



San Marco nel 1955, che deve l'originale nome alle sinuose forme che richiama, nell'immaginario collettivo, le curve della celebre attrice.

La "sfilata" proseguiva con il modello E-61 di Faema, nome con cui la casa milanese volle ricordare l'eclissi di sole del 1961, la Rancilio Z8 del 1971 firmata da Marco Zanuso e La Cimbali modello Pitagora realizzata dai Flli Castiglioni, la prima macchina per caffè che ha vinto il prestigioso premio di design Compasso D'Oro. A chiudere la passerella la Lavazza A Modo Mio, la Faema modello Emblema e La Cimbali modello M39 GT.

Dopo un ventennio di ricerca e restauro, Maltoni ha trasformato la passione per oggetti bellissimi come le macchine del caffè espresso in un'esposizione internazionale, un sito web e due pubblicazioni, oltre ad una collezione unica al mondo formata da più di cento macchine da bar risparmiate all'usura del tempo, 10.000 documenti tra foto d'epoca, gadget antichi, brevetti, lettere, cataloghi, poster del Novecento, che l'appassionato collezionista ha oggi raccolto e posto nel sito ufficiale della Collezione www.espressomadeinitaly.com

La mostra in dieci anni ha toccato ben quattro continenti, 42 eventi espositivi che hanno diffuso in giro per il mondo l'affascinante universo di una delle bevande più diffuse ed amate al mondo e la storia di questi attrezzi da bar, una realtà regina del design italiano e fino a dieci anni fa sconosciuta.

A corredo dell'esposizione erano in mostra il libro "Espresso made in Italy 1901-1962", la prima pubblicazione al mondo sull'evoluzione della macchina da caffè espresso in Italia. Il volume, composto da oltre 200 immagini, racconta la storia approfondita che parte dagli inizi del XX secolo e giunge ai giorni nostri.

Un secondo volume, dal titolo "Faema Espresso 1945-2010", composta da 500 immagini di cui 300 inedite

confezionare l'aroma è un'arte



GOGGLIO *fres-co*
SYSTEM
www.goglio.it
PACKAGING TECHNOLOGY INNOVATION

sull'azienda, ha interessato non poco il pubblico visitatore. La società costruttrice, nasce inizialmente con la finalità di produrre fornelli, accessori per i vagoni dei treni e caschi per permanente, è poi diventata una fra le aziende nazionali che ha saputo scrivere il futuro delle macchine da caffè.

IL CACAO: CIBO DEGLI DEI LA PIANTA DEL CACAO: ASPETTI BOTANICI E CULTURALI

di *Monica de Cata*

Il *cioccolato* è un alimento derivato dai semi della pianta del cacao (*Theobroma cacao* L., 1753). Il nome scientifico fa riferimento a *theobroma*, una voce greca che significava 'nutrimento degli dei', e da *chacauhaa* nome dato dai primi consumatori della pianta, i maya, che la bevevano preparata con acqua calda. Acqua sta per *haa*, e caldo *chacau*. Sinonimo di *chacau* era *chocol*, da cui deriva, *chocolhaa*, sicuramente il primo nome che si avvicina allo spagnolo *chocolate*.

La pianta, appartenente alla famiglia delle Sterculiaceae (vecchia denominazione, Malvaceae), è un piccolo albero sempreverde originario delle regioni tropicali dell'America, in particolare dell'Amazzonia. Le sue coltivazioni sono diffuse in Messico,

America Centrale e Latina, Africa. Ha radici molto profonde e raggiunge un'altezza di 6-8 metri e vive in zone ombrose tra i paralleli 18° N e 15° S, regioni in cui le piogge sono intense e la temperatura, e l'umidità, sono alte. Il cacao fruttifica a ciclo continuo e in generale fornisce due raccolti: prima e dopo la stagione delle piogge. I frutti, detti *cabosse*, sono bacche ovali lunghe fino a 30 cm, contenenti fino ad una quarantina di semi, le fave, disposte in cinque file ed avvolte da una mucillagine zuccherina.

Metodologia di produzione

Le *cabosse* (vedi foto sotto) raccolte sono aperte utilizzando un machete e poi schiacciate e lasciate fermentare per circa una settimana. La temperatura di fermentazione si assesta sui 45 - 50 °C durante la quale il seme smette di germogliare e la polpa aderente al seme si ammorbidisce e si stacca. Ciò provoca un leggero addolcimento ed imbrunimento del cacao per l'ossidazione dei polifenoli. È in questa fase che si producono le sostanze precursori degli aromi percepibili nella loro completezza di seguito alla tostatura.

