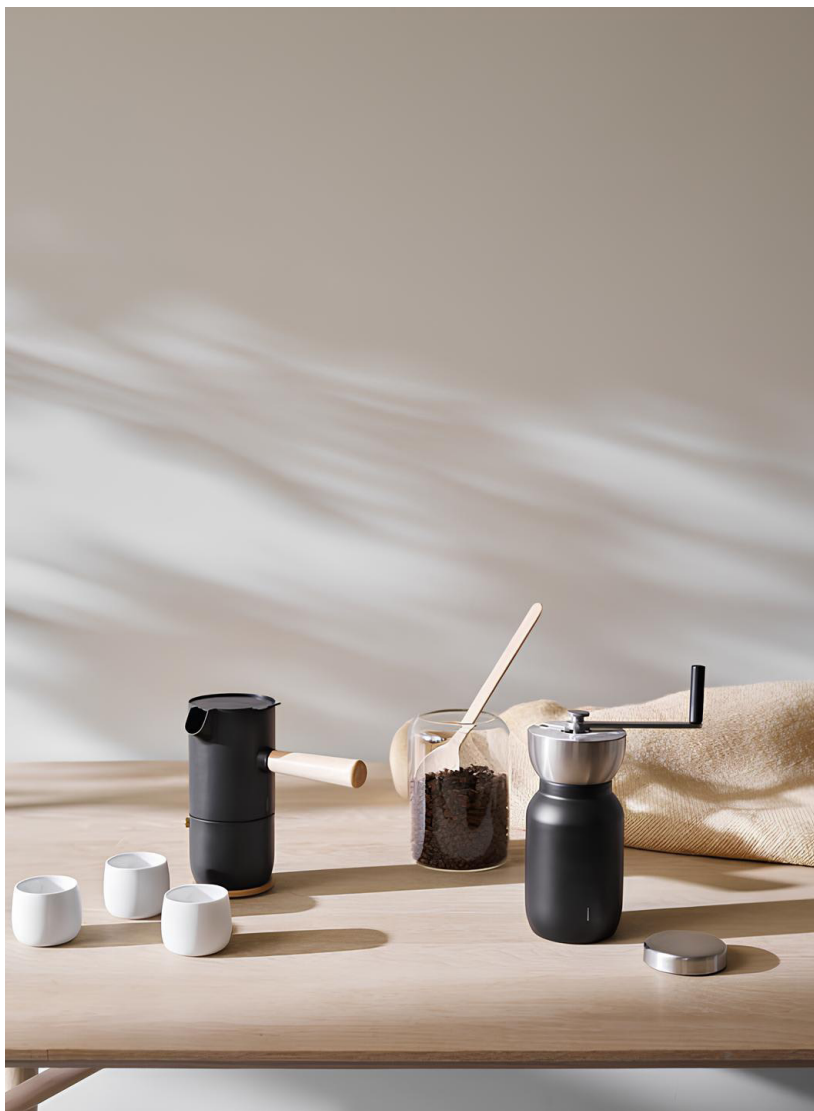
COLLAR

Autore	Daniel Debiasi, Federico Sandri
Produttore	Stelton
Anno	2016
Materiale corpo	Acciaio inossidabile
Taglie disponibili	2, 4 tazzine
Prezzo (2 tazz.)	95 €



Fig. 3.40 - Collar Espresso Maker, Stelton

Fig. 3.41 - Linea di prodotti Collar, Stelton



La caffettiera Stelton Collar, progettata dal duo di designer italiani Daniel Debiassi e Federico Sandri per il brand danese Stelton, è un oggetto che coniuga l'eleganza del design nordico con la tradizione italiana del caffè. Lanciata nel 2016 come parte della collezione Collar, questa caffettiera non è solo un utensile funzionale, ma un'opera che reinterpreta la Moka in chiave moderna, fondendo minimalismo, materiali pregiati e una sensibilità per il rituale del caffè.

La Stelton Collar nasce dal desiderio di portare il rito italiano del caffè espresso in un contesto estetico più contemporaneo e globale. La moka tradizionale, simbolo delle case italiane, viene reinterpretata in un linguaggio visivo più essenziale, tipico del design scandinavo, ma senza perdere il legame con le sue radici funzionali.

La forma della caffettiera è caratterizzata da proporzioni pulite e linee geometriche ben definite. Il suo corpo cilindrico, combinato con dettagli smussati e superfici satinare, trasmette un senso di solidità e modernità. La combinazione di finiture satinare nere e materiali metallici rende l'oggetto sofisticato, quasi scultoreo, perfetto sia per l'uso quotidiano che per essere esposto come un elemento decorativo. La Stelton Collar è realizzata principalmente in acciaio inossidabile rivestito con una finitura satinata nera in teflon, che le conferisce un aspetto contemporaneo e resistente. La scelta di questo materiale

garantisce robustezza, lunga durata e facilità di pulizia. Il pomello è integrato nel coperchio.

Un aspetto distintivo della Collar è il manico in legno, disponibile in alcune versioni. Questo dettaglio non è solo funzionale – il legno non si surriscalda e offre una presa sicura – ma aggiunge un ulteriore livello di raffinatezza al design. La scelta del legno evoca inoltre una connessione naturale e sensoriale, coerente con la filosofia scandinava di un design che valorizza la relazione tra uomo e oggetto.

Pur rimanendo fedele al principio base della Moka, la Collar introduce alcune innovazioni progettuali. È pensata per la preparazione del caffè espresso su piano cottura, ma con un'attenzione particolare alla semplicità e alla praticità. La capacità della caffettiera è ideale per 2-4 tazze, rendendola perfetta per momenti di convivialità senza eccedere nelle dimensioni.

La caffettiera Collar fa parte di una più ampia collezione ideata da Debiasi e Sandri per Stelton, che include anche un macinacaffè manuale, una lattiera e una zuccheriera. Tutti gli elementi della collezione condividono lo stesso linguaggio estetico, creando un set coordinato che esalta l'esperienza del caffè. Questo approccio integrato è un segno distintivo della filosofia progettuale del brand, che mira a creare oggetti che siano sia pratici che visivamente coerenti.

Fig. 3.42 - Collar Espresso Maker disassemblata





Fig. 3.43 - Collar Espresso Maker in uso

Dal suo lancio, la Stelton Collar ha ricevuto un'ampia approvazione da parte di designer e appassionati di caffè in tutto il mondo. È stata spesso descritta come un'"opera d'arte funzionale" per la sua capacità di combinare estetica e utilità. Sebbene nasca come un tributo alla tradizione italiana, la caffettiera Collar rappresenta anche un oggetto internazionale, capace di adattarsi a una molteplicità di contesti culturali e stili di vita.

Il successo della Collar riflette una tendenza crescente nel design contemporaneo: il ritorno a oggetti semplici, ma di alta qualità, che migliorano l'esperienza quotidiana e durano nel tempo. La sua capacità di reinterpretare un'icona della tradizione italiana per un pubblico globale ha reso la Stelton Collar un esempio emblematico di design senza confini.

PUMP MY MOKA

Autore	Simone Previati, Stefano Cevenini
Produttore	--
Anno	2022
Materiale corpo	Alluminio, Acciaio inossidabile
Taglie disponibili	2, 3 tazzine
Prezzo (2 tazz.)	165 €



Fig. 3.44 - Pump My Moka

La "Pump My Moka" è un innovativo progetto di design e ingegneria ideato da Simone Previati e Stefano Cevenini. Questo dispositivo rappresenta un'evoluzione della tradizionale Moka italiana, incorporando nuove funzionalità e design per migliorare l'esperienza di preparazione del caffè. La Moka è un elemento fondamentale della cultura del caffè italiano, e questo progetto cerca di unire tradizione e innovazione per soddisfare le esigenze dei consumatori moderni.

Fig. 3.45- Pump My Moka in uso all'esterno



Il design della "Pump My Moka" mantiene la forma classica della Moka a cui tutti siamo abituati, ma con l'aggiunta di una piccola pompa esterna e di una striscia termometrica posizionata sulla caldaia, per consentire un maggiore controllo di profilo ed estrazione.

I materiali utilizzati sono di alta qualità, con un corpo in alluminio che assicura durabilità e leggerezza. La scelta dell'alluminio non è casuale: oltre a essere resistente alla corrosione, permette una distribuzione uniforme del calore, essenziale per una buona estrazione del caffè.

La caratteristica più distintiva della “Pump My Moka” è l’integrazione di una piccola pompa manuale. Questa pompa è progettata per mantenere una pressione costante durante l’estrazione, simile a quella delle macchine da caffè espresso.

Questo permette di ottenere un caffè più ricco e corposo, con una crema superiore rispetto a quella ottenibile con una Moka tradizionale.

La pompetta è collegata alla Moka attraverso un rubinetto rapido, che permette di utilizzarla sia nel modo più consueto sia nella sua versione modificata. Ovviamente consentendo di poterla lavare semplicemente.

Un’altra innovazione è la presenza di un termometro integrato nel serbatoio inferiore. Questo strumento consente di monitorare la temperatura dell’acqua, garantendo che rimanga nel range ottimale per l’estrazione del caffè.

Nonostante l’integrazione di nuove tecnologie, la “Pump My Moka” è stata progettata per essere user-friendly. Il processo di preparazione del caffè è molto simile a quello della Moka tradizionale, con l’aggiunta di pochi semplici passaggi per attivare la pompa.

La “Pump My Moka” rappresenta un significativo passo avanti nel settore delle macchine da caffè portatili. Il suo design

innovativo e le funzionalità avanzate attraggono sia i puristi del caffè che i consumatori tecnologicamente orientati. La possibilità di ottenere un caffè più cremoso rispetto alla Moka tradizionale, grazie alla maggiore pressione, senza rinunciare alla portabilità e alla semplicità d’uso potrebbe rivoluzionare il modo in cui le persone preparano il caffè a casa e in movimento. Pump My Moka è un eccellente esempio di come l’innovazione possa migliorare un prodotto tradizionale senza snaturarne l’essenza. La combinazione di materiali di alta qualità e tecnologia avanzata rende questa Moka un prodotto unico nel suo genere, capace di soddisfare sia i tradizionalisti del caffè che gli appassionati di nuove tecnologie.



Fig. 3.46 - Pump My Moka, su base Moka Express 3 tazzine

Ergonomia presa di utilizzo

Somiglianza formale Moka

Somiglianza formale Moka

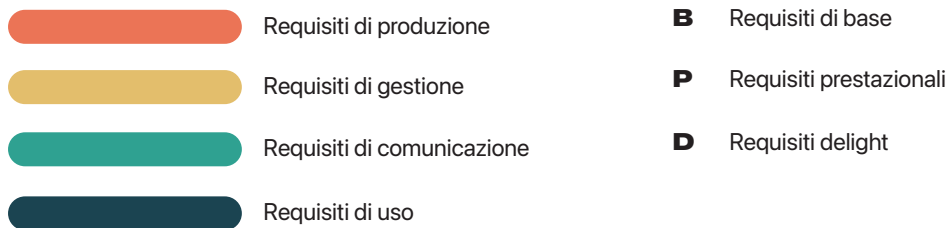


Ergonomia presa di utilizzo

4. ANALISI BENCHMARKING

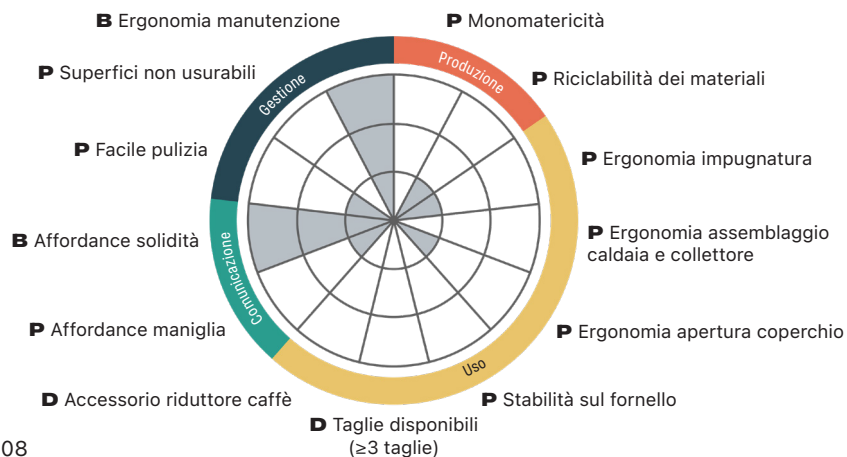
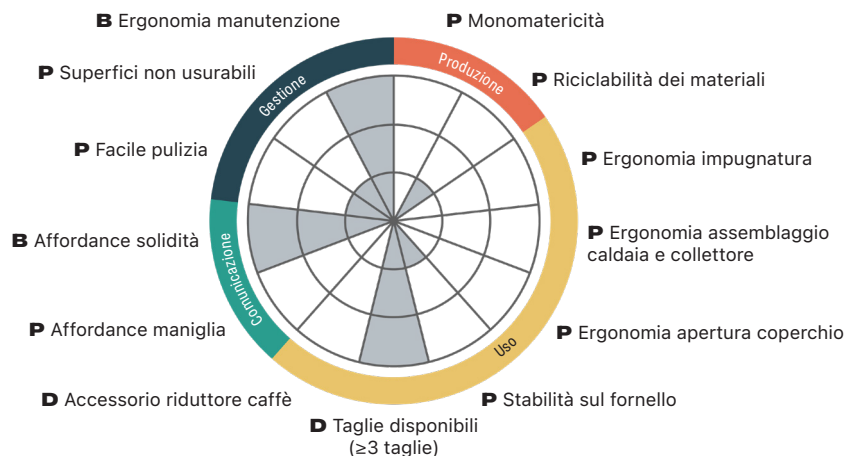
Benchmarking ad indici multicriteria condotto tra caffettiere a campione delle diverse tipologie derivanti dai casi studio esaminati.

Legenda:



MOKA EXPRESS

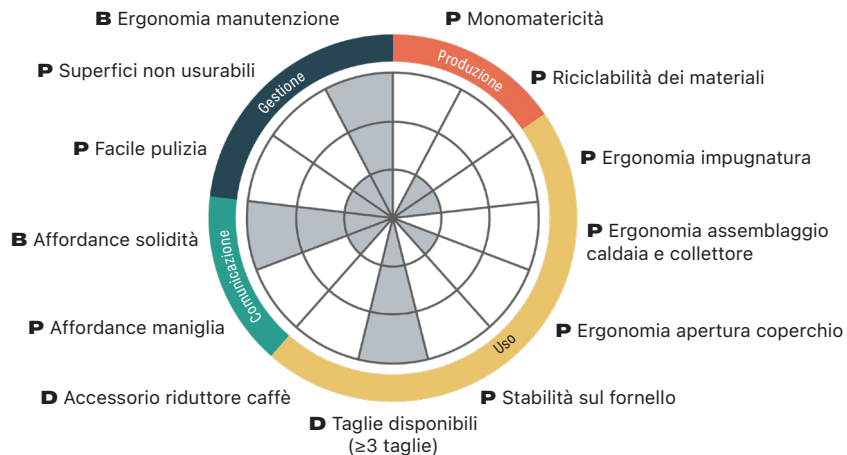
Punteggio complessivo: **13**



BRIKKA

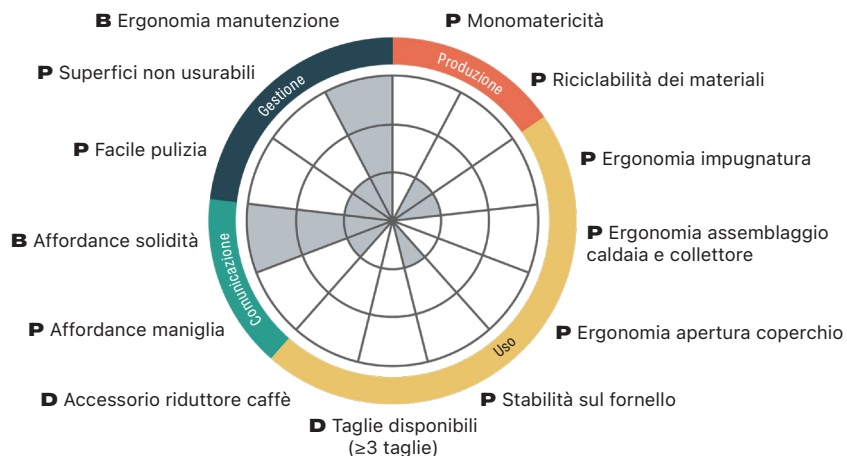
Punteggio complessivo: **11**





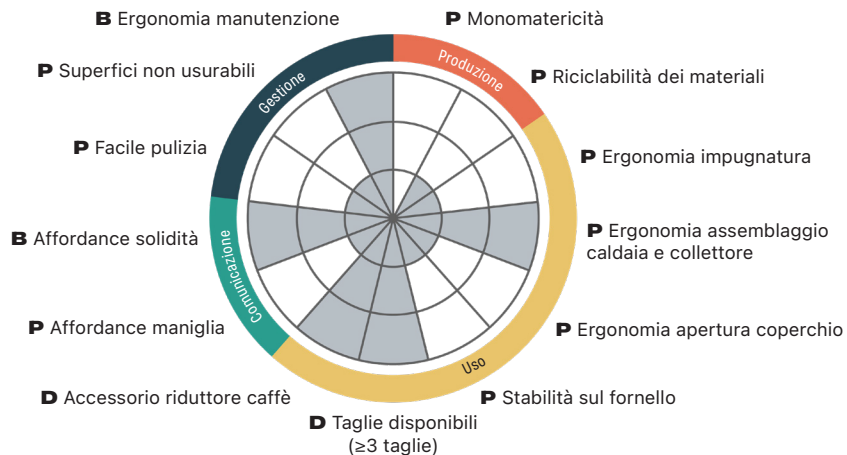
MOKA

Punteggio complessivo: **15**



CARMENCITA

Punteggio complessivo: **12**



9090

Punteggio complessivo: **22**



L'analisi di benchmarking a indici multicriterio è stata condotta su cinque modelli di caffettiere selezionate tra i casi studio: Moka Express (Bialetti), Brikka (Bialetti), Moka (Alessi), Carmencita (Lavazza) e 9090 (Alessi). La scelta di questi modelli è stata determinata dalla loro rappresentatività all'interno della categoria di prodotto e dalla loro diversità in termini di materiali, forma, design del manico, e altre caratteristiche costruttive.

Le caffettiere sono state valutate sulla base di quattro categorie di requisiti:

- **Requisiti di produzione**
- **Requisiti di gestione**
- **Requisiti di comunicazione**
- **Requisiti d'uso**

Ogni categoria comprendeva fattori classificati come Base (punteggio: 0 o 3), Prestazionali (0, 1, 2, 3) o Delight (3), con l'assegnazione di un punteggio complessivo basato sulla somma dei valori ottenuti.

Risultati delle valutazioni:

- **Moka Express** (Bialetti): Punteggio totale di 14. Il risultato è stato influenzato dalla scarsa ergonomia del manico e del pomello, oltre all'assenza di accessori utili come il riduttore per il caffè.
- **Brikka** (Bialetti): Punteggio totale di 11. La stabilità limitata sul fornello, causata dalla base arrotondata, la mancanza di un riduttore e la disponibilità limitata a sole due taglie (2 e 4 tazzine) hanno penalizzato questo modello.
- **Moka** (Alessi): Punteggio totale di 15. La migliore ergonomia del manico e del pomello rispetto alla Moka Express, unita alla disponibilità in diverse taglie, ha contribuito a un punteggio superiore.
- **Carmencita** (Lavazza): Punteggio totale di 12. Penalizzata dalla scarsa ergonomia del manico e del pomello, oltre alla limitata disponibilità di taglie.
- **9090** (Alessi): Punteggio totale di 22, il più alto tra tutti i modelli analizzati. Questo risultato è dovuto all'elevata stabilità sul fornello grazie alla larga base di appoggio, alla disponibilità in numerose taglie e all'eccellente ergonomia di manico e pomello.

5. BRIEF DI PROGETTO

L'attuale Moka Express di Bialetti, pur essendo un'icona senza tempo del made in Italy, presenta alcune criticità riscontrabili in un uso quotidiano.

Obiettivo del progetto è pertanto sviluppare una nuova declinazione della Moka che, mantenendo il riferimento al modello originario, risolva alcune lacune funzionali/ergonomiche e introduca accorgimenti per migliorare il processo con cui si fa il caffè. Il redesign dovrà anche valorizzare la sostenibilità di materiali e processi produttivi, integrando eventuali tecnologie che ne possano migliorare l'esperienza d'uso senza compromettere la ritualità che questa caffettiera rappresenta.

6. SCENARIO

LINEE GUIDA

La Moka Express, pur essendo un'icona del "made e designed in Italy" e uno strumento di uso quotidiano, presenta alcune limitazioni nel garantire una preparazione del caffè che rispetti standard di ripetibilità e qualità. Il metodo tradizionale, infatti, non sempre consente di ottenere risultati costanti e può comportare il rischio di bruciare il caffè durante l'estrazione, compromettendone il sapore. Questi aspetti rappresentano un punto critico per chi desidera una preparazione del caffè più "corretta" e controllata.

Per garantire un risultato costante e di alta qualità nella preparazione del caffè con la Moka, il progetto segue **due principi fondamentali**:

- **Ripetibilità**: ottenere sempre lo stesso livello di qualità e gusto, indipendentemente dall'esperienza dell'utente.
- **Prevenzione della bruciatura**: evitare che il caffè venga sottoposto a temperature eccessive, preservandone gli aromi naturali senza sviluppare sapori amari.

Linee guida del progetto

Per affrontare queste criticità e migliorare l'esperienza d'uso, il progetto segue quattro linee guida principali:

1. **Flessibilità di dosaggio**: La possibilità di adattare la quantità di caffè e acqua consente all'utente di personalizzare l'estrazione in base alle sue esigenze.
2. **Riconoscibilità**: Mantenere un'identità visiva e funzionale che renda il prodotto immediatamente riconoscibile come una Moka, pur introducendo miglioramenti tecnici e formali.
3. **Ripetibilità della preparazione**: Ottimizzare il design per garantire che il processo di estrazione produca sempre un caffè equilibrato e coerente, indipendentemente dall'abilità dell'utente.
4. **Prevenzione della bruciatura del caffè**: Introdurre soluzioni che evitino temperature eccessive o distribuzioni di calore non uniformi, preservando così la qualità degli aromi.

LA PAROLA DELL'ESPERTO

Durante la collaborazione con Caffè Vergnano, ho avuto l'opportunità di confrontarmi con **Fabio Dotti**, pluricampione italiano di Cup Tasting e vincitore del campionato mondiale di Espresso Italiano. Il suo contributo tecnico è stato fondamentale per affinare e rendere concretamente realizzabili le innovazioni introdotte in questa nuova Moka.

Grazie alla sua profonda conoscenza del mondo del caffè ed, in particolare, del funzionamento delle moka, abbiamo condotto un'**analisi dettagliata dell'attuale processo di estrazione, individuandone le criticità più rilevanti**. Tra queste le principali su cui ci siamo focalizzati maggiormente troviamo la **scarsa ripetibilità dell'estrazione finale** e l'**elevato rischio di bruciare il caffè macinato** all'interno del filtro se esposto per troppo tempo a temperature troppo elevate, compromettendone aroma e qualità.

Partendo da queste osservazioni, abbiamo esplorato diverse soluzioni costruttive, cercando un equilibrio tra innovazione tecnica e rispetto dell'identità della Moka.

L'obiettivo era sviluppare un sistema ingegnoso che non solo risolvesse i problemi individuati, ma che al contempo mantenesse intatta l'iconicità della caffettiera, rendendola immediatamente riconoscibile e in continuità con la sua lunga tradizione.



PROCEDIMENTO CORRETTO PER UN BUON CAFFÈ



1 Riempire la caldaia fino a livello indicato.

Usare acqua filtrata o di bottiglia, preferibilmente già calda per evitare di bruciare il caffè mantenendo la caffettiera troppo tempo sul fornello.

2



Riempire il filtro del caffè fino al bordo senza creare zone di maggiore pressione, senza la montagnetta e distribuendolo in maniera uniforme.

3



Mantenere la fiamma a metà potenza, con il coperchio aperto per controllare lo stato di estrazione fino all'inizio dell'uscita del caffè, dopodiché abbassare al minimo.

4



Rimuovere la moka dal fornello appena inizia a gorgogliare, per evitare di bruciare il caffè.

5

Mescolare con un cucchiaino per amalgamare gli aromi.

6

Fig. 6.1, 6.2, 6.3, 6.4 - Preparazione caffè con Moka Express

Sebbene nulla si possa definire come il metodo "corretto", questi sono ottimi passaggi per una buona estrazione di caffè con la Moka.

7. SVILUPPO PROGETTUALE



LA FORMA

La Moka si presenta **mantenendo gli elementi distintivi e riconoscibili della Moka Express**. È composta da due corpi principali: la caldaia e il collettore, che si uniscono in tangenza attraverso gli spigoli stondati del corpo esagonale. L'aspetto complessivo del design è quello di un **corpo unico**, slanciato verso l'alto, con un taglio poco sotto la metà che segna la divisione tra i due componenti principali.

La scelta della forma poligonale sfaccettata per il corpo non è solo una **continuazione stilistica della tradizione Bialetti**, ma ha anche un valore funzionale. Come nella Moka tradizionale, **questa geometria favorisce una presa più sicura durante l'assemblaggio**, riducendo il rischio di scivolamenti involontari e garantendo una maggiore stabilità durante l'uso.





7.1 FUNZIONAMENTO

APERTURA E CHIUSURA

Il manico della Moka si innesta nella caldaia a differenza della Moka Express o delle caffettiere tradizionali dove si aggancia alla parte superiore del collettore. Questo manico permette una presa della caffettiera ergonomica e sicura durante tutte le fasi di utilizzo, compresa l'apertura e chiusura del coperchio.

Afferrando il manico con la mano si ha una presa salda sulla caldaia e si può andare ad **innestare il collettore tramite sistema a cursore** ispirato alle macchine espresso da bar, con un terzo di giro si assicura il collettore in posizione rendendo il processo più agevole con due mani, anche con la caffettiera già sul fornello.

1.



2.



3.



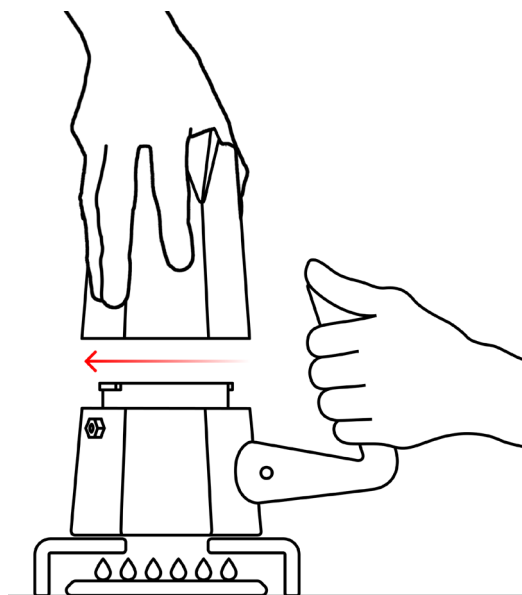
7.2 CHIUSURA A CURSORE

È stato introdotto un innovativo sistema di chiusura a cursore, che sostituisce il tradizionale meccanismo a vite presente nella Moka classica. Questa soluzione trae **ispirazione dalle macchine espresso da bar** e nasce dall'esigenza di rendere il montaggio della caffettiera più pratico, veloce e sicuro, soprattutto in relazione al nuovo metodo di preparazione.

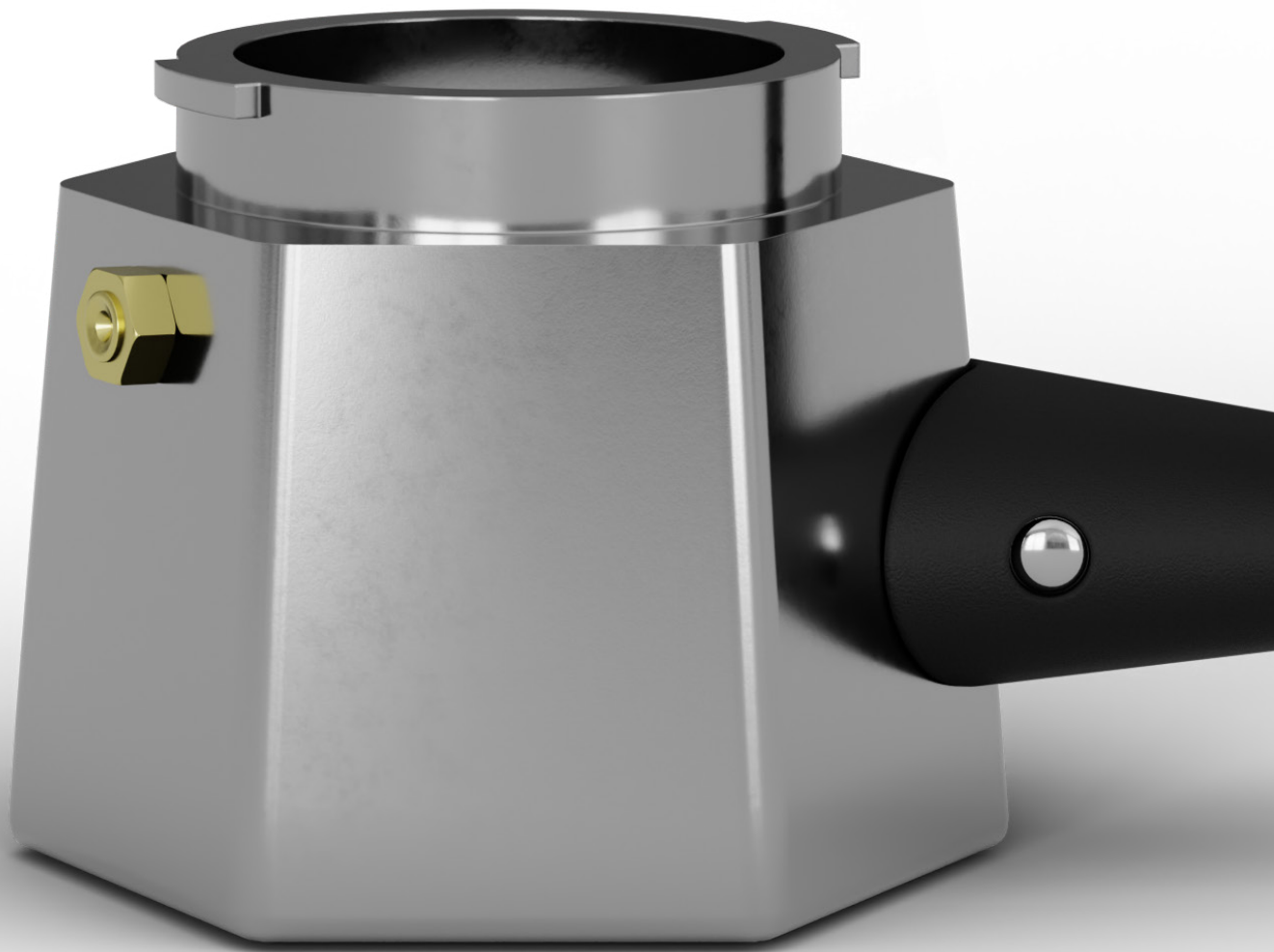
Poiché il processo può prevedere il riscaldamento dell'acqua nella caldaia prima dell'assemblaggio, era fondamentale progettare un sistema che consentisse un'operazione allo stesso tempo sicura ed efficace anche in presenza di temperature elevate. La chiusura a cursore permette di **agganciare il collettore alla caldaia con un semplice movimento rotatorio** di circa **120 gradi** (1/3 di giro in senso orario), senza dover esercitare forza eccessiva o rischiare scottature.

Per effettuare l'operazione, basta impugnare la caffettiera dal manico, posizionare il collettore sulla caldaia e ruotarlo fino a bloccarlo in sede. Questo sistema garan-

tisce una **tenuta solida e sicura**, eliminando i problemi legati all'usura della filettatura nel tempo e semplificando l'uso quotidiano della caffettiera.



Schema di montaggio del collettore sulla caldaia



7.3 METODO PREPARAZIONE

Il funzionamento della nuova Moka riproduce quello del modello originale, con però una maggiore articolazione delle fasi.

Il **metodo classico** di preparazione della Moka in una fase, inizia versando l'acqua nella caldaia fino al livello indicato da un'apposita linea di riferimento, un accorgimento che permette di ottenere la giusta proporzione tra acqua e caffè, evitando sotto o sovra-estrazioni.

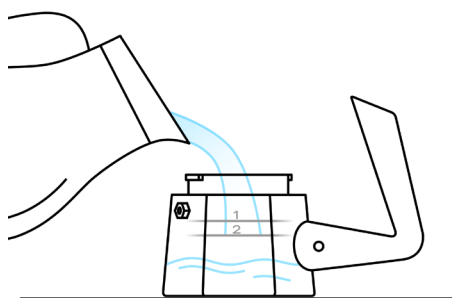
Successivamente, si riempie il filtro con il caffè macinato, distribuendolo in modo uniforme senza pressarlo, così da prevenire squilibri di pressione e garantire un'estrazione regolare. Una volta posizionato il filtro sulla caldaia, si procede innestando saldamente il collettore superiore, assicurandosi che la chiusura sia ermetica. A questo punto, la Moka viene posta sul fornello a fuoco medio-basso, permettendo al caffè di salire gradualmente nel collettore. Al termine dell'estrazione, la caffettiera viene rimossa dalla fonte di calore per evitare di surriscaldare il caffè, preservandone così gli aromi e il gusto ottimale.

Il **nuovo metodo**, in due fasi, introduce un accorgimento per evitare il rischio di bruciatura del caffè macinato, dovuto a un contatto prolungato con il calore. In questo approccio, si inizia versando l'acqua nella caldaia e ponendola sul fornello per scaldarla mentre si prepara il filtro con il caffè. Quando l'acqua raggiunge quasi il punto di ebollizione o si avvicina alla temperatura ottimale, si procede all'assemblaggio della Moka: tenendo saldamente con una mano la caldaia dal manico, con l'altra si innesta il collettore con chiusura a mezzo giro.

Questo metodo non solo preserva integralmente gli aromi del caffè macinato evitando alterazioni dovute al calore eccessivo, ma ottimizza anche i tempi di preparazione, permettendo a chi ha poco tempo di sfruttare il periodo di riscaldamento dell'acqua per dosare e distribuire il caffè nel filtro in modo accurato.

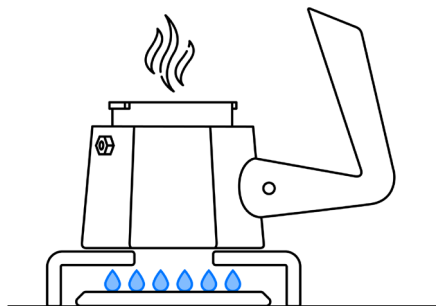


STORYBOARD DI UTILIZZO



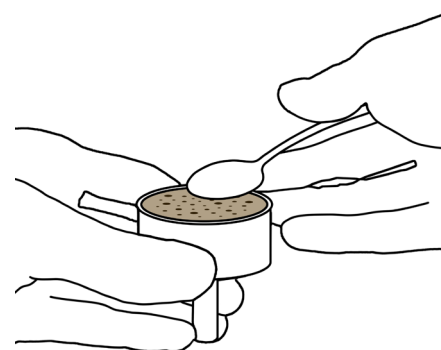
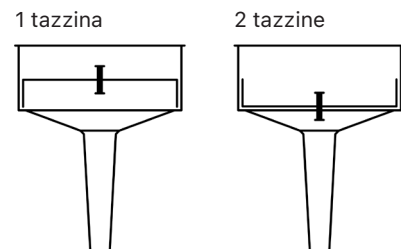
Fase 1

Riempire la caldaia con acqua preferibilmente minerale, fino al livello desiderato indicato, 1 o 2 tazzine



Fase 2

Porre la caldaia sul fornello a fiamma medio-bassa affinché l'acqua raggiunga quasi la temp. di bollore, ca. 90° C, senza superarla

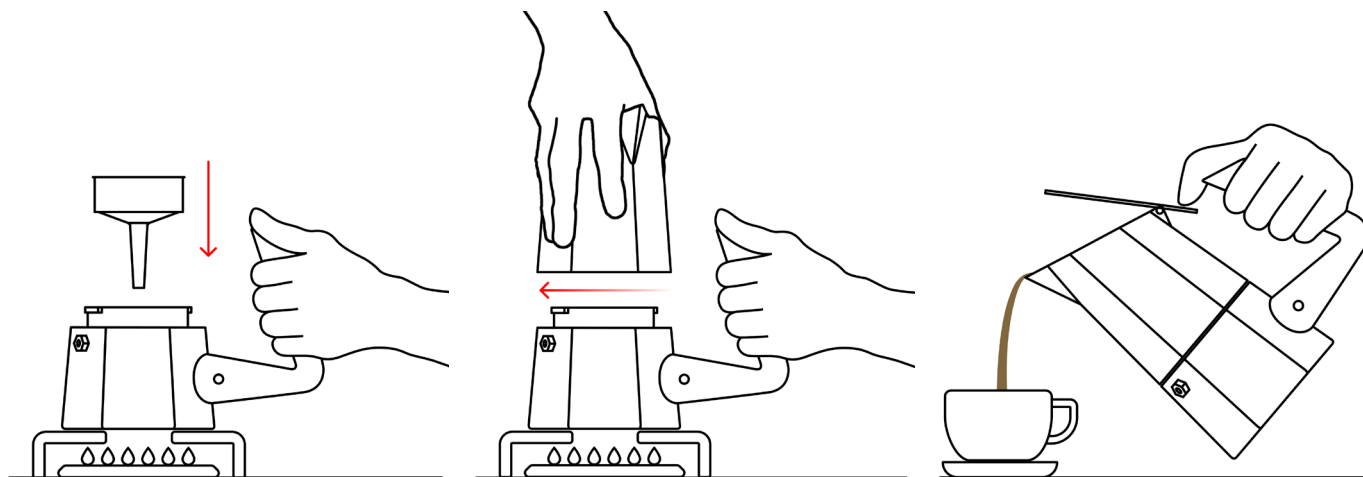


Fase 3

Riempire il filtro con la dose di caffè proporzionata all'acqua, regolando il riduttore per 1 o 2 tazzine se necessario

Questi passaggi introducono accorgimenti specifici rispetto al metodo tradizionale di preparazione della Moka, con l'obiettivo di **garantire un'estrazione ottimale** e, soprattutto, di **evitare la bruciatura del caffè macinato**, particolarmente sensibile alle alte temperature.

Il processo a due tempi, che prevede di scaldare l'acqua separatamente prima di assemblare la caffettiera, riduce significativamente il tempo in cui il caffè è esposto al calore, migliorando così il risultato finale in tazza. Quando si inserisce il filtro del caffè sulla caldaia (fase 4), l'acqua già calda inizierà rapidamente a risalire attraverso il caffè, riducendo il rischio di sovraestrazione e preservando al meglio gli aromi.



Fase 4

Inserire il filtro del caffè nella caldaia

Fase 5

Innestare il collettore superiore tramite sistema a cursore tenendo la caffettiera dal manico posto sulla caldaia

Fase 6

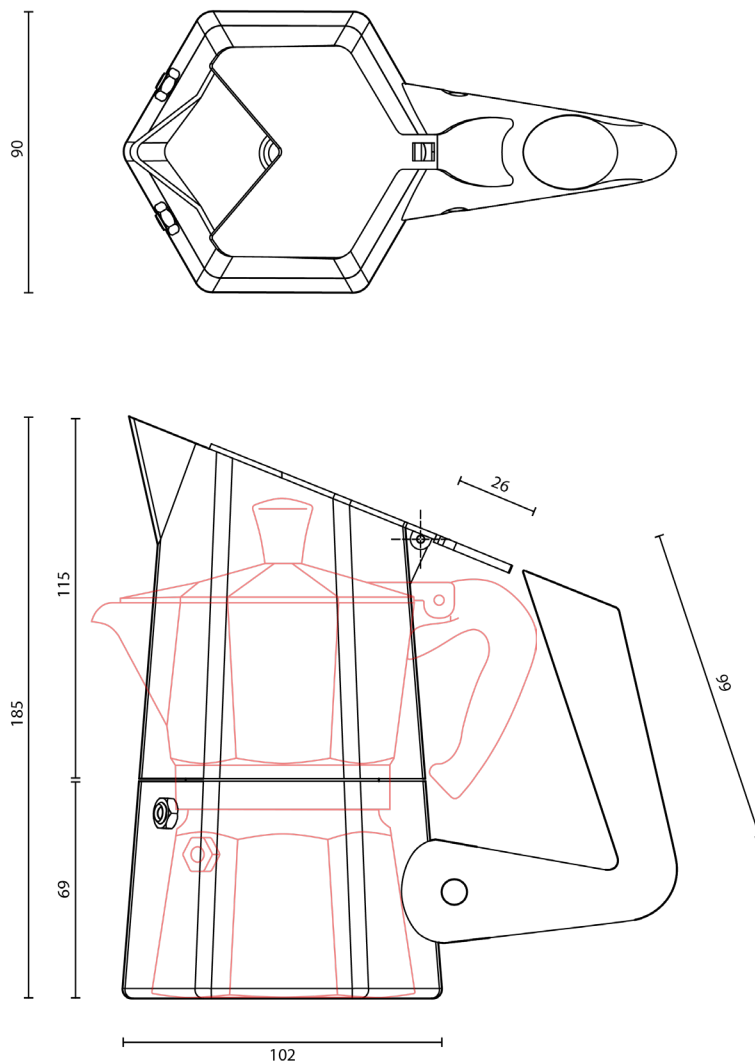
Dopo aver udito il fischio di fine estrazione si può versare comodamente guardando il livello di caffè residuo aprendo il coperchio con il pollice

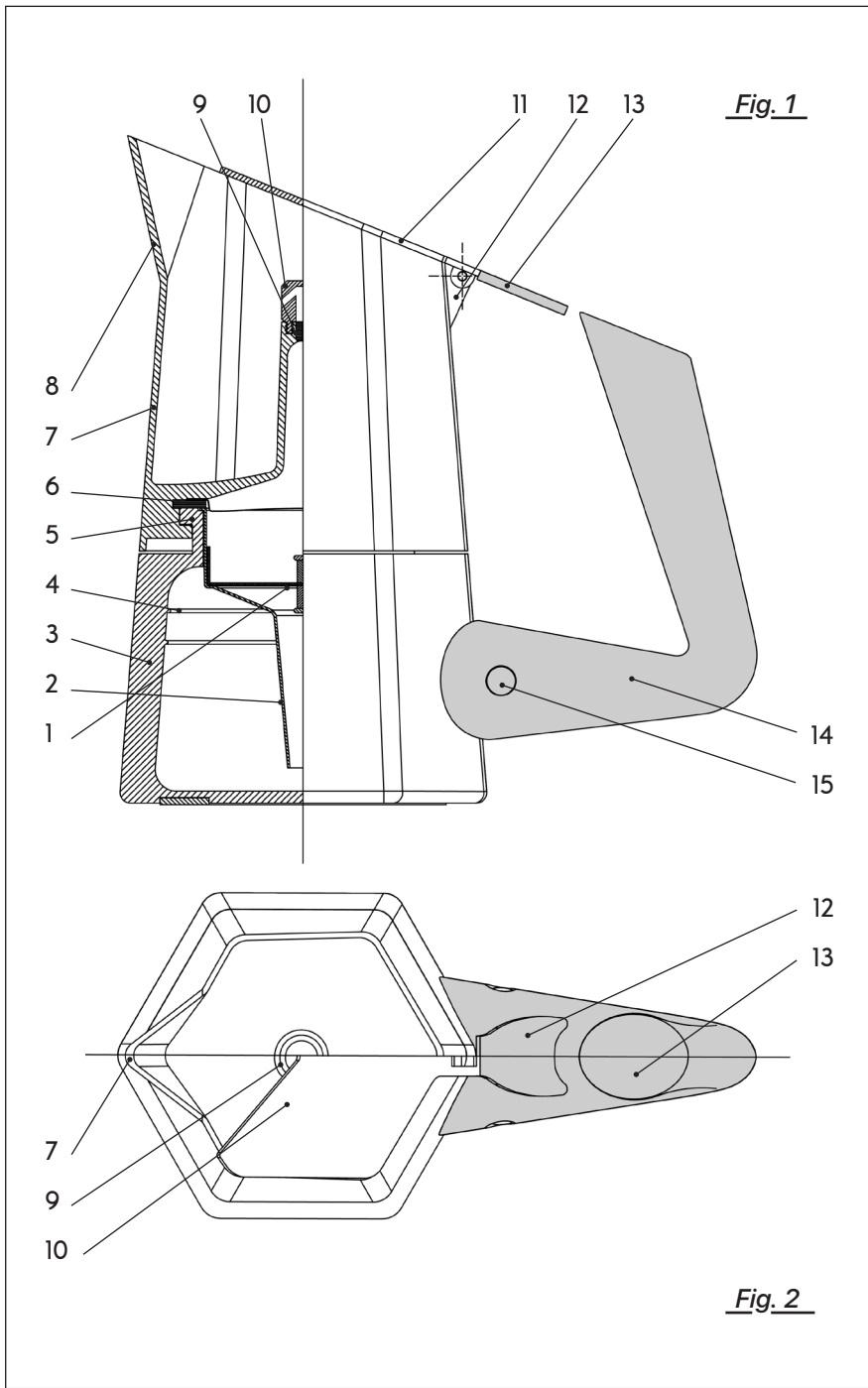
7.4 DIMENSIONI

Le dimensioni della caffettiera variano in base alla capacità scelta, ma nella versione da 1-2 tazzine mantengono proporzioni simili a quelle della Moka Express da 3 tazze (rappresentata in tratto rosso in sovrapposizione).

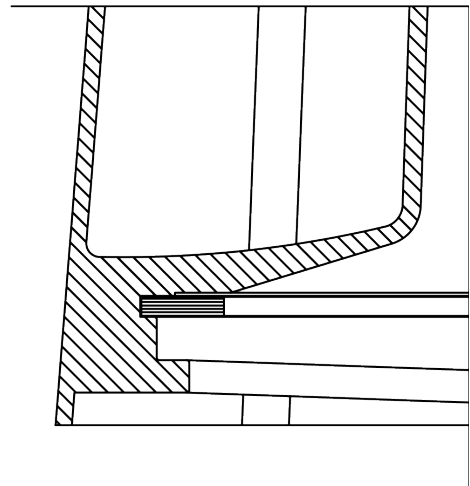
La base della caffettiera ha un diametro di 102 mm, è stata allargata per spargere meglio la fiamma e assicurando una **distribuzione ottimale del calore** anche su fornelli di dimensioni medie. L'ampliamento della superficie di appoggio non solo migliora l'efficienza termica, ma incrementa significativamente la **stabilità**, riducendo il rischio di ribaltamento accidentale qualora la caffettiera non venga posizionata perfettamente.

Inoltre, l'aumento complessivo dell'altezza non solo conferisce un'estetica più slanciata, ma ha permesso di progettare un **manico ergonomico**, adatto sia a chi ha mani più piccole che a chi ha una presa più ampia, migliorando ulteriormente il comfort e la maneggevolezza.





- 1 Riduttore filtro caffè
- 2 Filtro caffè
- 3 Caldaia
- 4 Indicatori livello acqua
- 5 Chiusura a cursore
- 6 Guarnizione
- 7 Collettore
- 8 Beccuccio
- 9 Innesto silicone ugello
- 10 Ugello caffè
- 11 Coperchio
- 12 Cerniera coperchio
- 13 Pomolo
- 14 Manico
- 15 Vite manico



Vista sezionata (in alto), dettaglio traccia chiusura a cursore

Viste sezionate (a lato), vista dall'alto e laterale con indicazione componenti

7.5 TAGLIE

La caffettiera è disponibile in due formati, da 2 e 6 tazzine, entrambi dotati di un sistema di riduzione della quantità di caffè: 1 e 3 tazze.



2-1 tazzine



6-3 tazzine

7.6 COMPONENTI

La nuova Moka mantiene la struttura essenziale della tradizionale Moka Express, composta da **tre elementi principali**.

La **caldaia**, situata nella parte inferiore, è il serbatoio in cui l'acqua viene riscaldata fino a generare la pressione necessaria per l'estrazione.

Il **filtro del caffè**, posizionato tra caldaia e collettore, ospita il caffè macinato e ne permette l'infusione sotto pressione.

Infine, il **collettore** superiore raccoglie il caffè estratto, pronto per essere versato e gustato.

Questa configurazione, pur rimanendo fedele al design iconico della Moka, integra miglioramenti funzionali per ottimizzare il processo di preparazione e garantire un'esperienza d'uso più intuitiva ed efficace.



7.7 ERGONOMIA MOKA: MANICO E POMOLO



L'attuale Moka Express presenta una maniglia che rappresenta un'evoluzione più arrotondata rispetto al design originale del manico. Tuttavia, nonostante questa modifica formale, persiste una serie di problematiche funzionali. La forma della maniglia non garantisce una presa sufficientemente comoda e sicura, soprattutto durante il versamento del caffè, rendendo l'esperienza meno ergonomica. Inoltre, la posizione e il design del pomolo sul coperchio non consentono di utilizzarlo agevolmente con la stessa mano che sostiene la caffettiera, limitando ulteriormente la praticità complessiva del prodotto.

Fig. 7.1 - Moka Express 2 tazzine



Studio sulle possibile prese di utilizzo della Moka Express 2 tazzine

RE-DESIGN MOKA: MANICO

Il manico rappresenta una delle modifiche più evidenti rispetto alla Moka Express, non essendo più innestato al collettore dall'alto, ma direttamente alla base della caldaia.

Questa scelta progettuale consente un'**impugnatura significativamente più ergonomica e stabile**, permettendo di afferrare la caffettiera con l'intera mano, anche nella versione più piccola da 2 tazzine.

L'adozione di questa soluzione è strettamente legata all'ottimizzazione del metodo di preparazione: da un lato, offre la possibilità di seguire con precisione tutti i passaggi per un'estrazione ottimale del caffè andando a preparare il caffè in due fasi; dall'altro, agevola chi desidera ridurre i tempi di preparazione senza compromettere la qualità del risultato.

Il manico è progettato per offrire un'**ergonomia superiore rispetto al modello tradizionale**, con una superficie sagomata nella parte superiore che fornisce un **supporto naturale per il pollice**, migliorando stabilità e comfort durante la presa. Grazie alla sua simmetria, il meccanismo risulta **ergonomico sia per utenti destrimani**

che mancini, rendendo l'intera esperienza d'uso più fluida e intuitiva.

Il manico è realizzato in **PEEK**, un materiale polimerico ad alte prestazioni stampato a iniezione, in grado di resistere fino a 260°C, ben oltre i 120°C della più comune bachelite utilizzata nei modelli tradizionali di Moka.

Per ottimizzarne leggerezza ed efficienza produttiva, è stato adottato lo **stampaggio a iniezione a gas**, un processo che permette di svuotare parzialmente il manico, riducendo il consumo di materiale senza comprometterne la resistenza meccanica.

Questa scelta garantisce una **resistenza meccanica superiore**, migliorando la durabilità del componente, e offre una conducibilità termica estremamente bassa, contribuendo a mantenere il manico isolato dal calore. Inoltre, anche in caso di contatto diretto con la fiamma, la temperatura massima raggiunta dalla base del manico non supera i 150°C, rimanendo ampiamente entro i limiti di sicurezza del materiale massima.

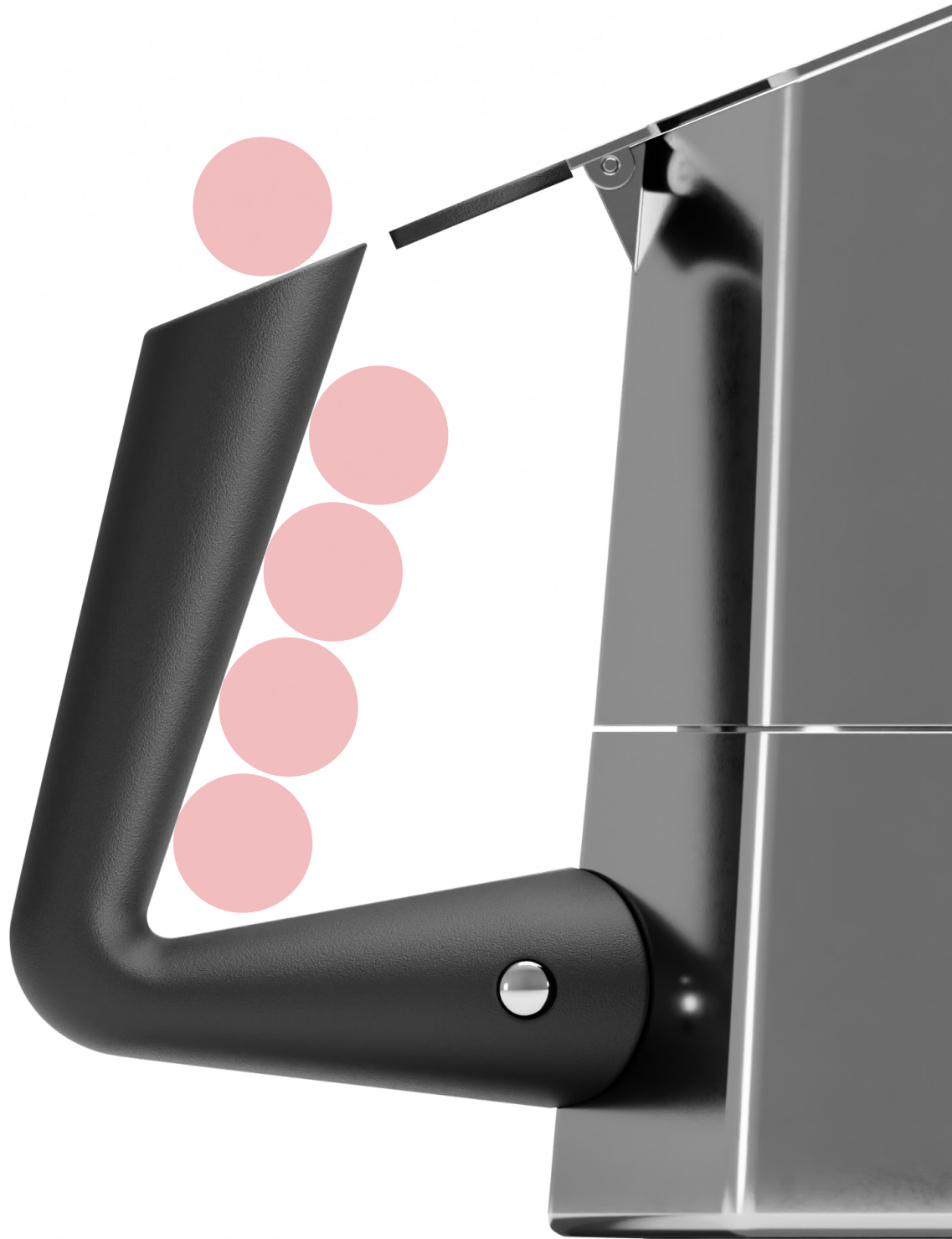






Foto modello in stampa 3d con mano

7.9 COPERCHIO E LINGUETTA

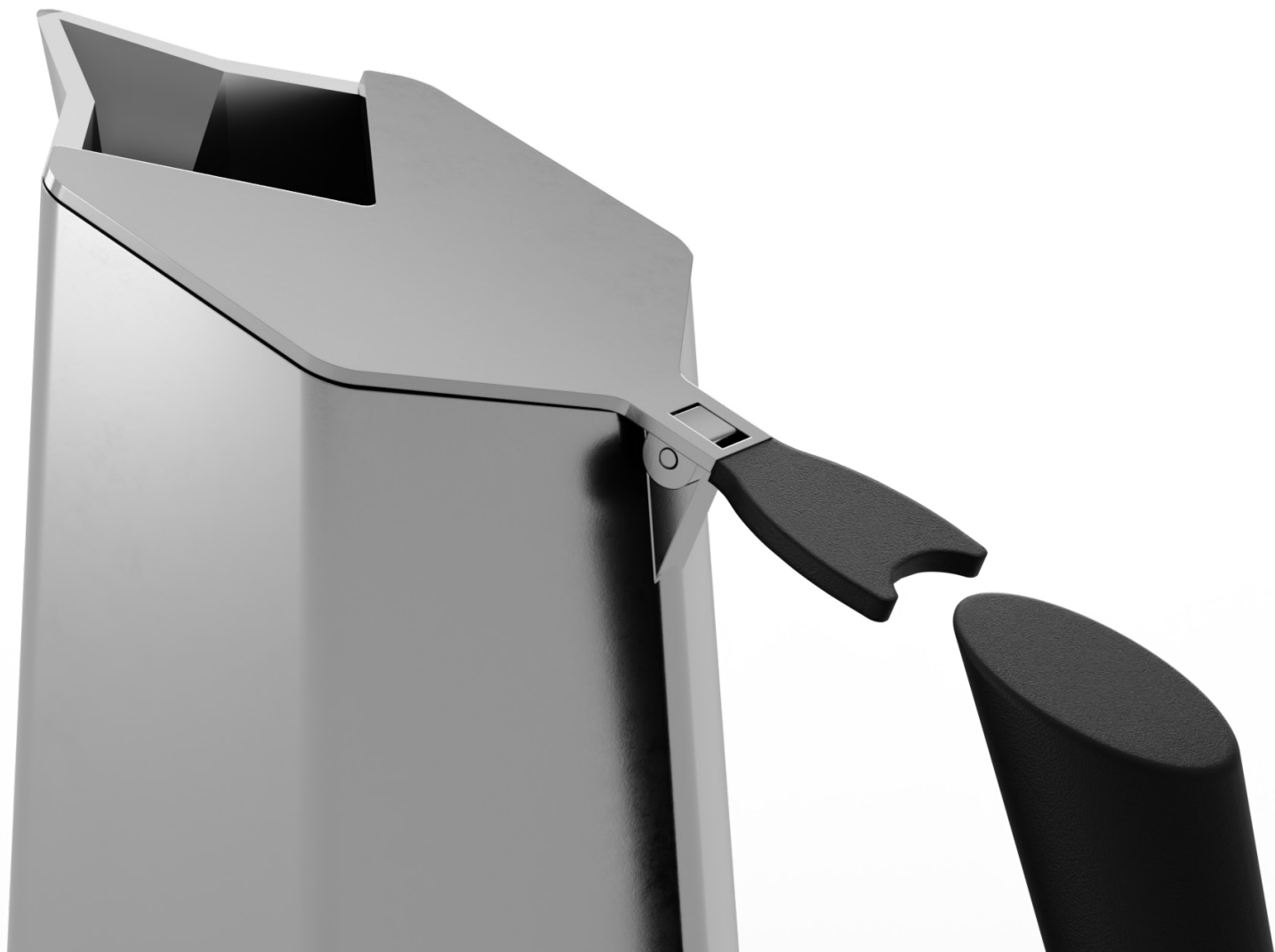
Il coperchio è stato progettato per integrarsi armoniosamente con la silhouette della caffettiera, allineandosi perfettamente agli spigoli stondati e mantenendo la continuità visiva del design.

L'apertura frontale svolge una doppia funzione: da un lato, permette all'utente di **controllare facilmente la quantità di caffè rimasta**, facilitando la suddivisione in più tazzine senza interrompere il flusso di versamento; dall'altro, consente la **fuoriuscita del calore in eccesso** che si condensa all'interno del collettore, evitando il surriscaldamento del caffè e preservandone gli aromi.

Il pomolo è stato ridisegnato con una forma a freccia stondata, studiata per integrarsi armoniosamente con il profilo ovoidale del manico e **migliorare l'ergonomia complessiva della caffettiera**.

La sua nuova posizione è stata scelta per **facilitare l'apertura e la chiusura del coperchio**, consentendo di **azionarlo con la stessa mano con cui si impugna la caffettiera**. Questo rappresenta un significativo miglioramento rispetto alla Moka Express, in cui la posizione centrale del pomolo rende difficile l'operazione con una sola mano.

Grazie al meccanismo a leva, la linguetta può essere utilizzata anche **durante il versamento del caffè**, permettendo all'utente di controllare in tempo reale la quantità di caffè rimasta nel collettore senza interrompere il movimento.

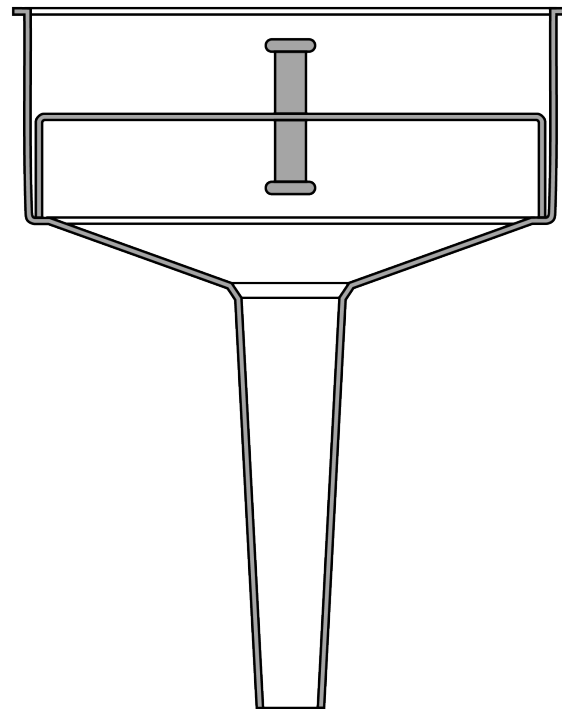


7.10 FILTRO RIDUTTORE CAFFÈ

Già adottato in caffettiere come la Giannina o la 9090, il filtro della nuova Moka integra un **disco forato reversibile** che consente di adattare la capacità del filtro da 2 a 1 tazzina semplicemente ruotandolo. Questo sistema, intuitivo e pratico, permette di **ridurre la quantità di caffè** utilizzata senza compromettere la qualità dell'estrazione.

Per effettuare la regolazione, è sufficiente **estrarre il filtro sollevandolo dal perno** centrale e **reinserirlo capovolto**. In questo modo, lo spazio destinato al caffè macinato si riduce, garantendo un dosaggio ottimale per una singola tazzina.

Questa soluzione è stata progettata per ottenere un'**estrazione bilanciata anche con quantità minori di caffè**. A differenza di una semplice linea di riferimento che indicherebbe il livello di riempimento, questo sistema regolabile assicura che il **caffè venga mantenuto compatto tra due superfici forate**, impedendo che si disperda durante l'estrazione e preservando la corposità della bevanda.



Vista sezionata del filtro caffè in posizione 1 tazzina



2 tazze

1 tazza

7.11 VALVOLA PRESSIONE

La caffettiera è dotata di **due valvole posizionate sulla caldaia**, esteticamente simili ma con funzioni distinte. La prima è la classica valvola di sicurezza, presente sin dalle prime versioni della Moka, progettata per prevenire un'eccessiva pressione interna e ridurre il rischio di esplosione in caso di malfunzionamento. La seconda, invece, introduce un'innovazione ispirata ai bollitori da tè: una **valvola sonora** che funge da segnale acustico per avvisare l'utente quando il caffè è pronto.

Questa seconda valvola ha una duplice funzione. Da un lato, emette un fischio quando la pressione interna della caldaia raggiunge il livello ottimale per l'estrazione, **avvisando l'utente** senza la necessità di controlli visivi costanti. Dall'altro, svolge un ruolo fondamentale nel **migliorare la qualità del caffè**: si attiva poco prima che l'acqua rimanente si trasformi in vapore surriscaldato, **evitando così che il caffè venga esposto a temperature eccessive** che ne altererebbero il gusto, sprigionando aromi amari.

Questo accorgimento assicura un'**estrazione più controllata e precisa**, preservando al meglio le caratteristiche organolettiche del caffè e offrendo un'esperienza d'uso più intuitiva e affidabile.

Questa seconda valvola è di tipo termostatico, più precisamente una valvola a cera con molla a scatto. Il suo funzionamento si basa sull'espansione della cera contenuta al suo interno: finché la temperatura rimane sotto una soglia prestabilita, la molla mantiene la valvola chiusa, impedendo qualsiasi fuoriuscita di vapore.

Quando la temperatura della caldaia aumenta e la cera si dilata, il cambiamento di stato genera una forza sufficiente a superare la tensione della molla, facendo scattare l'apertura della valvola. Questo meccanismo permette di rilasciare il vapore al momento giusto, segnalando acusticamente la fine dell'estrazione e, soprattutto, evitando che il caffè venga surriscaldato e compromesso nella sua qualità aromatica.



7.12 UGELLO CAFFÈ CREMA

Ispirandosi agli intenti della Brikka di Bialetti e della Pump My Moka, questa caffettiera introduce un ugello di uscita con un sistema studiato per aumentare la pressione, favorendo così la **formazione della caratteristica cremina sul caffè**. Questo dettaglio non è solo un miglioramento tecnico, ma una risposta diretta alle nuove abitudini e preferenze dei consumatori, che sempre più spesso associano la qualità di un buon caffè alla presenza di una crema densa e persistente in superficie.

Negli ultimi anni, l'esperienza del caffè casalingo si è avvicinata sempre più a quella del bar, grazie alla diffusione di macchine a capsule o cialde, che lavorano a pressioni elevate per ottenere un espresso più corposo e cremoso. La Moka tradizionale, pur rimanendo un'icona della cultura italiana del caffè, non è mai stata pensata per generare la stessa consistenza del caffè espresso, e proprio per questo motivo molti utenti tendono a percepirla come un'alternativa meno raffinata rispetto alle nuove tecnologie.

L'introduzione di questo sistema di aumento della pressione permette di colmare questo divario, senza però snaturare l'essenza della Moka. Il risultato è un **caffè che conserva il gusto ricco e aromatico della classica estrazione, ma con una consistenza più simile a quella dell'espresso**, adattandosi così alle aspettative del consumatore contemporaneo. Questa evoluzione mantiene intatta la ritualità e il fascino della preparazione con la Moka, offrendo al tempo stesso un'esperienza sensoriale più vicina a quella offerta dalle macchine da caffè moderne.



7.13 FONDO IN ACCIAIO

Uno degli obiettivi principali del progetto è stato rendere la caffettiera **accessibile a tutti gli utenti e compatibile con qualsiasi tipo di piano cottura**, inclusi gas, elettrico e induzione. Tuttavia, essendo il corpo realizzato in alluminio, materiale non magnetico, di per sé non sarebbe adatto all'uso su piani a induzione.

Per ovviare a questo limite, è stata integrata una **ghiera in acciaio inossidabile** sul fondo della caldaia. Questa soluzione permette di sfruttare le proprietà ferromagnetiche dell'acciaio, rendendo la caffettiera utilizzabile anche su fornelli a induzione senza comprometterne il design e la funzionalità.

A differenza di un disco pieno, che avrebbe potuto allungare inutilmente i tempi di estrazione, la ghiera è stata progettata con una **superficie sufficiente a garantire la compatibilità con i piani a induzione**, ma **senza incidere negativamente sulla rapidità di riscaldamento dell'acqua**.

L'assemblaggio della ghiera avviene tramite **saldatura a frizione**, un processo che non richiede fusione dei materiali ma sfrutta l'attrito per ottenere un accoppiamento solido e duraturo. Questa tecnica, oltre a garantire un fissaggio resistente, sfrutta le diverse dilatazioni termiche di alluminio e acciaio per mantenere la ghiera ben ancorata alla base della caldaia in qualsiasi condizione di utilizzo.

La base di appoggio della caldaia ha un **diametro di 100 mm da spigolo a spigolo**, garantendo un supporto ampio e stabile su diversi tipi di fornelli. Questa dimensione è stata studiata per assicurare un'**ottima stabilità**, riducendo il rischio di ribaltamenti accidentali anche su piani cottura di dimensioni medie.

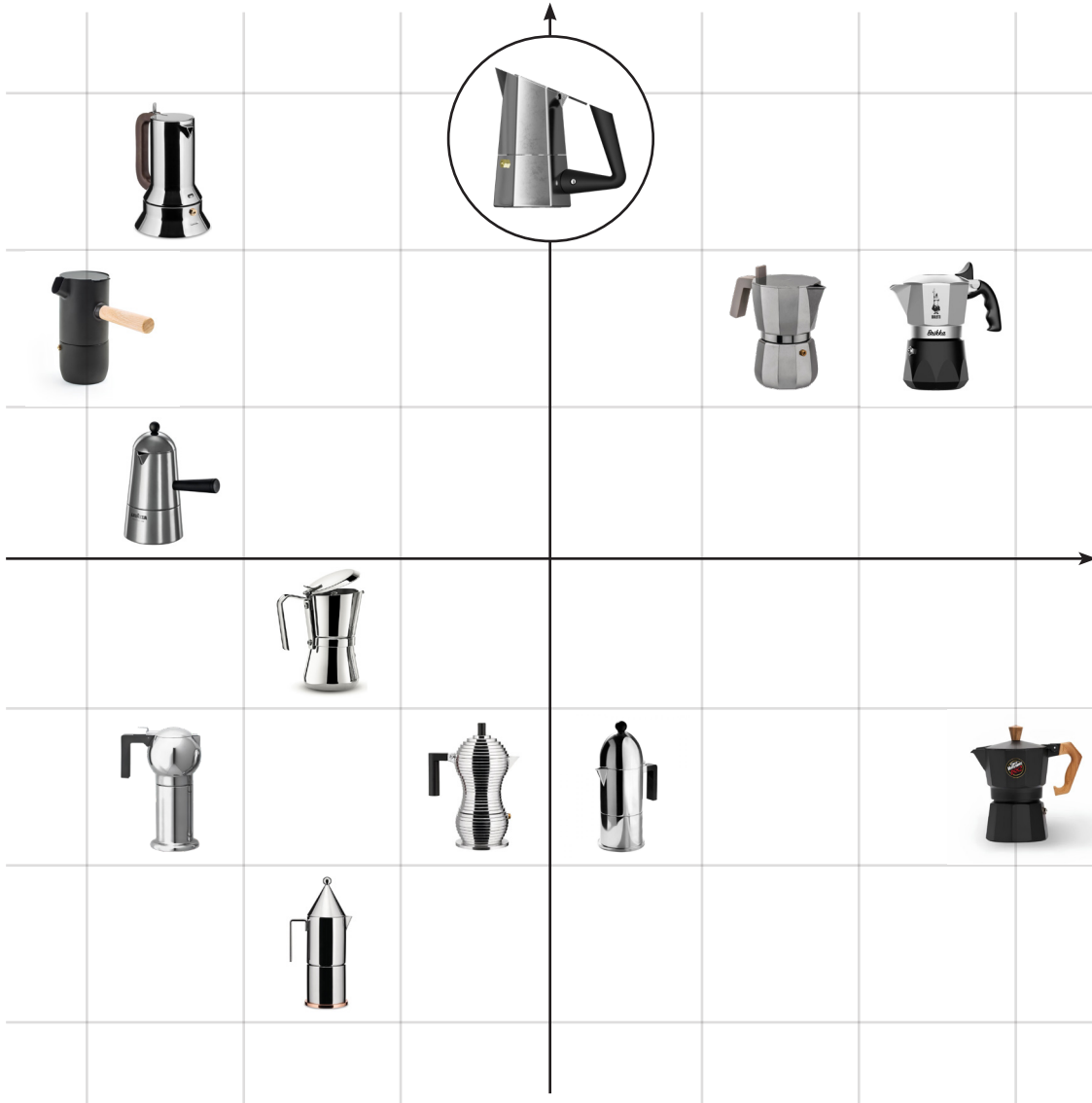
Inoltre, la base è stata progettata per adattarsi sia a fornelli piccoli che medi, evitando che la fiamma si estenda oltre il perimetro della caldaia. Questo non solo migliora l'efficienza del riscaldamento, ma contribuisce anche a una **distribuzione uniforme del calore**, ottimizzando il processo di estrazione del caffè.



Ergonomia presa di utilizzo

Somiglianza formale Moka

Somiglianza formale Moka



Ergonomia presa di utilizzo







8. BIBLIOGRAFIA E SITOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA A STAMPA

Keneth Liberman, Il gusto del caffè, Edizioni ETS

SITOGRAFIA: Brevetti

<https://data.epo.org/gpi/EP4090204A1>

https://patents.google.com/patent/US20230346155A1/en?q=US_2023346155_A1

SITOGRAFIA: Manifesto Moka

<https://www.zeromicron.tech/blog/moka-bialetti/#:~:text=Moka%20Bialetti%20nella%20Cultura%20Italiana&text=La%20Moka%20è%20più%20di,di%20riflessione%20o%20di%20convivialità.>

<https://lifeandpeople.it/2020/10/31/moka-bialetti-icona-del-design/>

<https://uxdesign.cc/goodbye-immortal-design-6d2a70035d14>

https://www.bialetti.com/it_en/inspiration/post/the-moka-valve-a-tiny-component-of-remarkable-importance?srsId=AfmBOoqMAOFTHIMTdLONALe7rzNDC2WYQFufcoVTCNhRXdYsocRjQ&utm_source=chatgpt.com

https://www.mokaefiti.it/blogs/notizie/come-il-caffe-e-diventato-una-parte-importante-della-cultura-italiana-e-internazionale?srsId=AfmBOoqKC8Nrh1HWkeeDTF_ZWhjp1J7IUWH873pOaj1tyluqfLvcKn1i

<https://www.caffevergnano.com/le-nostre-storie/ancora-un-minuto-il-tempo-di-un-caffe>

<https://www.caffevergnano.com/storie/un-rito-senza-tempo>

https://www.bialetti.com/it_it/ispirazione/post/caffe-con-la-moka-errori-da-evitare

https://www.bialetti.com/it_it/ispirazione/post/moka-che-manico-caffettiera

https://www.bialetti.com/it_it/ispirazione/post/come-preparare-la-moka-5-consigli-per-un-caffe-perfetto

https://www.bialetti.com/it_it/ispirazione/post/caffe-sospeso-pratica-antica-di-grande-modernita

https://www.bialetti.com/it_it/ispirazione/post/storia-del-caffe

https://www.bialetti.com/it_it/ispirazione/post/una-questione-materiale-caffettiera-in-acciaio-o-alluminio

https://www.bialetti.com/it_it/ispirazione/post/importanza-della-pausa-caffe-per-il-lavoro

https://www.bialetti.com/it_it/ispirazione/post/tazzina-di-caffe-unita-di-misura-per-il-piacere-perfetto

https://www.bialetti.com/it_it/ispirazione/post/come-togliere-il-calcare-dalla-moka-per-un-caffe-a-regola-d-arte

https://www.bialetti.com/it_it/ispirazione/post/la-valvola-della-moka-piccolo-elemento-dal-grande-valore

https://www.bialetti.com/it_it/ispirazione/post/come-pulire%20-la-caffettiera-di-casa:-rimedi-naturali-ed-efficaci

https://www.bialetti.com/it_it/ispirazione/post/Sotto-il-coperchio-tutto

SITOGRAFIA: Casi studio

<https://www.caffevergnano.com/shop/accessori/moka-nera>

https://www.caffetwins.com/it/prodotti/1438/caffe-vergnano-caffettiera-caffettiere/?srsltid=AfmBOoqlzzdbVbfkLIUvdhRLQ6no8Qqmylwv5ODf1M87w_4xWpwyBVlskc

https://www.bialetti.com/it_it/brikka-bialetti.html

https://www.bialetti.com/it_it/brikka-induction.html

<https://alessi.com/products/moka-espresso-coffee-maker?variant=46488896373062>

<https://alessi.com/products/moka-espresso-coffee-maker-induction?variant=33931158716552>

<https://perfectmoka.com/2019/04/12/alessi->

[reinventa-la-caffettiera-chiamando-larchitetto-david-chipperfield/](https://www.davidchipperfield.com/projects/moka-coffee-pot)

<https://davidchipperfield.com/projects/moka-coffee-pot>

<https://alessi.com/products/la-cupola-espresso-coffee-maker?variant=46489023840582>

<https://www.unprogetto.com/caffe-trentanni-de-la-cupola-di-aldo-rossi/>

https://it.wikipedia.org/wiki/La_Cupola

<https://alessi.com/products/la-conica-espresso-coffee-maker?variant=46488898404678>

<https://alessi.com/products/la-conica-manico-lungo-espresso-coffee-maker?variant=39554432729224>

<https://archiveofobjects.net/oggetti/la-conica-aldo-rossi/>

<https://www.lavazza.it/it/caffettiere/moka-carmencita-classic>

<https://shop.ilsa-italy.it/caffettiera-carmencita-classic-in-alluminio-con-manico-nero-0098.html>

<https://www.lavazza.it/it/caffettiere/moka-carmencita-pro>

<https://www.somewhere.it/curiosita/storie/carmencita-e-caballero-unindelebile-icona-di-casa-lavazza/>

<https://www.domusweb.it/it/speciali/assoluti-del->

design/gallery/2023/design-caffettiere-che-hanno-fatto-storia-caffè.html

<http://www.francescoceccarelli.eu/caffettiere/lapavoni.htm>

<https://www.lapavoni.com/it/lapavoni-storia>

<https://alessi.com/products/pulcina-espresso-coffee-maker-induction?variant=46488896274758>

<https://alessi.com/products/pulcina-espresso-coffee-maker?variant=46488896438598>

<https://alessi.com/products/pulcina-espresso-coffee-maker-1?variant=46488897585478>

<https://www.errese-shop.it/shop/cucina/caffettiere-di-design-vendita-online-errese-shop/giannini-caffettiera-giannina-3-1-tazza/>

https://casabellamilano.it/products/giannina-caffettiera-acciaio-giannini-induzione?srsId=AfmBOoqay_yO_twKNsqQFMRh7QXP6u04S-yTOrNhhocHU5KTbBznWAYB

<https://horecanews.it/caffettiera-giannina-evergreen-del-caffe#:~:text=Nel%201968%2C%20grazie%20all'idea,eleganza%20ed%20arricchita%20di%20funzionalità.>

<https://peronisnc.it/caffe/7280/caffettiera-giannina-acciaio-inox-giannini.html>

<https://alessi.com/products/9090-espresso-coffee-maker?variant=46489023643974>

https://it.wikipedia.org/wiki/Caffettiera_

espresso_9090

<https://www.museoomero.it/opere/9090/>

https://www.stelton.com/products/collar-espresso-maker-0-25-l?srsId=AfmBOopxExHu9Ct9-Ozs1DwLT8K5_Kyd7F0pvTa0UMnMk0NRgl25Ttj0

<https://www.stelton.com/products/collar-coffee-grinder>

https://www.cremashop.eu/en/products/stelton/collar-espresso-maker?srsId=AfmBOop103oVjnb3B8cSmc7E84eZkbVT_joowuj_nwsicijBM5NRzKKy

<https://centuryhouseinc.com/product/stelton-collar-espresso-maker/>

<https://mygodshot.com/product/stelton-collar-espresso-maker/>

<https://lumberjac.com/2017/07/collar-espresso-maker/>

<https://www.pumpmymoka.com>

<https://www.espressocoffeeshop.com/it/home/1016-pump-my-moka.html>

https://bugancoffeelab.com/products/pump-my-moka-classic-moka-pot-3tz?srsId=AfmBOooBbLyvyg6zY7_p8SyHLSgPJfViAHdCKxovFUgGUU4ZGqiW9pEq

A conclusione di questo progetto di tesi, desidero esprimere la mia profonda gratitudine a tutte le persone che hanno contribuito a renderlo possibile.

Un ringraziamento speciale al Professor Germak, il cui supporto e guida costruttiva sono stati fondamentali in ogni fase di questo percorso. Un sentito grazie anche a Stefano Gabbatore per la sua disponibilità e il prezioso aiuto costante.

Ringrazio la mia famiglia e Andre per il sostegno incondizionato. Un pensiero speciale va a Matteo e Andrea, con cui questo progetto ha preso vita durante il Workshop, e a Daniele e Gabries per il loro supporto lungo il percorso.

Infine, un sincero grazie a tutto il team di Caffè Vergnano, in particolare a Federico e Fabio, che hanno reso possibile questa esperienza, dimostrandosi sempre disponibili e appassionati nel condividere la loro competenza.

Da una ricerca sulle modalità di consumo del caffè svolta dal team UXD Polito nel 2024, risulta che il 50% degli intervistati usa in modo alternato una macchina automatica e la Moka manuale, quella di Bialetti o similare. È questa una testimonianza della diffusione e della longevità di questo efficiente attrezzo, con il quale, oltretutto, il costo di una tazzina di caffè costa un quarto di una capsula.

Ed è proprio il principio della convenienza e della ritualità legati alla Moka che ha convinto la Casa Vergnano, storico produttore piemontese di caffè e macchine (dal 1882), a pensare un nuovo futuro per questo conosciutissimo e amato manodomestico, che dal '39 ad oggi ha venduto, solo per i modelli Bialetti, oltre 300 milioni di esemplari. La tesi esplora pertanto lo scenario Moka espresso e dintorni, individuandone i punti di forza, ma anche le criticità relative sia al prodotto fisico (funzionalità, ergonomia, gestione, espressività) sia al processo alla base della manifattura (sostenibilità dei materiali e delle lavorazioni) e della preparazione di un buon caffè (bollitura, erogazione, conservazione dell'aroma). Ne deriva un prodotto coerente con il principio del re-design, per il quale si ottimizzano l'ergonomia, la funzionalità, i materiali e l'espressività e si innova il processo di preparazione del caffè per appagare i desideri dei più raffinati cultori tra i consumatori, senza comunque che i caratteri identitari dell'originale vadano perduti.

Claudio Germak