



# La caffettiera



**Q**uando parliamo di tecnologia, non dobbiamo pensare soltanto alle macchine, ai grandi impianti o ai congegni elettronici: anche negli oggetti più comuni c'è tanta tecnologia, frutto di grandi intuizioni, dell'ingegno e dell'abilità costruttiva spesso di inventori sconosciuti. Prendiamo il caso della caffettiera.

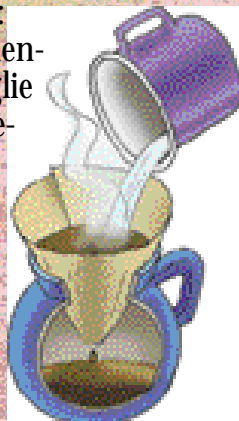


**S**embra sia stato un pastore etiope a scoprire, nell'850 d.C., la possibilità di ottenere una bevanda gustosa e stimolante sciogliendo polvere di caffè in acqua calda.



Qualche secolo dopo, qualcuno ha pensato di non sciogliere direttamente il caffè in acqua ma di mettere la polvere in

un filtro (inizialmente di carta o di stoffa): l'acqua calda, cadendo dall'alto, scioglie le sostanze contenute nei chicchi macinati e sgocciola sul fondo del recipiente sotto forma di bevanda aromatica.



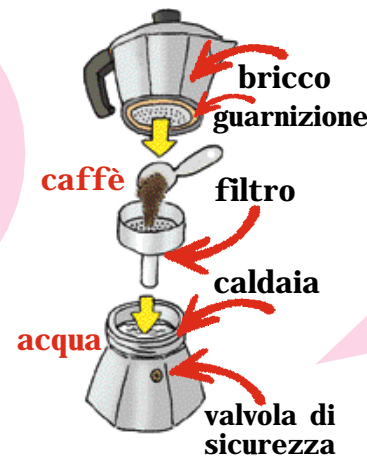
Macinini, recipienti e filtri sono stati perfezionati, soprattutto nell'Ottocento; finché un ignoto inventore, che aveva studiato un po' di fisica, pensò che, invece versare l'acqua dall'alto si poteva farla risalire dal basso.



L'idea di sfruttare la pressione è alla base delle macchine per il caffè "espresso" dei bar.



Quando si prepara la caffettiera si mette l'acqua nella caldaia. Si riempie di caffè il filtro.



Si chiude avvitando bene il bricco e si mette sul fuoco. Se il vapore non riuscisse a passare dal filtro perché i fori sono chiusi può uscire dalla valvola di sicurezza così la caffettiera non rischia di scoppiare.



Nella caldaia l'acqua comincia a bollire trasformandosi in vapore.



Il vapore sale e attraversa il caffè contenuto nel filtro.



Poi passa attraverso un altro filtro ed esce nel bricco come liquido profumato

Qui la pressione è prodotta da una pompa. La pressione elevata spinge l'acqua che passando attraverso il filtro con il caffè, scioglie le sostanze naturali che danno il tipico gusto all'espresso.

