

# MalpensaNews

## Il caffè a Milano è una tradizione

divisionebusiness · Monday, June 6th, 2022

**Milano** è la città del progresso, della Madonnina, del cenacolo leonardesco, ma è anche **la città del caffè**.

Quando si parla di caffè, si pensa subito a Napoli e alla sua tradizione, ma anche Milano nasconde qualche piccolo segreto e ci tiene davvero, nonostante la fretta che la caratterizza, a godere di quel piccolo momento di piacere che regala uno stacco dalla frenesia quotidiana.

A Milano ha visto la luce **la macchina del caffè espresso** così come la conosciamo oggi e proprio in questa città e nei suoi dintorni vengono prodotti **alcuni dei caffè di migliore qualità**. Insomma, parlare di **caffè Milano** significa parlare di eccellenza, gusto, qualità e piacere, perché dopotutto questa grande e poliedrica metropoli sa bene come farsi valere e come guadagnarsi il primo posto in fatto di eccellenza.

## Milano e la macchina per il caffè espresso

Sebbene la primissima macchina del caffè espresso sia stata ideata dal torinese Angelo Moriondo nel 1884, il modello più moderno, almeno per l'epoca in cui venne progettato, e industrializzabile venne progettato e brevettato da un milanese, **Luigi Bezzera**. A differenza di Moriondo, il quale decise di non produrre la sua macchina per il caffè espresso a livello industriale, ma si limitò a produrre alcuni esemplari in modo artigianale e da utilizzare esclusivamente nei suoi locali, Bezzera, da bravo milanese, seppe sfruttare al meglio l'idea e, nel **1901**, registrò il suo primo brevetto.

Questo modello ebbe un grande successo e permise prima ai milanesi e poi, via via, agli appassionati di caffè di tutto l'emisfero, di godere del gusto intenso di questa bevanda senza dover attendere i lunghi tempi richiesti delle caffettiere dell'epoca.

## Come riconoscere il miglior caffè

Chi ritorna a Milano dopo un viaggio, ma anche chi vi si reca per lavoro o per godersi qualche giorno di vacanza in questa città frenetica, ma ricca di piccole e grandi bellezze tutte da scoprire, non può rinunciare a concedersi, nel corso della giornata, qualche rilassante pausa davanti a una tazzina di caffè fumante e profumato.

Gli amanti di questa bevanda nera, in epoche passate definita "bevanda del diavolo", sanno bene quanto sia difficile trovare un caffè perfetto, nero e cremoso, dal gusto più o meno intenso, ma

indimenticabile. Il caffè migliore è quello curato nei minimi particolari, a partire dalla scelta, da parte delle aziende produttrici, delle migliori qualità. Tra queste, le più diffuse e apprezzate sono **l'arabica**, caratterizzata da un sapore piuttosto dolce e contenente meno caffeina, e **la robusta**, più forte, amara e intensa, corposa e ricca di caffeina.

La qualità del caffè dipende anche da altri fattori, come il processo di tostatura, in alcuni casi eseguito ancora totalmente o parzialmente in modo artigianale, e la macinatura. Una **tostatura** chiara permetterà di ottenere dei caffè più dolci e fruttati, mentre una scura darà delle miscele dal gusto intenso e amaro. Allo stesso modo, una **macinatura** fine ci permetterà di ottenere un caffè più cremoso e intenso rispetto a una più grossa.

This entry was posted on Monday, June 6th, 2022 at 6:00 am and is filed under [News](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.