

PASCUCCI



220

VISUAL STORIES OF ART, CULTURE, TASTE AND OTHER THINGS





DRIP COFFEE BAG FILTER COFFEE

- GUATEMALA ADISQUE BIO 
- COLOMBIA ARHUACO BIO 
- ETIOPIA
- BRASILE
- GOLDEN SACK DARK



PASCUCCI

VISUAL STORIES OF ART, CULTURE, TASTE AND OTHER THINGS

Redazione

Caffe Pascucci Torrefazione spa
Via Circonvallazione 16/A,
61010 Monte Cerignone (PU) - Italia
tel. 0541978524
e-mail: info@pascucci.it
www.pascucci.it

Direttore responsabile Giovanni Cioria

Ideazione Mario Pascucci

Collaboratori

Ufficio marketing Caffe Pascucci,
Staff Caffe Pascucci

Traduzioni Ufficio estero Caffe Pascucci,
La Marzocco, Eurotrad - Urbino

Fotografie Archivio Pascucci, Archivio
La Marzocco, Archivio XLVI, Ufficio
Stampa Comune di Rimini, Morosetti -
Rimini, Guglielmo Gennari, Sicilia
Pascucci, Comune di Monte Cerignone

Progetto grafico e impaginazione

Ufficio Grafico - Caffe Pascucci

Stampa La Pieve Poligrafica Editore
Villa Verucchio s.r.l. Stampato su carta
Freelife Satin FSC



Registrazione presso il Tribunale di Rimini
n.° 13/97 del 21.8.1997
Numero Roc: 10.364

Pubblicità Ufficio marketing

Pubblicità inferiore al 45%

Si ringraziano tutti coloro che hanno
partecipato alla realizzazione di questo
numero.

FRAMMENTI D'INDIA / FRAGMENTS OF INDIA

PAG. 2

LA VALIGIA DEI SOGNI / THE CASE OF DREAMS
di Romina Monaldi

PAG. 6

SCIENZA ARTIGIANALE
THE CRAFT MADE SCIENCE
Specializzazione nella specializzazione
Specialization of specialization

PAG. 8

MOKAROMANZA
di Riccardo Gambuti

PAG. 10

UN MERAVIGLIOSO RISORGIMENTO
Il Teatro Galli di Rimini / The Rimini Galli Theater

PAG. 14

IL GRAN TEATRO DEL CAFFÈ
CAFFE PASCUCCI AT THE GALLI THEATRE

PAG. 16

KAWASILI / BURUNDI
Da lavati a naturali - from washed to naturals

PAG. 22

XLVI COFFEE MACHINES

PAG. 26

COFFEE LOVERS
Sensory Educational Training - Monte Cerignone
di Gabriele Cancellieri e Eddy Righi

PAG. 28

2 Q GRADER IN PASCUCCI
di Matteo Baldoni

PAG. 34

LA MARZOCCO / THIS IS LEVA
di Giada Biondi

PAG. 36

DOVE C'È MOKA C'È CASA
WERE THERE IS COFFEE POT, THERE IS HOME
di Riccardo Gambuti

PAG. 40

CAFFE PASCUCCI MILANO

PAG. 42

LA CARTA DEGLI SPECIALTY COFFEE
THE SPECIALTY COFFEE LIST

PAG. 44

AZOMICO

PAG. 45

AD ALI SPIEGATE / SPREADING OUR WINGS

PAG. 46

POMPABASSA XLVI
di Diego Rossii

PAG. 50

LA SFIDA DEL BIOLOGICO
THE ORGANIC CHALLENGE
di Eleonora Tomasetti

PAG. 52

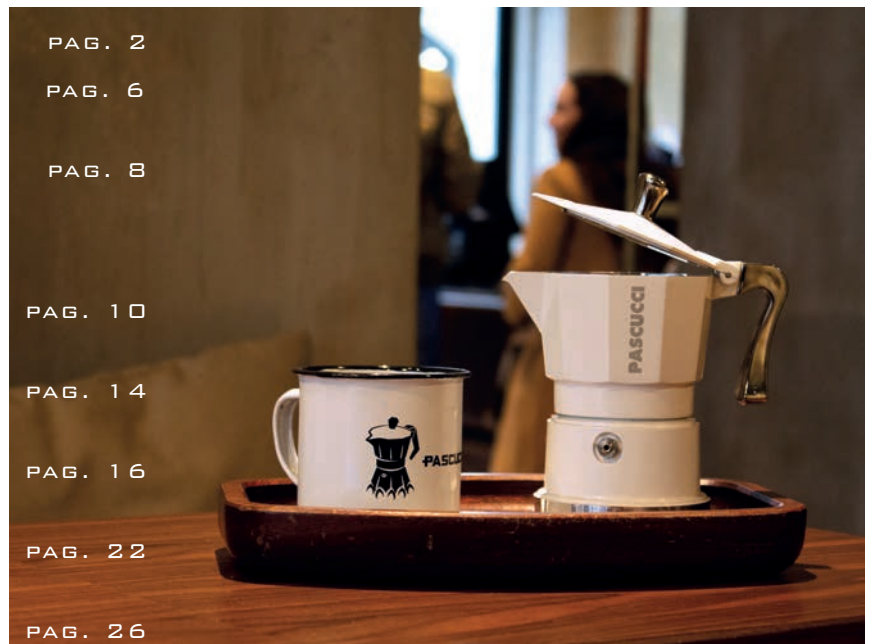
KOMBUCHA!

PAG. 56

LA MORALE DELLA CAPSULA
ABOUT CAPSULE AND HIS MORALITY
di Riccardo Gambuti

PAG. 60

IL GIARDINO DELLA ROCCA / MONTE CERIGNONE PAG. 62
THE CASTLE GARDEN / MONTE CERIGNONE



FRAMMENTI D'INDIA

FRAGMENTS OF INDIA

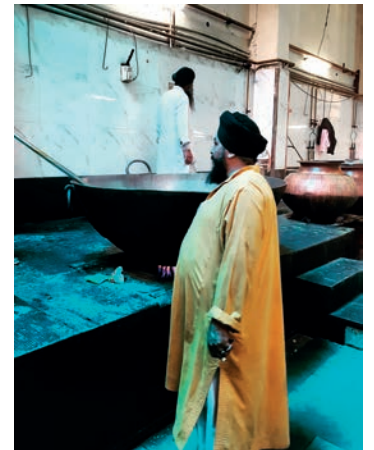
di Riccardo Gambuti





"in India ci si adatta, si accetta, e presto si entra in quella logica per cui niente è davvero drammatico, niente è terribilmente importante"

"in India we adapt, we accept, and soon we enter the logic for which nothing is really dramatic, nothing is terribly important"



Bellezza e corruzione, stupore e violenza, devozione e miseria: il fascino della tigre asiatica è immutabile e resterà tale chissà ancora per quanto, magari per sempre, alla faccia di quella globalizzazione che ogni essenza sbiadisce e che rade al suolo la memoria dei popoli. Come la dea Kali, l'India divora il tempo che rimane eterno e forse basta questo a spiegare l'eccesso di contraddizioni che segna questa terra, smisurata in tutto.

Nel dubbio, l'India ci ricorda i suoi contrasti praticamente ogni istante, nei suoi bazar più fetidi o attraverso gli sguardi delle sue creature, negli occhi corvini, vivaci e malinconici dei bambini, in un mondo dove il nero trova poco spazio, il grigio è cappa di smog e tutto il resto è colore acceso, che arde e squilla, che abbaglia e confonde.

Bisogna prenderla così, l'India: un continente nel continente, fatto di straccioni mendicanti e di prodigiosi matematici, di labirinti claustrofobici e di orizzonti sterminati, tra lezzi stomechevoli e il profumo delizioso del gelsomino che orna il capo delle donne. L'India, che si è data la democrazia ma solo in politica, solo nelle norme - il che è già molto, facciamo a capirci - epperò non soddisfa, non può soddisfare e nemmeno consolare perché ogni giorno le regole condivise fanno a pugni con le leggi non scritte e contro quelle non serve tenere alta la guardia tanto non si battono, sono inique, autoritarie, giocano sporco e non si fanno alcuno scrupolo: Tiziano Terzani sosteneva che "in India ci si adatta, si accetta, e presto si entra in quella logica per cui niente è davvero drammatico, niente è terri-



Beauty and corruption, amazement and violence, devotion and misery: the charm of the Asian tiger is immutable and will remain the same, who knows for how long, perhaps forever, against the globalization, that fades every essence and that cancel peoples' memory. Like the Goddess Kali India devours the time that remains eternal and perhaps, this is enough to explain the contradictions that marks this land, boundless in everything.



India reminds us about its conflicts in every moment, in its most fetid bazaars or through the looks of its creatures, in the dark, vibrant and melancholy eyes of children, in a world where black finds little space, the gray it's only smog and everything else is bright color, which burns and rings, which dazzles and confuses.

We must take India as it is: a continent in a continent, made up of rags people, beggars and prodigious mathematicians, claustrophobic labyrinths and exterminated horizons, between stench and delicious scent of jasmine that decorates the head of the women.





bilmente importante”.

Bisogna prenderla così, l'India e guai a cederle la prima mossa perché, che tu lo voglia o meno, presto o tardi sarà lei a prenderti, t'illuderà nell'attesa di mortificarti e ti maltratterà finendo con l'avvinghiarti di nuovo in un abbraccio solenne.

E allora sta a vedere che l'India, dove niente è importante eppure tutto è solenne, la si può narrare anche senza sentirsi in obbligo di parlare del fior di loto e delle piante sacre, non tanto per mancanza di rispetto, che non c'entra nulla, quanto per non fermarsi al folklore di maniera che da solo non aiuta a spiegare il profondo rapporto che gli indiani hanno con le mille divinità e con l'intreccio di religioni che forgia questa parte di mondo.

Bisogna prenderla così, l'India e all'approccio tipico dei voyeur dell'esotico è preferibile avvicinare la tigre nella maniera acuta, cinica ma rispettosa di Moravia: "la Religione è l'India e l'India è la Religione". Punto.

Prendi l'India per quella che è, ossia una fede visibile e palpabile, e fatalmente tutto diventa più chiaro e in un attimo realizzi perché, una volta entrati a contatto, non ti liberi più di questi luoghi, come le schegge di un cristallo che ti esplode fra le mani e incidono la tua pelle per il resto della vita.

La scheggia d'India conficcata nel nostro cuore si chiama Roy Padmakumar, figlio del frastornante verde del Kerala, amico prezioso e adorato: Romina è andata a trovarlo ed è tornata con la valigia colma di foto e pensieri.



India, which has shifted to democracy but only in politics, only in laws - which is already a lot, let's understand it - but this cannot satisfy, nor console because every day the shared laws fight against the unwritten rules.

Against those rules it's not enough to keep up the guard because we cannot overthrow them, they are unfair, authoritarian, they play dirty and do not have any scruple: Tiziano Terzani claimed that "in India we adapt, we accept, and soon we enter the logic for which nothing is really dramatic, nothing is terribly important".

We must take India as it is, woe to give her the first move because, whether you want it or not, sooner or later she will take you, she'll delude you waiting to mortify you and will mistreat you ending up clinging back into a solemn hug.

So India, where nothing is important and yet everything is solemn, can be told even without feeling obliged to mention the sacred cows, not for lack of respect, but in order to not stop at folklore, in a way that does not help to explain the deep relationship that the Indians have with the thousand divinities and with the interweaving of religions that forges this part of the world.

We must take it this way, India. It is preferable to approach the tiger in the cynical, acute and respectful way of Moravia than in the typical approach of the exotic voyeur: "Religion is India and India is Religion".

Take India for what it is: a visible and palpable faith, and fatally everything becomes clearer and in a moment you realize why, once you come into contact, you cannot free yourself from these places, like crystal splinters that explodes in your hands and affects your skin for the rest of your life.

The Indian splinters that sticks in our hearts is Mr. Roy Padmakumar, son of the dazzling green of Kerala, precious and adored friend: Romina went to visit him and came back with a suitcase full of photos and thoughts.



LA VALIGIA DEI SOGNI

THE CASE OF DREAMS

Pensare che prima di partire ero titubante e confusa. Dentro di me avevo questo gran desiderio di conoscere l'India, di viverla il più possibile. Allo stesso modo però mi intimoriva, l'idea mi preoccupava. Fortunatamente ha vinto la curiosità, il sentimento d'attrazione, il desiderio e la voglia di mettere piede in quella parte di mondo. Nonostante sia trascorso già diverso tempo dal mio ritorno a casa, il viaggio in India mi sembra ancora un sogno. A tratti mi pare incredibile che sia realmente accaduto. Perché mi succede questo? A rifletterci, una spiegazione c'è.

di Romina Monaldi

To think that before leaving I was hesitant and confused. Inside of me I had this great desire to know more about India, to live it as much as possible. In the same way, however, it intimidated me, the idea worried me. Fortunately the curiosity has won, the feeling of attraction, the desire to step on that part of the world. Although it has been a long time since I returned home, the journey to India still seems to me like a dream. Sometimes it seems incredible that it really happened. Why does this happen to me? Thinking about it, there is an explanation.

L'INDIA È MAGICA. L'INDIA È UN MIRACOLO. L'INDIA È BELLA IN TUTTO,
ANCHE NELLA SUA SPORCIZIA, NELLA SUA POVERTÀ, NEI SUOI PERICOLI.

INDIA IS MAGIC. INDIA IS A MIRACLE.

INDIA IS BEAUTIFUL IN EVERYTHING, EVEN IN ITS DIRT, IN ITS POVERTY, IN ITS DANGERS.



Questa avventura per me è stata il viaggio nel viaggio. Il sogno nel sogno. Un tuffarsi, un immergersi in ogni dove, in ogni cosa mi circondasse. Avevo fame di vita, di spiritualità, di evasione, di avvicinarmi a questa esistenza terrena in un modo diverso, inusuale, contemplativo, trascendentale. Avevo voglia di sentire, di farmi completamente avvolgere sia dalla positività che dalla negatività del posto. Penso di essere migliorata come persona.

L'India ti imprigiona nella sua rete sia attraverso la sua dimensione fisica, sia quella astratta; ti attira nei suoi grovigli, con le sue molteplici divinità, con la sua energia mistica che avverti tutta intorno a te; ti scambussola con i suoi odori forti, i suoi colori così intensi e vivi che quasi ti abbagliano per quanto sono belli. E i milioni di sguardi che ti scrutano, ti osservano e ti entrano dentro, curiosi di scoprire il diverso, colmi di luce e di profondità. Soprattutto quelli dei bambini. Quest'ultimi li vedevo come tanti diamanti neri, splendenti di luce interiore e bontà di cuore. Difficile trattenere l'emozione. Ma poi perché trattenerla?

L'aspetto umano è tangibile ed è così bello lasciarsi andare per riuscire a sentire e ad avvicinarsi alla loro cultura. Gli animali sono ovunque. La strada è di tutti: dall'elefante alle capre, ai cani, alle scimmie e soprattutto è delle mucche, dolci e mansuete, che vagano tranquille e impassibili in mezzo a un traffico che definire caotico è un eufemismo, con i clacson a fare da inarrestabile colonna sonora. Tutto scorre naturalmente nel suo ordine/disordine. È un continuo fiume in piena, dove però gli argini non cedono mai.

L'India è magica.

L'India è un miracolo.

L'India è bella in tutto, anche nella sua sporcizia, nella sua povertà, nei suoi pericoli.

Ti mette di fronte la sua realtà con forza e determinazione, orgogliosa e vigorosa.

Ti mette di fronte alla tua persona e ti fa fare i conti con la tua coscienza, ti fa scoprire un altro io e di questo io, per quanto mi riguarda, ho capito che ne devo avere cura e volergli bene: grazie India per essere così generosa e pura!



This adventure for me was the journey in the journey. The dream in the dream. A dive in every place, everything around me. I was hungry for life, spirituality, escape, to approach this earthly existence in a different, unusual, contemplative, transcendental way. I wanted to feel, to be completely wrapped by both the positivity and the negativity of the place. I think I have improved as a person.

India imprisons you in its network both through its physical and abstract dimensions; it attracts you in its tangles, with its many divinities, with its mystical energy that you feel all around you; it upsets you with its strong smells, its colors so intense and alive that almost dazzle you for how beautiful they are. And the millions of gazes that inspect you, watch you and enter into you, curious to discover the different. Especially those of children I saw their gazes like so many black diamonds, shining with inner light and goodness of heart. Difficult to retain the emotion. But then why keep it?

The human aspect is tangible and it is so nice to let yourself go to be able to feel and get closer to their culture. Animals are everywhere. The road is for everyone: from the elephant to the goats, to the dogs, to the monkeys and above cows, sweet and gentle, wandering quiet and impassive in the mid of a traffic that defining it chaotic it is a euphemism, with the horns to act as unstoppable soundtrack. Everything flows naturally in its order / disorder. It is a continuous river in full flow, where however the river-banks never give up.



India is magic.

India is a miracle.

India is beautiful in everything, even in its dirt, in its poverty, in its dangers.

India puts you in front of its reality with strength and determination, proud and vigorous.

It puts you in front of your person and makes you deal with your conscience, it makes you discover another self and this, as far as I am concerned, I have understood that I have to take care of it and love it: thanks India for being so generous and pure!





SCIENZA ARTIGIANALE

SPECIALIZZAZIONE NELLA SPECIALIZZAZIONE.
IL PROTOTIPO DI CAFFÈ PASCUCCI 2019
CONVERGE VERSO UNA ESTREMIZZAZIONE DELLA SPECIALIZZAZIONE

THE CRAFT MADE SCIENCE.
SPECIALIZATION OF SPECIALIZATION.
THE 2019 PASCUCCI PROTOTYPE IS TAKEN ON AN EXTREME SPECIALIZATION

Suddiviso in quattro primarie aree di lavoro il progetto richiede ampi spazi per essere realizzato ed una task force ricca e capace.

1.
L'area espresso è composta da un Banco Macchina XLVI e da una Marzocco Leva su Piedistallo XLVI. La tecnologia dedicata al maniacale filtraggio dell'acqua, alla micrometrica macinatura e all'erogazione espresso regolabile alla perfezione trasforma il concetto in un metodo di servizio innovativo per un settore diffuso ma che spesso appare maturo.

2.
Un'area caffè destinata alla Moka racconta questo strumento al pubblico della ristorazione e il nostro entusiasmo nel diffonderne la cultura. Una batteria di Moka servite direttamente al banco completata con il rinnovamento del tema dell'affogato, il tipico modo italiano di mescolare gelato e caffè. Quest'area si propone come una naturale evoluzione del banco "Moka Maria".

3.
La zona Moka Nitro e Cold Brew tratta i freddi in modo semplicissimo ma proprio per questo rivoluzionario. I sifoni azotati sono esposti in batteria su un banco progettato e dedicato a questo uso. Completata da bevande tra cui Te freddi, succhi e Kombucha miscelati, quest'area sperimenta il freddo estremo grazie all'uso del ghiaccio lordo a contatto diretto.

4.
Il banco Specialty è anche esso estremizzato da un Azomico XLVI portato ad otto contenitori. La postazione dedicata ai filtrati e arricchita tecnologicamente per lavorare i caffè speciali con ogni sistema alternativo per estrarli. Questi elementi trasformano l'area nel fulcro assoluto specialty coffee e infusi in foglia estratti al momento.

Divided in four working areas, the project requires wide spaces and a competent task force to be realized.

1.
The espresso area is made up of an XLVI counter and a Marzocco Leva on the XLVI base. The technology made for a meticulous water filtration, a micrometerish grinding and a perfectly adjustable espresso brewing turns the concept into a very innovative service within a mature and widespread sector.

2.
A coffee area, dedicated to the Moka, shows this instrument to the food service public and our passion to spread its culture as well. An array of Mokas directly served on the counter meet "affogato", the typical Italian way to mix coffee and ice cream. This area is a natural evolution of the "Moka Maria" counter.

3.
The Moka Nitro and Cold Brew area works with cold coffees in a very simple way, yet revolutionary. Nitrogenated siphons are shown on a dedicated counter. Completed by beverages iced teas, juices and blends of Kombucha, this area experiences the extreme cold thanks to the use of gross ice in direct contact.

4.
The "Specialty counter" is also taken to extreme by an eight silos Azomico XLVI. The station is dedicated to the filtered and technologically enriched to brew specialty coffees by alternative systems. These elements turns specialty coffees and leave infusions brewed at the time into the main attraction of the area.



MOKAROMANZA

di Riccardo Gambuti

MOKAROMANZA

IO, LA NONNA, LA ZIA E GEORGE
ME, MY GRANDMA, MY AUNT AND GEORGE

Moka, moka amica, moka adorata, agognata, efficiente e fedele, eterno feticcio degli istanti più lieti.

Gli anni si consumano e sempre più spesso capita di vedere le cose appannate dal classico velo di malinconia per un passato non più tangibile ma che invece non passa mai, presente e reale quanto il presente stesso. E gli anni sono passati anche per te, moka, ottantasei per l'esattezza ma pur accusandoli tutti, non li dimostri affatto, sei refrattaria perfino ai ritocchi estetici e non vai in cerca di lifting.

Sei il poliedro più popolare dai tempi delle piramidi. Dove ci sei tu c'è gusto, acume, creatività, finezza. C'è la tregua dalle fatiche quotidiane, c'è il modo più intimo per chiamarsi a raccolta: dove c'è moka c'è casa, in questo fai concorrenza alla pasta.

Cominci presto a inebriare le nostre vite e anche per la mia è stato così: metti una nonna troppo zelante e amorevole, i chicchi polverizzati dal macinino giallo a manovella, l'aroma che invade la cucina e poi il segreto da non rivelare a nessuno, la complicità che durerà almeno fino al prossimo caffè. Però, come è amaro, accidenti. Ci vuole un cucchiaino di zucchero, anzi due, anzi tre. Burdel, t'si viziet.

Ancora non lo sapevo ma da quel momento in poi, avresti segnato ogni tappa del mio cammino, ogni giro di giostra.

Si entra presto in confidenza con te perché in casa ognuno ha il suo compito e a me tocca preparare la caffettiera ma mica tanto per fare, l'attenzione dev'essere massima e i commensali hanno ben ragione di essere esigenti. Fortuna che c'è sempre la nonna: "aspetta ad accendere. Anzi, lascia, ci penso io, quel fornello è un po' balordo".

Già, le tappe: sarà poi vero che esistono solo per essere bruciate? Capita che un giorno rientri in città, reduce da un'estate di vacanza e a stento riconosci i tuoi amici. Poco male, fa lo stesso, il pallone c'è, l'importante è che si vada al campo: "ma sei scemo? Oggi ci fiordiamo in Via XX Settembre!"

Moka, moka friend, moka adored, longed for, efficient and reliable, eternal symbol of the happiest moments.

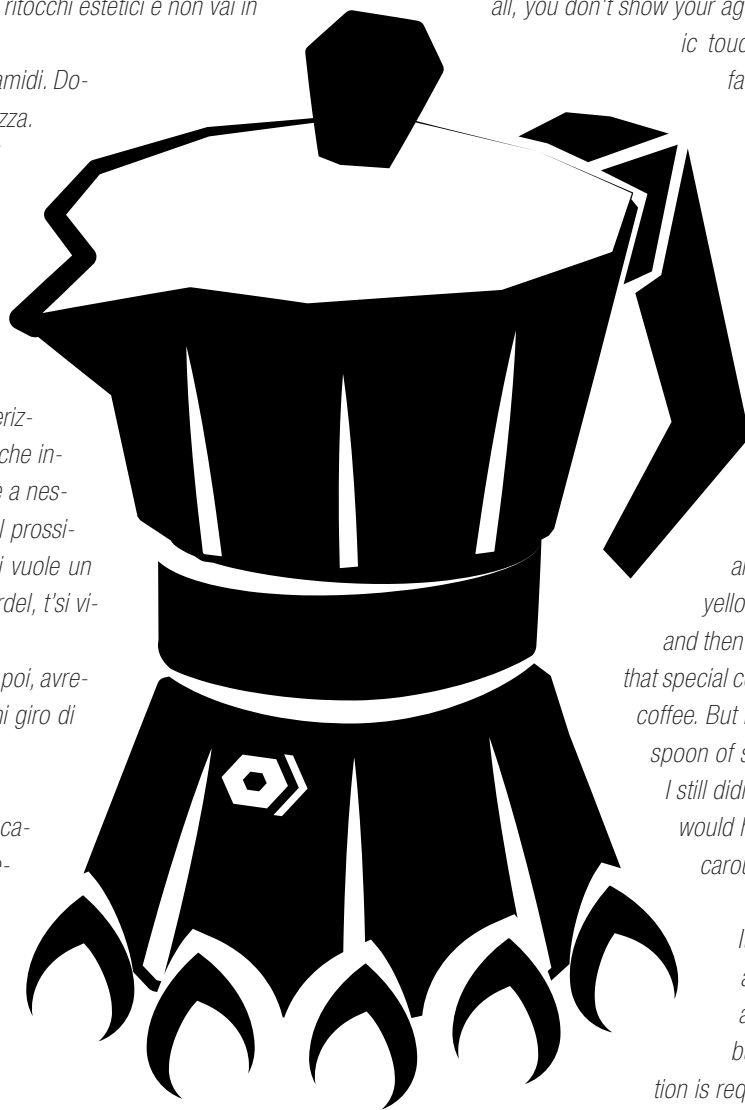
Time goes by and more and more often it happens to see things tarnished by the classic veil of melancholy for a past that is no longer tangible but that has never truly left, still here now and real as the present itself. And time has gone by for you too, my dear moka, eighty-six years to be exact, but even if feeling them all, you don't show your age at all. You are immune even to aesthetic touch-ups, and you don't go looking for a facelift.

You've been the most popular polyhedron since the pyramids. Where you are, there is taste, acumen, creativity, and finesse. There's the truce from the daily labors, there's the most intimate way to be together: where there's moka there's home, and in this you compete with pasta.

You soon begin to inebriate our lives and you did the same to mine too: mix together a grandmother too zealous and loving, coffee beans crushed by a cranked yellow grinder, the aroma that fills the kitchen and then a secret not to be revealed to anyone and that special complicity that will last at least until the next coffee. But how bitter is that, dammit. It needs a teaspoon of sugar, or two, or three. Burdel, t'si viziet. I still didn't know it, but from that moment on, you would have marked every stage of my life, every carousel ride.

It takes little to get to know you because at home everyone has his or her own task and it's up to me to prepare the coffee pot, but it is no easy feat and maximum attention is required and diners have good reason to be demanding. Lucky that Grandma's always here: "Wait before turning that on. In fact, leave it. I'll take care of it, that burner is a bit dumb.

Yes, the corners - but is it true that they are there just to be cut? It happens that one day you return to the city, back from a summer holiday, and



ESTRAZIONE CON ACQUA CALDA

1

Prepara acqua calda povera di calcio, portala quasi ad ebollizione.
Se l'acqua del rubinetto è troppo calcarea o ricca di cloro utilizza acqua minerale.



2

Utilizza una moka di ottima fattura e verifica che sia ben pulita, priva di odori e residui: valvola e guarnizioni devono essere in buono stato.



3

Versa l'acqua bollente nella caldaia della moka e riempi fino alla valvola di sicurezza, che puoi vedere anche all'interno, senza oltrepassarla. In una caffettiera da 3 tazze ci stanno circa 150 g di acqua. È importante che l'acqua non tocchi la polvere di caffè e che rimanga una sacca d'aria tra il filtro ad imbuto e la superficie dell'acqua.



Ci fiordiamo in che senso? Come parlano? Perché fumano così tanto? Prendono il caffè al bar, potrò farlo anch'io? Mia nonna si arrabbierà? Che banda di disillusi abbellinati senza arte né parte, eravamo. Più tardi, nostro malgrado avremmo compreso tutti, o quasi, che si cresce nell'attimo in cui si smette di scimmiettare i grandi.

Ma torniamo a noi. Personalmente mi sentii ometto quando, mentre ti stringevo tra le mani, chiesi alla zia, in malcelata missione di perlustrazione nel mio pied-à-terre, se volesse favorire: non se lo aspettava e accettò di buon grado. D'altronde giocavo in casa, lei sapeva di essere la mia zia preferita e io sapevo che non mi avrebbe deluso.

È la sacra legge della moka: ci sono delle situazioni in cui il caffè viene buono a prescindere.

Altra materia sono purtroppo le leggi di mercato: il segmento della moka è in grande difficoltà e l'emblema della crisi è rappresentato proprio da Bialetti. A scorrere il web, sembra siano diventati tutti docenti di strategie aziendali: sì però non hanno saputo rinnovarsi, sì però dovevano delocalizzare meglio, sì però non hanno investito, sì però hanno investito male. Sì però che due palle che fate quando vi ci mettete.

A costo di peccare di intransigenza, pur riconoscendo tutto ciò che di buono il progresso ha portato, pensiamo non ci voglia una mente portentosa per capire che presto o tardi sconteremo pesantemente la nostra bulimia per l'inessenziale. Pareri ben più autorevoli del nostro, come ad esempio quello dell'economista Deirdre McCloskey, sostengono non da oggi "l'inutilità dell'intera fase postmodernista, avanguardista, considerandola un modo per complicare inutilmente cose che non esistono, insomma il solito trucco per gonzi: se non capisco è incomprensibile, non un capolavoro e se una espressione non permette una comprensione è solo una perdita di tempo. Vale nell'economia come nell'arte (...) Quanto di superfluo c'è nel Novecento e nella sua coda lunga che ci coinvolge?" (tratto dall'indispensabile

you hardly recognize your friends. No big deal, it does not matter, the soccer ball is still there, the important thing is going to the field: "Are you nuts? Today we race over in Via XX Settembre!" Racing over, in what sense? How do they talk? Why do they smoke so much? They're having coffee at the bar. Can I do that too? Will my grandmother get upset?

What a band of disillusioned and stupid people we were, with neither skills nor talents. Later on, despite ourselves, we would all understand, or almost all, that one grows up the moment in which one stops mimicking the adults.

But let's get back to us. Personally, I felt like a real young man when, while I was holding you in my hands, I asked my aunt, in an ill-concealed mission of patrolling my pied-à-terre, if she wanted a cup of moka coffee: she didn't expect it and accepted willingly. I was in a favorable situation

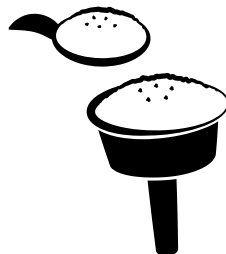
after all: she knew she was my favorite aunt and I knew she wouldn't let me down.

It is the sacred law of the moka: there are situations in which coffee comes out delicious, regardless.

Another matter is unfortunately the laws of the market: the moka segment is struggling greatly and the symbol of the crisis is represented by Bialetti itself. When browsing through the web, you would think they all have become professors in corporate strategies: yes, however, they didn't know how to renew themselves, yes, however, they had to delocalize better, yes, however they didn't invest, yes, however, they invested badly. Yes, however, how truly annoying you can be. At the cost of committing the sin of intransigence, while recognizing all the good things that progress has brought, we believe it does not take a great mind to understand that sooner or later we will pay the price for our bulimia of the inessential. Opinions far more authoritative than ours, such as that of the economist Deirdre McCloskey, have been saying, and not just from today, that "The

4

Riempi il filtro di caffè macinato per moka, meglio se macinato al momento. Versa il caffè sul filtro battendo leggermente con il cucchiaino il lato del filtro perché il caffè si livelli regolarmente. Una volta riempito il filtro rimuovi con un dito o con il dorso di lama di coltello il caffè in eccesso. Sulla superficie non devono esserci montagnette o zone vuote. Nel filtro della caffettiera da 3 tazze entreranno circa 15 grammi di caffè macinato.



5

Inserisci il filtro pieno di caffè nella caldaia.





**MOKA, MOKA AMICA, MOKA ADORATA,
AGOGNATA, EFFICIENTE E FEDELE.
MOKA, MOKA FRIEND, MOKA ADORED,
LONGED FOR, EFFICIENT AND RELIABLE**

blog dello scrittore Massimo Del Papa).
Se vale per arte ed economia, figurarsi per l'industria: il successo planetario delle capsule, tra i cinque e i sette grammi di prodotto invisibile agli occhi e non riconoscibile dall'odore, diventa spiegabile solo prendendo atto del sovrachiarante potere finanziario di cui si avvale il Gruppo Nestlé e non occorre spaccare il capello in quattro per giungere a questa conclusione, basta fare riferimento ai 9,2 miliardi di dollari investiti in pubblicità solo nel 2016, per avere un'idea.

Moka, moka Maria, moka trafitta nientepopodimeno che da George Clooney, io tifo per te e non potrebbe essere diversamente. Non dispero, siamo in tanti ad attendere la tua riscossa, il nuovo capitolo di un romanzo lontano dall'epilogo triste che taluni già preconizzano senza nemmeno averti interpellato. Adesso devo proprio andare, sono sicuro che mi scuserai ma ogni giorno ho un appuntamento cui non posso mancare: "figlia mia, tesoro, mi prepari la moka? Grazie!"

futility of the entire postmodernist and avant-garde phase, considering it only a way to complicate unnecessarily things that do not exist, and in other words, representing the usual trick for the gullible: if I do not understand it, it is incomprehensible, not a masterpiece, and if an expression does not allow for it to be understood, then it is just a waste

of time. It applies to the economy as well as to art (...) How much superfluous things are there in the twentieth century and in its long tail that involves us?" (taken from the indispensable blog of writer Massimo Del Papa). If it is true for art and economics, imagine for the industry: the global success of the single-dose coffee capsules, between five and seven grams of product invisible to the eyes and not recognizable by the smell which becomes explainable only by acknowledging the overwhelming financial power of the Nestlé Group. It is not necessary to put a lot of thought in order to reach this conclusion, just refer to the \$ 9.2 billion invested in advertising in 2016 alone, to get an idea.

Moka, moka Maria, moka pierced by no less than George Clooney himself, I cheer for you and it could not be otherwise. Don't despair, there are many of us waiting for your resurgence, the new chapter of a novel far from the sad epilogue that some already predict without even having asked your opinion.

I have to go now, I'm sure you'll excuse me but every day I have an appointment I can't miss: "My dear daughter, will you make me a moka coffee? Thanks!"

6

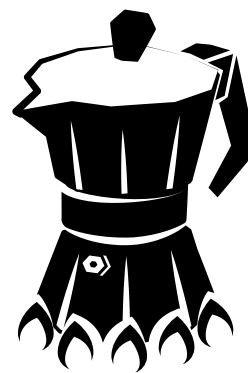
Avvita la parte superiore della moka alla caldaia facendo attenzione a non scottarti, l'acqua che hai utilizzato è già calda!



7

Metti la moka sul fuoco, a fiamma moderata, controlla l'arrivo delle prime gocce, goditi il momento. Arriverà abbastanza in fretta avendo utilizzato acqua già calda.

La fiamma scalda l'acqua e l'aria sovrastante dentro la caldaia. E' proprio quest'aria che, espandendosi col calore e miselendosi con l'acqua, crea il vapore facendo salire le prime gocce d'acqua lungo il filtro fino al caffè. Nella fase iniziale l'acqua estrae dal caffè le sostanze aromatiche. Fino a quando il beccuccio del filtro rimane immerso nell'acqua l'estrazione procede regolarmente.



8

Aspetta, non ti allontanare. Utilizzando acqua bollente il caffè rimane a contatto con l'acqua il tempo giusto per non bruciare le componenti volatili e ottenere qualcosa di floreale e delicato.

9

Quando il caffè è a tre/quarti della moka spegni la fiamma e allontana la moka dalla fonte di calore. Così si interrompe l'estrazione evitando di estrarre la parte finale carica di acidi non gradevoli, astringenti e bruciati. La caffettiera va tolta dalla fiamma prima che inizi a borbottare: la riduzione di pressione all'interno della caldaia aumenta la temperatura dell'acqua che sale esplodendo se lasciata ancora sulla fonte di calore.

10

Mescola il caffè quando è ancora nella moka e servilo nella tua tazza preferita.

Ti consigliamo di non utilizzare lo zucchero e di aggiungere un goccio di acqua fredda per far esplodere gli aromi e portare la bevanda ad una temperatura più gradevole.



Puoi bere il tuo caffè perfetto, nella tua tazza preferita.



Per l'estrazione con acqua fredda la procedura è identica senza il preriscaldamento dell'acqua.



MONORIGINE
I'M ORIGINAL

CAFFE PASCUCCI

WASHED ARABICA

L'Etiopia è la culla del caffè. Lo stesso nome del caffè sembra derivare dal nome "Kaffa", che è una delle regioni dell'Etiopia nelle quali cresce il caffè allo stato spontaneo. La biodiversità di specie e varietà in questo paese è unica al mondo, esistono infatti circa 1000 varietà autoctone chiamate Heirloom distribuite nelle zone produttive del caffè.

Tutta questa biodiversità dà origine ad un'immensa varietà di aromi: frutta matura, note agrumate (spesso di bergamotto), frutta candita, frutta tropicale, aromi floreali.

Ethiopia is the birthplace of coffee.

The name itself of the coffee seems to derive from the name "Kaffa", which is one of the Ethiopia's regions in which coffee grows spontaneously. The biodiversity of species and varieties in this country is unique in the world, there are in fact about 1000 native varieties called Heirloom distributed in the coffee production areas. All this biodiversity lead to an immense variety of aromas: ripe fruit, citrus notes (often bergamot), candied fruit, tropical fruit, floral aromas.

ETIOPIA



UN MERAVIGLIOSO

INAUGURATO DA GIUSEPPE VERDI NEL 1857 SI SPENSE, INEVITABILMENTE,
NEL 1943 A SEGUITO DI UN BOMBARDAMENTO DURANTE LA SECONDA
GUERRA MONDIALE. DOPO 75 ANNI VIENE RESTITUITO ALLA CITTÀ IN TUTTO
IL SUO SPLENDORE, RIPORTATO AI FASTI DI UN TEMPO
INAUGURATED BY GIUSEPPE VERDI IN 1857 WAS INEVITABLY DESTROYED,
IN 1943 FOLLOWING A BOMBARDMENT DURING WWII.
AFTER 75 YEARS, IT IS BACK INTO THE HANDS OF THE CITY IN ALL
ITS SPLENDOR, RESTORED TO ITS ANCIENT MAGNIFICENCE

**Una volta c'era un Re,
Che a star solo s'annoio: Cerca, cerca, ritrovo;
Ma il volean sposare in tre**

Le dolcissime note rossiniane della Cenerentola si espandono e risuonano, rimbalzano ed emozionano attraverso la voce del soprano Cecilia Bartoli. La sua voce inaugura lo spazio ritrovato. Rossini e Verdi sono l'intreccio che ricollega passato e presente, la grande musica risorgimentale nasce e rinasce oggi come allora e rende unico lo spazio che prima di essere pietra e marmo, stucco e oro è camera acustica, è volume risonante. Un vero strumento musicale messo a punto a metà dell'Ottocento, nel momento di trionfo dell'opera lirica italiana. Nella schiera dei Teatri dell'opera famosi come la Scala ed il San Carlo, si inserisce, per grandezza e bellezza, il Teatro di Rimini nel 1857. La Città di Rimini volle questa grande opera come segno di appartenenza alla cultura risorgimentale della nascente Italia ma anche interpretando i riflessi della cultura europea nata dall'illuminismo e dall'avventura napoleonica. Il 15 maggio 1841 viene incaricato del progetto per la realizzazione del nuovo Teatro di Rimini l'architetto Luigi Poletti che progetta uno dei teatri italiani più maestosi dell'epoca. Il Teatro non ha il palco reale, che rappresentava il segno del potere esterno alla città, volendo invece Poletti mantenere il valore più profondo, quello di comunità. Le istanze illuministe sono rappresentate dalle ampie scale circolari del Foyer, studiate secondo le esigenze di sicurezza e di comodità della società del tempo. Giuseppe Verdi scrive appositamente l'Aroldo per l'inaugurazione ufficiale, il 16 agosto 1857, riconoscendo ed esaltando l'importanza dell'edificio, con la sala governata da precise leggi geometriche di "armonia greca", la dilatazione degli spazi, l'altezza e l'irregolarità dei palchi, gli scaloni spettacolari, l'allargamento progressivo verso l'alto degli ordini. Insomma un gioiello innovativo difforme dalle tipologie già esistenti, denso di novità e di soluzioni architettoniche inedite. Tutto questo nasceva a Rimini di pari passo all'emergere di una nuova stagione della vacanza, fino ad allora sconosciuta, fuori dalle rotte italiane più frequentate del Grand Tour di formazione. Il 1843, oltre a quello dell'inizio dei lavori per il nuovo Teatro, era stato l'anno di fondazione del Primo Stabilimento Privilegiato dei Bagni e in quell'Italia alla ricerca della sua unità, Rimini stava diventando la meta della borghesia mitteleuropea e italiana. Comincia allora a prendere corpo un binomio straordinariamente moderno, che abbinava il mare e le cure del corpo al "divertimento", la musica e la cultura.



O RISORGIMENTO

Una volta c'era un Re, Che a star solo s'annoio: Cerca, cerca, ritrovo; Ma il volean sposare in tre
The sweet Rossinian notes of Cinderella expand and resonate, bounce and excite through the voice of soprano Cecilia Bartoli. Her voice celebrates the inauguration of the rediscovered theater. Rossini and Verdi are links that connect past and present, the great music of the Risorgimento was born and is reborn today as in the past, and makes unique this building that more than just being of stone and marble, stucco and gold is an acoustic chamber, with resonant volume. A true musical instrument developed in the mid-nineteenth century, when Italian opera was triumphing. In 1857, the Teatro di Rimini was included in the group of famous opera houses such as La Scala and San Carlo in terms of size and beauty. The City of Rimini wanted this great work as a sign of belonging to the Risorgimento culture of the newborn Italy but also interpreting the reflections of European culture born from the Enlightenment and the Napoleonic adventure. On May 15, 1841, architect Luigi Poletti was commissioned to design the new Rimini Theater: one of the most majestic Italian theaters of the time.

The theater does not have a royal box, which represented the sign of power outside the city, since Poletti wished to maintain a deeper value - that of community. Examples of the Enlightenment period are embodied by the large circular staircases of the Foyer, designed according to the needs of safety and comfort of the society of that time. Giuseppe Verdi wrote the Aroldo specifically for the official opening of the theater, on 16 August 1857, recognizing and exalting the importance of the building, with the hall governed by the accurate geometric shape of "Greek harmony", the expansion of the spaces, the height and irregularity of the boxes, the spectacular great staircases, the progressive widening of the levels upwards. In short, an innovative jewel that differs from the existing ones, full of novelty and new architectural solutions.

All this was born in Rimini, at the same time as the origin of the summer holidays, up to that time unknown, outside the most popular Italian routes of the Grand Tour training. The year 1843, in addition to representing the beginning of the works for the new Theater was the year of foundation of the First Privileged Bathing Establishment and for Italy, in search of its unity, Rimini started to become the destination of the European and Italian middle-class. An extraordinarily modern combination began to take shape, combining sea and body care with "entertainment", music and culture.

Altro proponi
di lui più degnot

"Io ho sempre nuovi obblighi verso di lei e verso i riminesi. Essi hanno usata tanta cordialità e gentilezza durante il mio soggiorno in Rimini, e mi prodigarono tante onorevoli dimostrazioni per quel poco che io seppi fare, che ne sarò sempre riconoscente."

Dalla lettera autografa di Giuseppe Verdi indirizzata al Conte Baldini



IL GRAN TEATRO


Caffè Pascucci al Teatro Galli

Rimini ha rivoltato con forza il suo teatro più importante, quello stesso identico teatro che un devastante bombardamento le aveva sottratto radendolo al suolo nel 1943.

In questo contesto, dove le mani di artigiani, maestri e artisti hanno ricostruito ogni dettaglio, è stato portato a termine uno dei più emozionanti caffè Pascucci mai realizzati. La volontà comune era quella di veder nascere un caffè che parlasse di storia, che portasse l'effigie di quell'eleganza adatta ad un teatro, impregniata da quella sobrietà che deriva direttamente dalla conoscenza. Grazie all'ideale visione condivisa tra pubblico e privato siamo orgogliosi di aver dato forma a una delle nostre più belle realizzazioni di sempre.

RO DEL CAFFÈ





Caffè Pascucci at the Galli Theatre

Rimini claimed back its most important theater with a loud voice, the same identical theater that a devastating bombardment took away from it by destroying it completely in 1943.

In this context, where the hands of artisans, masters and artists rebuilt every detail, one of the most exciting Pascucci coffee bars ever created was completed. The common desire was to see the birth of a coffee bar that would speak of history, that would carry the effigy of that elegance suitable for a theater, enhanced by that sobriety that comes directly from knowledge. Thanks to the ideal vision shared between public and private agencies, we are proud to have given shape to one of our most beautiful achievements of all time.





IL CAFFÈ DEL GRIFONE, COSÌ LO
CHIAMAMO. UNA IDEALE VISIONE
ESTETICA CONDIVISA
TRA PUBBLICO E PRIVATO
HA DATO VITA A UNA DELLE PIÙ
BELLE REALIZZAZIONI DI SEMPRE



THE GRIFFIN'S COFFEE, AS WE
CALL IT. AN IDEAL AESTHETIC
VISION, SHARED
BETWEEN PUBLIC AND PRIVATE,
HAS GIVEN LIFE TO ONE OF
THE MOST BEAUTIFUL
ACHIEVEMENTS OF ALL TIME.





DA LAVATI A NATURALI

KAWASILI



Washing station in Burundi con spazi dedicati ai letti di asciugatura

Il primo test è partito in Burundi, dove è nata **KAWASILI**, l'organizzazione che ha un sogno: avviare una riconversione produttiva con lo scopo di ridurre il consumo di acqua ed evitare le contaminazioni batteriche alle popolazioni locali, producendo un caffè più che eccellente.

Le tecniche più diffuse per la pro-

cessazione dei caffè verdi sono due: il metodo Natural (naturale) e il metodo Washed (lavato).

Gli italiani, a differenza della maggior parte dei consumatori globali, sono predisposti all'impiego di caffè naturali. Questa predisposizione è soprattutto dovuta all'utilizzo delle moka e delle macchine espresso, nelle quali i caffè naturali si esprimono perfettamente, offrendo rotondità alla tazza, percezioni di tostato, sentori cioccolatosi e di frutti maturi, fino a una dolcezza che quando è ideale, è soave. I consumatori degli Stati Uniti, dell'Asia o del nord Europa, diversamente da noi, sono sempre stati attratti dai caffè Washed, dalle tazze pure, dalle loro note fresche e fiorite, dalle connotazioni tropicali fruttate e dalle complessità offerte dalle acidità aromatiche spiccate e inebrianti. Oltre alle complessità aromatiche, anche il pregio economico degli arabica lavati è da sempre maggiore rispetto a quello dei naturali, più cari di parecchi punti.

Quello che avviene durante i due processi può essere sintetizzato in questo modo: per il Natural, vengono stese al sole le ciliegie di caffè per essere essiccate, dopodiché vengono decorticate (rimosse le bucce ormai disidratate e prive di polpa) con dei mortai nei luoghi meno organizzati, oppure grazie al-

FROM WASHED TO NATURALS

L'uso di decorticatori manuali o elettrici, in presenza della tecnologia necessaria. Nel metodo Washed, le ciliegie vengono messe a bagno in delle vasche, dove fermentano spappolandosi, per poi essere ripulite in macchine decorticatrici speciali che utilizzano acqua corrente.

Noi crediamo che l'uso dell'acqua per processare il caffè sia da eliminare o perlomeno da ridurre: lo pensiamo non soltanto per una questione di risparmio dell'acqua, che rimane comunque il grande tema, oppure perché sicuri che il gusto dei consumatori globali si sposterà sempre di più in questa direzione; lo pensiamo, e lo facciamo, perché è ormai certo che con il sistema Washed, in quelle regioni meno controllate e organizzate, le polpe fermentate finiscono nei corsi d'acqua, portandosi dietro una carica batterica che contamina i fiumi e crea enormi danni alle popolazioni locali.

Popolazioni che, anche di questo, un giorno ci chiederanno il conto.

Il Burundi è un paese produttivo che utilizza solo il processo Washed.

.....

The first test began in Burundi, **KAWASILI's** motherland. The organization has a dream: start up a productive reconversion in order to low down the water wasting and avoid bacterial contaminations for the locals by producing an excellent coffee.

To process the row coffee there are two methods: washed and natural.

Italians, unlike most global consumers, are predisposed to the use of natural coffee. This predisposition is mainly due to the use of the Moka and espresso machines, in which the natural coffees are perfectly expressed, offering roundness to the cup, perceptions of toasted, chocolate scents and ripe fruits, up to a sweetness that at its best, it is suave.

Consumers in the United States, Asia or northern Europe, unlike us, have always been interested in Washed coffees, pure cups, their fresh and flowed notes, the tropical fruity connotations and the complexities offered by a strong aromatic and inebriating acidity. In addition to the aromatic complexities, the economic value of the washed arabica has always been, by far, higher than the natural ones.

What happens during the two processes can be summarized in this way: throughout the Natural method, the cherries are spread on the floor ground to be dried by the sun, then they are shucked (removed the skins by now dehydrated and with no more pulp) throughout mortars, otherwise by manual or electric devices, depending on the technological grading. In the Washed method, the cherries are soaked into tanks, where they ferment and got destroyed, then cleaned by special shucking machines that work with running water.

We do believe the water consumption to process coffees must be eliminated or at least reduced: it is not only a matter of saving water, yet a great issue, neither a matter of marketing trends ; We think, and we do it, because it is now sure that due to the Washed system, in those regions less controlled and organized, the fermented pulps end up in the waterways, carrying a bacterial charge that contaminates the rivers and damages the local populations.

Populations that, one more time, will ask us for the bill.

Burundi is a producer country that uses only the Washed process.

KAWASILI - BURUNDI

SHAMBA KAHAWA - CAFFÈ PASCUCCI

Caratteristiche del progetto / Project Characteristics:

Progetto / Project: KAWASILI - Shamba Kahawa e Caffè Pascucci
 Provincia / Province: Kayanza
 Paese / Country: Burundi

Altitudine / Altitude: 1900 m s.l.m / masi
 Metodo di raccolta / Harvest method:
 Raccolta a mano / Hand Picking
 Varietà / Variety: Bourbon, Geisha
 Processo / Processing System: naturale / natural





Fase finale del processo di decorticatura e selezione dei caffè crudi, l'ultimo controllo è affidato alle donne che meticolosamente scartano i chicchi difettosi che le macchine non riescono ad individuare.





La natura è lussureggiante e regala scorci meravigliosi.
Per il passaggio al sistema naturale gli agricoltori vengono affiancati nella
formazione e nel supporto tecnico con l'ausilio di attrezzature





KAWASILI: UN PROGETTO PER MODIFICARE LA PARTE AGRICOLA INNOVANDO E PRESERVANDO I SISTEMI PRIMITIVI. IL PROGETTO KAWASILI È STATO CREATO ED È PARTECIPATO DA CAFFÈ PASCUCCI E SHAMBA. OLTRE A TRASFORMARE I SISTEMI DI PROCESSO DA WASHED A NATURALI, L'OBIETTIVO È SPERIMENTARE FERMENTAZIONI ESTREME E CONVERTIRE AL BIOLOGICO I PRODUTTORI E LE COOPERATIVE LOCALI.

KAWASILI: A PROJECT TO MODIFY THE AGRICULTURAL PART BY INNOVATING AND PRESERVING PRIMITIVE SYSTEMS. THE KAWASILI PROJECT WAS CREATED BY CAFFÈ PASCUCCI AND SHAMBA. BESIDES TRANSFORMING THE PROCESS SYSTEMS FROM WASHED TO NATURAL, THE GOAL IS TO EXPERIMENT WITH EXTREME FERMENTATIONS AND TO CONVERT LOCAL PRODUCERS AND COOPERATIVES TO WORK WITH ORGANIC PRODUCTS.

XLVI

HOT METAL WORKERS

XLVI è un laboratorio artigianale che opera nel mondo del caffè. XLVI è un contenitore creativo. Gli obiettivi che intendiamo perseguire sono innovare, costruire, elaborare e rendere uniche le nostre creazioni. Cerchiamo di dare un'anima al metallo e di conseguenza ai nostri prodotti.

In questa fase, ci scontriamo con una concorrenza agguerrita come non mai ed è fondamentale individuare in anticipo le nuove tendenze e le fasce di mercato libere.

LE MODE CAMBIANO

La parte umana torna protagonista

Dopo un periodo in cui la parte umana e la figura del barista sono state accantonate per fare spazio a robot e automazioni, stiamo assistendo a un repentino cambio di direzione. L'aspetto umano sta tornando protagonista e con esso, la necessità di strumenti che possano esaltare la bravura e la manualità.

Tutti i prodotti XLVI tengono conto di questo concetto e sono in grado di valorizzare il barista qualificato.

GLOBALIZZAZIONE

Ma quanta differenza ancora

Una delle grandi sfide intraprese da XLVI è stata quella di provare a colmare il divario culturale tra Italia e resto del mondo. A oggi, sul mercato sono presenti decine di costruttori di macchine da caffè, quasi tutti però "schierati tecnicamente", o da una parte o dall'altra. Noi abbiamo cercato di trovare l'equilibrio tecnico che ci permetta di mantenere vive le esigenze, gli stereotipi e le tradizioni italiane senza trascurare differenti culture e tendenze emergenti, creando un prodotto che a noi piace definire internazionale.

TUTTI UGUALI MA OGNUNO È DIVERSO

Esigenze del cliente

Uno dei punti fondamentali su cui si basa XLVI è l'importanza e la soddisfazione del cliente. Ogni cliente ha una propria filosofia, dei propri gusti e per questo ci mettiamo a disposizione e cerchiamo di esaudire ogni sua richiesta tecnica o estetica.

La tendenza di mercato del settore è abbandonare i prodotti standard e dedicarsi alla creazione di pezzi unici e progettati su misura.

Dotarsi di una XLVI equivale a sviluppare un'elaborazione sartoriale: è come cucirsi un vestito addosso.

Tutto questo è possibile solamente passando attraverso a un'accurata selezione dei fornitori: in XLVI non scegliamo i grossisti in base al prezzo ma abbiamo la necessità di trovare partner affidabili disposti a sacrificarsi, innovare e creare di pari passo a XLVI.

CONOSCENZA DELLA PARTE MATERICA

Al giorno d'oggi, la potenziale clientela è informata e competente: se fino a qualche anno fa, la maggior parte degli acquirenti comprava "con gli occhi", senza minimamente interessarsi alla tecnica e alla tecnologia, oggi è di fondamentale importanza avere una tecnologia all'avanguardia per non essere emarginati dal mercato.

XLVI lavora e investe quotidianamente in ricerca e sviluppo per arricchire il proprio box tecnologico e distinguersi dalla concorrenza.

CREATIVITÀ DEL DISEGNO

Anello di congiunzione tra ingegneria e arte, invenzione e stile, produzione e mercato, il design è uno dei fattori fondamentali per vendere i propri prodotti.

Creare un macchinario dal profilo estetico soddisfacente, non è per niente semplice, anche perché spesso va in contrasto con la tecnica.

Noi di XLVI, fans delle linee semplici e pulite, maniaci del dettaglio e appassionati dei materiali nobili, attraverso il design cerchiamo di dare un'anima ai nostri prodotti.

Crediamo che il barista abbia sempre più bisogno di un macchinario bello per attirare l'attenzione verso se stesso. Secondo XLVI, il Design è consapevolezza: essere consapevoli del presente e immaginare il futuro.



CAFFE

In this phase, we are up against a competition that is constantly proving more ruthless than ever before and it is essential to identify the new trends and free sectors of the market in advance.

FASHIONS CHANGE

The human element returns to the limelight.

Following a period in which the human element and the figure of the barista were set aside to make room for robots and automation, we are now witnessing an abrupt change of direction. The human element is returning to the limelight and it is bringing with it the need for tools that can promote skill and manual dexterity.

All XLVI products take this concept to heart and are designed to further enhance the skill of a qualified barista.

GLOBALISATION

But what a huge gap still exists!

One of the great challenges undertaken by XLVI is that of trying to bridge the cultural gap between Italy and the rest of the world. To date, the market hosts tens of coffee machine manufacturers, almost all of whom, however, are “technically divided” either on one side or the other.

We have tried to find a technical balance that will enable us to keep Italian requirements, stereotypes and traditions alive without neglecting the various cultures and trends that are emerging, creating a product that we like to define as international.

WE ARE ALL THE SAME, BUT EACH ONE OF US IS DIFFERENT

The customer's requirements

One of the essential elements on which XLVI is founded is the importance of the customer and the need to ensure their satisfaction.

Each customer has their own philosophy and tastes and this is why we try to provide for and meet every request they may forward to us, with regard to the technical or aesthetic aspects of our products. The market trend in the sector is to abandon standard products and focus on unique pieces that are made-to-measure. Purchasing an XLVI is the same as developing a tailored design: it is like sewing oneself into the perfect suit. All this is only possible by coming through a careful supplier selection process: at XLVI we do not choose our wholesalers based on price but instead seek reliable partners who are willing to make sacrifices, innovate and create hand in hand with XLVI.

KNOWLEDGE OF THE PRODUCT INSIDE OUT

The potential customer in today's world is well-informed and skilled: if, up until a few years ago, most customers would buy “with their eyes”, without as much as a glimmer of interest in the technique or technology behind the products, today it is fundamentally important to have cutting edge technology if a company is not to be pushed out of the market.

XLVI works and invests in research and development on a daily basis to enrich its technological assets and stand out from the competition.

CREATIVE DESIGN

The link between engineering and art, invention and style, production and market, design is one of the determining factors for selling a company's products.

Creating a machine that looks good is by no means easy, also because the technical aspects of a product can often prove difficult to embellish.

Here at XLVI, we are fans of simple, basic designs, mad about detail and passionate about fine materials, so design is the aspect we use to give our products a soul.

XLVI is a workshop where skilled craftsmen strive to make fine objects for the world of coffee. XLVI is a creative container. Our objectives are to innovate, build and develop our creations, rendering them unique. We try to give metal and consequently our products, a soul.



ACIDO / SOUR

AMARO / BITTER

SALATO / SALTY

UMAMI

DOLCE / SWEET

COFFEE LOVERS

CUP OF EXCELLENCE

di Gabriele Cancellieri e Eddy Righi



UN AMORE COSÌ GRANDE...UN AMORE COSÌ

“I’ve never done a class in a church.”

“Non ho mai tenuto un corso in una chiesa.”

Siamo in macchina, di ritorno dal ristorante dopo la nostra ultima cena al termine di una settimana ricca e densa, e in questo modo Danny Pang riassume il corso della Alliance for Coffee Excellence (ACE) che si è svolto dal 9 al 12 ottobre. Direttamente da Singapore, uno dei centri finanziari più importanti al mondo, Danny, accompagnato da Alex e Jesus, è approdato a Monte Cerignone, meno di mille abitanti tra campagna e montagna, in una chiesa sconsacrata dedicata a Santa Caterina, in fondo a una stretta via acciottolata, tra vecchie case di pietra e bambini che vanno a scuola.

In questa cornice inusuale si è svolto il **Sensory Educational Training**, il corso organizzato dalla **Alliance for Coffee Excellence** per formare e calibrare i nuovi assaggiatori che prenderanno parte alle giurie internazionali nelle future competizioni di **Cup of Excellence (COE)**.

L'Alliance for Coffee Excellence nasce nel 1999 da una idea di Susie Spindler, in Brasile, con l'obiettivo di raccogliere, attraverso la competizione Cup of Excellence, le eccellenze cafeeicole dal paese, ed è ormai un faro per i produttori di caffè. Lo è anche per quelle torrefazioni che, come la nostra, sono sempre alla ricerca di qualcosa di nuovo per arricchire la scelta delle specialità da proporre ai propri clienti.

La Cup of Excellence punta a premiare i coltivatori di caffè che scelgono la via della qualità. Micro-lotti, attentamente lavorati e selezionati fin dalla coltivazione, vengono assaggiati prima da una giuria nazionale, e in seguito da giudici provenienti da tutto il mondo. Questa giuria decreta se un caffè è davvero **“specialty”**, speciale, e se entrerà nella classifica Cup of Excellence. Sarà poi l'acquirente stesso, tramite un'asta online, a decidere il prezzo d'acquisto, indipendentemente dall'andamento del mercato base. Oggi, dopo 20 anni, la competizione raccoglie le specialità di dodici paesi produttori tra Centro America e Africa, ed è limitativo dire che ha cambiato la vita di molti agricoltori. Produttori di caffè che fino a pochi anni prima vendevano a prezzo di mercato il frutto del lavoro di un intero anno, vedono il proprio prodotto conteso tra diversi torrefattori, che da tutto il Mondo puntano centesimo dopo centesimo per aggiudicarselo, arrivando a cifre che cambieranno per sempre il loro modo di vivere, e di coltivare.

Il livello di selezione e accuratezza è unico: in una competizione con 300

We are in the car, returning from the restaurant where we just finished our last dinner after a long and busy week. This is how Danny Pang sums up the Alliance for Coffee Excellence (ACE) course that runs from October 9 to 12. Straight from Singapore, one of the most important financial centers in the world, Danny, accompanied by Alex and Jesus, landed in Monte Cerignone, a town with less than a thousand inhabitants, nestled between the countryside and the mountains, and in a de-



consecrated church dedicated to Saint Catherine, located at the bottom of a narrow cobbled street, between old stone houses and crowds of children going to school.

In this unusual setting the **Sensory Educational Training** is carried out, a course organized by the **Alliance for Coffee Excellence** to train and "calibrate" new tasters who will be part of the international juries in the future **Cup of Excellence (COE)** competitions.

The Alliance for Coffee Excellence was created in 1999 by Susie Spindler, in Brazil, with the goal of collecting, through the Cup of Excellence competition, the country's coffee excellences, and is by now a beacon for coffee producers. It is also a point of reference for coffee roasters that, like us, are always looking for something new with which to enrich the choice of specialty coffees to offer customers.

The Cup of Excellence aims to reward coffee growers who choose to focus on quality. Micro-lots, carefully processed and selected from moment of harvest, are first tasted by a national jury and then by judges hailing from all over the world. This jury declares if a coffee is really a **“specialty”** and if it will enter in the Cup of Excellence ranking. It will then be the buyer, through an online auction, to decide the purchase

"Animato dall'idea che nessuno è troppo grande per imparare né troppo piccolo per insegnare, io personalmente non vedevo l'ora che iniziasse il SET (Sensory Educational Training) il primo in assoluto organizzato in Europa, precisamente a Monte Cerignone, con la collaborazione della Pascucci. L'evento per me era come l'acqua che serve per irrigare il mio campo di conoscenza del caffè. C'è sempre da imparare per poi offrire un servizio impeccabile ai nostri clienti. Ottima esperienza!"

"I was animated by the idea that nobody is too old to learn or too young to teach, so I could not wait for the SET (Sensory Educational Training) to start. It was the first ever hosted in Europe, more precisely in Monte Cerignone, with the collaboration of Pascucci. The event was like the wa-

caffè partecipanti, vengono assaggiate in media 9000 tazze. I caffè che occupano i primi dieci posti dopo queste selezioni devono superare un ulteriore livello di giudizio. La preparazione dei campioni è importante quanto la lavorazione all'origine. In fase di assaggio ogni caffè viene trattato secondo standard rigorosi, per non essere penalizzato in alcun modo rispetto agli altri.

"So much work". "Tanto lavoro". Per ottenere caffè che scalano le classifiche, che superano queste selezioni, che siano privi di difetti

price, independently of the base market trend. Today, after 20 years, the competition gathers the specialties of 12 producing countries between Central America and Africa, and it is an understatement to say it changed the life of many farmers. Coffee producers that, until a few years ago, sold at market price the result of an entire year of work, now see their product fought over by different roasters, who from all over the world offer cent after cent to win it, reaching figures that change the grower's way of life and farming techniques.

The level of selection and accuracy is unique: in a competition with 300 participating coffees, on average 9000 cups are tasted. The coffees that reach the first ten places through this selection must undergo another round of judgment. The preparation of the samples is as important as the coffee's processing at the origin. In the tasting phase every coffee is treated according to strict standards, not to be penalized in any way in comparison to the others.

"So much work". To obtain coffees that can climb the rankings, that exceed these selections, that are free from defects at the origin, the work required in every stage - cultivation, processing and transportation - is indeed significant. To obtain a final cup that is truly "specialty", storage and stocking, roasting and extraction are also part of the equation. All the phases require a lot of care. Training is fundamental, so ACE organizes the Sensory Educational Training, to train and calibrate the judges and introduce them to the COE Cupping Form, the evaluation sheet, that is the fundamental instrument that during the three weeks of the Cup of Excellence competition allows the judges to speak with each other and select the winners.

Caffè Pascucci is an ACE partner since 2011. Hundreds of samples have arrived in our lab, every year,

from 12 producing countries. For us it was the most effective method to get to know specialty coffee, by dealing with the biodiversity of each country, to know and distinguish botanical varieties, and above all, to get in touch with a network of experts and growers who represent, for us, a treasure in terms of cultural growth.

In 2018, we made a dream happen: bringing to Monte Cerignone the first Sensory Educational Training (SET), organized by ACE, never before carried out in Europe.

For four days we delved into the world of specialty coffees led by **Danny Pang**, consultant, Q-Grader, for years the Chief Judge of the COE competition. After an introduction to the Cup of Excellence and a theoretical-practical training on the main fields of the tasting sheet and the sample preparation techniques, we tried tasting sessions that simulated the real competition. In three intense days we tried tens of samples through hundreds of cups, filling



ter I needed to irrigate my field of coffee knowledge. There is always something to learn to offer the best service to our customers. A wonderful experience!"

Tharistan Pétion
LABORATORIO QUALITÀ
Caffè Pascucci

"Assaggiare caffè speciali condividendo esperienze e conoscenze è stato per me un grande arricchimento personale e professionale".

"Tasting special coffees, sharing experiences and knowledge, has been a great personal and professional enrichment."

Roy Padmakumar
COFFEE SCOUTING
Caffè Pascucci

all'origine, c'è tanto lavoro in tutte le fasi: coltivazione, lavorazione, trasporto. E per ottenere una tazza finale di caffè davvero specialty, anche conservazione e stoccaggio, tostatura, estrazione. Tanta cura, quasi maniacale, deve essere posta in tutte le fasi.

La formazione è fondamentale, così la ACE organizza periodicamente i Sensory Educational Training, per formare e tarare i giudici e introdurli alla compilazione della COE Cupping Form, la scheda di valutazione, lo strumento fondamentale che durante le tre settimane di competizione Cup of Excellence permette ai giudici di dialogare tra loro e decretare i vincitori.

La Caffè Pascucci collabora con ACE dal 2011. Centinaia di campionature sono arrivate nel nostro laboratorio, ogni anno, dai dodici paesi produttori. Per noi è stato il metodo più efficace per conoscere lo specialty coffee, avere a che fare con le biodiversità di ognuno di questi paesi, conoscere e saper distinguere le varietà botaniche, e soprattutto entrare in contatto con una rete di esperti



“I’VE NEVER DONE A CLASS
IN A CHURCH.”
“NON HO MAI TENUTO
UN CORSO IN UNA CHIESA.”





FOR ALEX, OF ACE, IT WAS THE FIRST TIME IN ITALY. FOR DANNY, THE FIRST TIME HE HELD A COURSE IN A CHURCH. THE FIRST TIME SET WAS ORGANIZED IN EUROPE. THE FIRST TIME FOR MANY OF US TO HAVE CONVERSATIONS WITH TASTERS HAILING FROM DIFFERENT COUNTRIES.

e di coltivatori che per noi rappresentano un tesoro in termini di crescita culturale.

Nel 2018 abbiamo voluto coronare un sogno: portare a Monte Ceugnone il primo Sensory Educational Training (SET), organizzato da ACE, mai svoltosi in Europa.

Guidati da **Danny Pang**, consulente, Q-Grader, da anni capo-giudice delle competizioni COE, ci siamo immersi per quattro giorni nel mondo dei caffè speciali. Dopo una prima introduzione sulla Cup of Excellence e una taratura teorico-pratica sulle principali voci della scheda di assaggio e sulle tecniche di preparazione dei campioni, abbiamo affrontato sessioni di assaggio che simulano la competizione vera e propria. Nell'arco di tre intense giornate abbiamo valutato decine di campioni, per centinaia di tazze assaggiate, compi-

lando la COE Cupping Form e discutendo insieme dei caffè e dei relativi punteggi. Questo confronto è stato fondamentale, nonché un importante momento di arricchimento. Non a caso è un punto cruciale anche durante le competizioni COE. I giudici esprimono le proprie opinioni sull'assaggio, andando oltre il semplice punteggio assegnato. Come si è arrivati a quel giudizio, quali sono i punti deboli e di forza del caffè, quali le sensazioni che regala.

La settimana delle prime volte.

Per Alex, di ACE, è stata la prima volta in Italia. Per Danny, la prima volta che tiene un corso in una chiesa. La prima volta che il SET viene organizzato in Europa. La prima occasione per molti di noi di un confronto con assaggiatori provenienti da altre realtà, dall'altra parte del mondo.



"Una professionalità estrema, conoscenza profonda e maniacale, l'approccio al mondo del caffè con un'apertura mentale resa ancor più significativa dal-



out the COE Cupping Form and discussing together the coffees and the scores. This discussion was fundamental and an important moment of enrichment. It is not by chance that it is also an important moment during the COE competition. The judges express their opinions on the coffee's taste, going beyond the assignment of a simple score. Discussed are topics such as how this judgment was reached, what are the weaknesses and the strengths of the coffee, what are the sensations it grants.

A week filled with first times.

For Alex, of ACE, it was the first time in Italy. For Danny, the first time he held a course in a church. The first time SET was organized in Europe. The first time for many of us to have conversations with tasters hailing from different countries.

The Cup of Excellence is an occasion to meet and interact.

The farmers have the chance to meet and get known by professionals from all over the world, and possibly of establishing long-lasting work relationships that go beyond the COE competition. Industry professionals meet and talk with each other on the occasion of the international judging sessions.

And maybe people from Singapore, the United States, Mexico and Italy have the opportunity to meet in a church surrounded by green and in the narrow streets of a medieval village, to taste coffee, discuss, enrich each other and learn from each other.

la grande umanità e sensibilità. Mi ci sono avvicinato con gli occhi di un bambino. Grazie Danny!"

"Extreme professionalism, deep knowledge, an approach to the coffee world with open mind which is made even more significant by great humanity and sensitivity. I approached with the eyes of a child. Thanks Danny!"

Stefano Bonci
COFFEE ROASTER
Caffè Pascucci

"Un' occasione unica per addentrarsi nella parte più romantica del mondo del caffè. Momenti di riflessione su questa incredibile materia prima e percezioni delle tantissime sfumature che abbiamo potuto cogliere grazie alla sapiente guida del "Maestro Danny". Grazie ad ACE e a Caffè Pascucci di avermi dato la possibilità di riscoprire questi aspetti, che nella consuetudine del mio lavoro spesso passano in secondo piano".

"An unparalleled opportunity to get into the most romantic part of the coffee world. Moments of reflection about this incredible raw material and perceptions of the many nuances that we could recognized thanks to the wise guidance of "Danny the master". Thanks to ACE and Caffè Pascucci for giving me the chance to rediscover these aspects which in the routine of my work often go into the background."

Fabrizio Rossi
PRODUCTION MANAGER
Caffè Pascucci

La Cup of Excellence si pone come occasione di incontro.

I contadini hanno la possibilità di incontrare e farsi conoscere da professionisti provenienti da tutto il mondo, e possibilmente di instaurare dei rapporti commerciali duraturi che vadano oltre la singola competizione COE. I professionisti del settore si incontrano e dialogano tra di loro in occasione delle sessioni di giudizio internazionali.


E magari persone provenienti da Singapore, Stati Uniti, Messico e Italia hanno la possibilità di darsi appuntamento in una chiesa immersa nel verde e nelle strette vie di un borgo medievale, per assaggiare caffè, discuterne, arricchirsi a vicenda e imparare gli uni dagli altri.

Q GRADER

2 Q GRADER in Pascucci.

Q Grader è l'ambito diploma che certifica la maturità assoluta dell'assaggiatore

the pacific
coffee revolution



Coffee Quality Institute (CQI) è un'organizzazione senza scopo di lucro che lavora a livello internazionale per migliorare la qualità del caffè e la vita delle persone che lo producono.

CQI è l'organizzazione che ha creato la certificazione più famosa e riconosciuta per gli assaggiatori di caffè. Il diploma da **"Q Grader"** certifica che l'assaggiatore ha le necessarie competenze sensoriali, le conoscenze tecniche e la capacità di giudizio per valutare i caffè, dall'analisi del verde fino ad una profonda valutazione di assaggio. Questa licenza è un accreditamento professionale riconosciuto in tutto il Mondo. L'obiettivo è quello di creare un linguaggio comune relativo alla qualità, che possa consentire di individuare e distinguere le caratteristiche distintive di una tazza di caffè utilizzando degli standard globali, superando le barriere geografiche, linguistiche o culturali.

I corsi da Q Grader non sono studiati per i nuovi assaggiatori, ma servono a certificare le competenze degli assaggiatori più esperti. Per poter diventare un Q Grader certificato da CQI, gli assaggiatori devono passare 19 rigorosi esami che misurano, tra le varie capacità sensoriali, la loro abilità nell'assaggiare e valutare accuratamente e obiettivamente il caffè. In particolare un Q Grader deve essere in grado di riconoscere e valutare i differenti tipi di acidità di un caffè, la dolcezza, il salato, il corpo, nonché tutte le principali note aromatiche (positive e negative), i difetti, i profili di tostatura, ecc.

Il laboratorio qualità della Caffè Pascucci può vantare ben due assaggiatori che hanno ottenuto il diploma da Q Grader. Eddy Righi e Matteo Baldoni infatti sono riusciti a superare tutti gli esami previsti dal corso e ad ottenere l'ambito diploma.

Two Q Graders in Pascucci

Coffee Quality Institute (CQI) is a non-profit organization that works all over the world to improve the quality of coffee and the lives of the people who produce it.

CQI is the organization that has created the most famous and recognized certification for coffee tasters. The **"Q Grader"** diploma certifies that the taster has the necessary sensory skills, technical knowledge and judgment to evaluate the coffee, from the analysis of the green coffee to a deep tasting evaluation.

This license is a professional accreditation recognized all over the world. The goal is to create a common language related to quality that can identify and distinguish the distinctive characteristics of a cup of coffee using global standards, overcoming geographical, linguistic or cultural barriers.

The Q Grader courses are not created for new tasters, but to certify the skills of the most experienced tasters. In order to become a Q Grader certified by CQI, the tasters must pass 19 rigorous examinations that measure, among their various sensory capacities, their ability to taste and evaluate coffee accurately and objectively. Above all, a Q Grader must be able to recognize and evaluate the different types of acidity of a coffee, the sweetness, the body, as well as all the main aromatic notes (positive and negative), the defects, the roasting profiles, etc.

The laboratory of Caffè Pascucci has now two tasters who have obtained the Q Grader diploma. In fact, Eddy Righi and Matteo Baldoni managed to pass all the exams required by the course and are now certified tasters among the best in the world!

LA MARZOCCO

THIS IS LEVA

di Giada Biondi

JUST OVER A YEAR AGO

Poco più di un anno fa, lo storico brand fiorentino La Marzocco - pioniere delle macchine da caffè professionali fatte a mano - il primo ad aver introdotto nel '39 la caldaia orizzontale divenuta uno standard del settore cui seguiranno nei decenni altre importanti innovazioni, ha deciso di reinterpretare un'altra volta il sistema per l'erogazione dell'espresso ridisegnando la concezione di macchina da caffè a leva, della sua esperienza, modalità d'utilizzo e di personalizzazione dentro il bar.

Si tratta della Leva (disponibile nella versione X e S) - ultima nata in casa La Marzocco e lanciata in occasione del 90° anniversario dell'azienda - che fonde la tradizione dell'espresso e della tecnologia della macchina a leva anni 40-50 con una tecnologia moderna e barista-friendly: più controllabile, intuitiva, affidabile e tra le più stabili del settore a livello termico grazie ad un avanzato sistema di controllo di temperatura PID.

Caratterizzata da un design accattivante e da un profilo più basso, la Leva reinventa l'iconico design delle macchine a leva con un grande numero di elementi ergonomici.

La Leva è stata concepita per essere un punto focale all'interno di una caffetteria autentica e all'avanguardia che incoraggi il coinvolgimento del cliente, l'incontro tra passato e futuro, la sperimentazione da parte del barista ed una conversazione ricca e formativa attorno al caffè, dalla sua storia alla sua filiera, dai suoi trend e metodi d'estrazione.

Per questo motivo, non stupisce che nella seconda e recente sede di Caffè Pascucci a Milano (Piazza Duca D'Aosta), il visitatore vi troverà nella molteplice offerta di miscele, mono-origini, accessori e strumenti per "coffee brewing", una Leva de La Marzocco orchestrata da alcuni fra i migliori baristi sul mercato per proporre ai curiosi e connoisseur una tazza di qualità che esalti le qualità di un caffè particolare.

La Leva unisce un design che non si focalizza solo sulla bellezza fisica dello strumento, ma anche sulla soddisfazione che si può provare soltanto utilizzando una macchina davvero meccanica dove l'arte, il mestiere, la manualità e la gestualità del cosiddetto "macchinista" (come si soleva chiamare il barista una volta) svolge un ruolo fondamentale.

L'utente può gestire la pressione di pre-infusione, il volume in tazza e la pressione di estrazione per ciascun gruppo e - mai come prima - può monitorare in tempo reale il maggior numero di parametri che entrano in gioco durante la preparazione di un caffè espresso - il tutto sfruttando il metodo da sempre noto come essere il migliore per l'erogazione del caffè, quello attivato della leva.

Just over a year ago, a historic Florentine company reinterpreted the concept of what a lever activated extraction means in a professional espresso coffee machine. La Marzocco is a pioneer in professional coffee machines, first with their invention of the horizontal boiler in 1939 - a standard in the sector to this day. Now, with over decades of innovations La Marzocco once again took things to a new level by redesigning the concept of a lever coffee machine in use, method of extraction and overall experience.

This is the Leva, available in two versions - Leva X and Leva S. The latest in La Marzocco's product line, it was launched on the special occasion, while celebrating the company's 90th anniversary. The Leva combines the traditional espresso extraction and technology of lever machines with modern and barista-friendly technology. In all creating extreme control, reliability and one of the most stable thermal systems in the sector with its advanced PID temperature control system. It features a captivating and slim profile design. Re-inventing the iconic design of lever machines with numerous large scaled ergonomic elements.

The Leva is a center piece of any café, creating a focal point for conversation and design. It is a meeting point of past and future, allowing the barista to experiment with methods of extraction. For this fact, it is not surprising that the 2nd and the most recent location of Pascucci in Milan (located in Piazza Duca D'Aosta) has the Leva. Offering visitors multiple blends, mono-origins, and accessories and tools for their brewing needs Pascucci employs the best baristas to orchestrate delicious coffee on the Leva. Enlightening the curious and connoisseurs to a cup of quality coffee.

The Leva not only focuses on the visual beauty of design but goes deep into creating a instrument that only the satisfaction of a truly mechanical machine can give. Where art, craft, skill combine; a true "machinist" (as the bartender used to call himself once) unites. The user can control the pre-infusion pressure, the volume in the cup and the extraction pressure of each group. With the Leva X the barista can monitor in real time, each parameter closely. Keeping a close eye on each factor, all with taking advantage of the best espresso extraction method; activated by the lever.







LA LEVA UNISCE UN DESIGN CHE NON SI FOCALIZZA SOLO SULLA BELLEZZA FISICA DELLO STRUMENTO, MA ANCHE SULLA SODDISFAZIONE CHE SI PUÒ PROVARE SOLTANTO UTILIZZANDO UNA MACCHINA DAVVERO MECCANICA DOVE L'ARTE, IL MESTIERE, LA MANUALITÀ E LA GESTUALITÀ DEL COSIDDETTO "MACCHINISTA" SVOLGE UN RUOLO FONDAMENTALE.

THE LEVA NOT ONLY FOCUSES ON THE VISUAL BEAUTY OF DESIGN BUT GOES DEEP INTO CREATING A INSTRUMENT THAT ONLY THE SATISFACTION OF A TRULY MECHANICAL MACHINE CAN GIVE. WHERE ART, CRAFT, SKILL COMBINE; A TRUE "MACHINIST" UNITES.



In un mondo dove la maggior parte del servizio per il cliente sta andando verso l'automazione e la standardizzazione - il che significa nella nostra industria un caffè fatto premendo un bottone - la soddisfazione di avere un'azione meccanica per creare e modulare qualcosa diventa veramente preziosa per il pubblico e per gli utilizzatori.

Fare il caffè non più come processo ripetitivo ed anonimo ma un rituale che esprime di volta in volta l'unicità della materia prima, delle attrezzature, della mano del barista e delle preferenze della clientela, risultando in un prodotto finale eccelso da apprezzare e gustare; frutto di tanta dedizione, ricerca, impegno e lavoro di cui la macchina deve mantenere elevati standard e performance per rendere il dovuto omaggio all'incredibile percorso del caffè dal chicco alla tazza.

leva.lamarzocco.com | #thisisleva | @lamarzocco | @pascuccimilano

In a world where most of the hospitality sector is moving towards automation and standardization (mostly by pressing a button in the coffee sector) the Leva gives the satisfaction of creating something mechanically, creating a show like experience for the user and client. Making coffee is no longer repetitive and anonymous. It is a ritual that expresses the uniqueness and treasure of its original and raw state. The equipment, the hand of the barista, and preferences of the consumer result in a sublime final product. The result of true dedication, research, commitment and hard-work that the espresso machine must maintain. The highest of standards and performance pays off, a homage to the incredible path of bean to cup.



DOVE C'È MOKA

WHERE THERE IS COFFEE POT, THERE IS HOME

di Riccardo Gambuti

Non siamo sicuri sia possibile dire qualcosa di originale sulla moka, una riflessione che non sia già stata fatta nel corso della sua storia trionfale. Al giorno d'oggi, siamo però convinti della bontà di ribadire alcune peculiarità di quello che è forse lo strumento più amato nelle cucine di gran parte dell'orbe terracqueo e analizzare i motivi per cui è diventato sinonimo di caffettiera nel mondo.

Ad esempio, crediamo che di questi tempi valga la pena ricordare come la tazzina di caffè preparata con la moka sia la più economica sul mercato: a conti fatti, costa tre, quattro volte meno di quella estratta con la macchina a capsule.

La moka non è ingombrante, non è un elettrodomestico e volendo si mimetizza fra le mensole, a differenza di quelle anonime macchine da caffè fuori misura, residui di una modernità imposta e subita, dalle tinte a volte improbabili e composte da plastiche quasi sempre scadenti che, nell'era delle nanotecnologie e dell'applicazione della meccanica quantistica, risultano già esteticamente pesanti e vetuste.

La moka è un congegno talmente bello, pratico, essenziale e resistente che potrebbe essere stato inventato oggi e, se così fosse andata, tutti ora griderebbero al miracolo.

A ben diritto, la moka rappresenta il genio e il gusto del design italiano nel principale museo di arte moderna del mondo, il MoMA di New York. Ne facciamo una questione d'orgoglio perché quando ci vuole, ci vuole.

La manutenzione della moka dopo l'uso consiste nel metterla in un lavabo, aprire il rubinetto dell'acqua, sciacquarla e aspettare che si asciughi. Per una pulizia approfondita, non servono prodotti dedicati, basta un sapone neutro (qualcuno sostiene l'efficacia dell'aceto bianco ma noi lo sconsigliamo perché va a intaccare la superficie metallica e scatena il processo di ossidazione) mentre al millesimo caffè bisognerà fare visita alla ferramenta sotto casa e acquistare una guarnizione nuova.

La moka non ha bisogno di assistenza tecnica e se ne frega dell'obsolescenza programmata: della moka ti puoi fidare perché è onesta.

La preparazione del caffè con la moka è praticamente a impatto zero, i suoi fondi sono il rifiuto organico per eccellenza e possono essere riutilizzati in diversi modi. In tal senso, nessun paragone è possibile con l'uso delle capsule, tristemente note per essere nemiche mortali dell'ambiente: la moka è alfiere della consapevolezza, l'argine più intelligente al bieco menefreghismo delle multinazionali.

Quando si parla di metodi di estrazione e di surrogati c'è sempre un "però" che assume i connotati della moka: «sì, l'espresso al bar è gustoso, la cialda è un buon prodotto però io preferisco la caffettiera tradizionale». Quante volte ci è capitato di assistere a una discussione del genere?

La misura leggendaria dell'avventura della moka è ben riassunta in un passaggio dell'intervista che Renato Bialetti, figlio dell'inventore Alfonso, rilasciò a Vincenzo Amato de "La Stampa" nel 2013: «mi trovavo in albergo con clienti francesi e allora la caffettiera per loro era quasi una novità. Erano perplessi e dubbiosi e temevo di non riuscire a concludere la vendita. In quel momento passò fianco a noi Aristotele Onassis: andava in bagno; presi il coraggio a due mani e lo seguii. Dissi: "Sono un giovane imprenditore italiano, mi dia una mano, lei che ha cominciato dal nulla come me. Quando rientra nella hall dica che usa una mia caffettiera; mi serve per fare colpo su questi riottosi clienti. Tornai, convinto e ras-

segnato che Onassis avrebbe tirato dritto. Invece avvenne il miracolo. Onassis, fingendo di vedermi all'ultimo istante, tornò indietro, mi diede una pacca sulle spalle e disse: Renato, come va? Ma sai che non ho mai bevuto un caffè buono come quella della tua caffettiera?».

Così raccontava l'omino coi baffi e per quanto fosse convinto delle qualità indiscutibili dell'invenzione di suo papà, probabilmente nemmeno lui aveva intuito per intero le potenzialità di quell'attrezzo prodigioso. Allo stato attuale, sappiamo che con la moka si può pure sperimentare: la temperatura iniziale dell'acqua ha un ruolo preciso nel processo di estrazione e dal manuale per la moka da noi redatto, si scopre che l'acqua fredda è consigliata per ottenere un caffè forte da una miscela tradizionale, mentre quella calda, persino bollente, è più adatta a preservare gli aromi in tazza ed è l'ideale per assaporare i caffè non miscelati, le cosiddette singole origini. Dal biologico agli specialty, non esiste un tipo di caffè che non possa essere estratto con la moka: l'unico vincolo è che la macinatura sia correttamente calibrata e adeguata allo strumento.

Efficiente, romantica, intramontabile: sulla scia di un famosissimo spot, sarebbe ben lecito parafrasare con un sacrosanto "dove c'è moka, c'è casa". A Milano, da poco tempo, c'è anche un locale che porta il nostro marchio, definito dagli addetti ai lavori come il primo vero moka bar italiano. Perché va bene tutto, l'espresso, i filter, il cold brew, l'aeropress... ma la moka, però.

Publicato su "Mediterraneo Dossier - Numero 58" - Fondazione Girolomoni

.....

We are not sure it's possible to say something original about moka, a reflection that has not already been made in the course of its triumphant history. Nowadays, however, we are convinced of the goodness of reiterating some peculiarities of what is perhaps the most popular tool in the kitchens all around the world and investigate the reason why moka has become the synonymous of Italian coffee pots in the world.

For example, we believe that these days it is important to remember how the coffee prepared with the moka is the cheapest on the market: in fact, it costs three, four times less than the coffee extracted using the capsule machine.

The moka is not cumbersome, it is not a household appliance and if you want, it is camouflaged among the shelves. Differently from the anonymous coffee machines oversized, that are considered traces of an imposed modernity, characterized by improbable colors, built up by cheap plastics that in the age of nanotechnologies and quantum mechanics are heavy and old.

Moka is a beautiful, practical, essential and resistant device that could have been invented today and, if that were the case, we would all now cry out for the miracle.

To be right, the coffee pot represents the genius and taste of Italian design in the main museum of modern art in the world, the MoMA in New York. We make it a matter of pride because when it's necessary, it's necessary.

After the use of the coffee pot, place it in a sink, open the water tap, rinse it and wait for it to dry. For a thorough cleaning, you won't need dedicated products, just a neutral soap (someone supports the effectiveness of white vinegar but we advise against it because it goes to damage the metal surface and triggers the oxidation process) when you reach the thousandth coffee you will need to visit

..... C'È CASA



the hardware store close to your house and buy a new seal.

The coffee pot does not need technical assistance and does not care about programmed obsolescence: you can trust coffee pot because it is honest.

The preparation of coffee with coffee pot is practically zero-impact, its funds are the organic waste per excellence and can be re-used in different ways. In this sense, no comparison is possible with the use of the capsules, sadly known to be deadly enemies of the environment: the coffee pot is the bearer of awareness, the most intelligent embankment against the multinational indifference.

When we talk about extracting methods and surrogates there is always a doubt that regards Italian coffee pot: "yes, the espresso at the bar is good tasty, the pods are a good product but I prefer the coffee extracted with the traditional Italian coffee pot". How many times have we happened to attend such a discussion?

The legendary measure of the coffee pot adventure is well summarized in a passage of the interview that Mr. Renato Bialetti, son of the coffee pot inventor, Mr. Alfonso, released to Vincenzo Amato of "La Stampa" Journal in 2013: "I was in the hotel with French clients and then the coffee pot for them was almost new.

They were uncertain and doubtful, I was afraid of not being able to complete the sale. At that moment Aristotle Onassis passed next to us: he went to the bathroom, I took courage and followed him. I said, "I'm a young Italian businessman; give me your help, you started from scratch like me. When you go back to the hall, please say that you use my own coffee pot; I need to impress these quarrelsome customers. I returned, convinced and resigned that Onassis wouldn't have done what I have asked to do. Instead, the miracle happened. Onassis, pretended to see me at the last moment, then come back, slapped me on the back and said: Renato, how are you? do you know that I never drank a coffee as good as the one I prepare with your coffee pot? "

The little man with mustache told so, as convinced as he was about the indisputable qualities of his father's invention, probably he hadn't fully understood the potentialities of that prodigious instrument. Now, we know that with coffee pot you can also experiment, the initial water temperature has a precise role in the extraction process. From the coffee pot manual we have written, it come out that cold water is recommended to obtain a strong coffee from a traditional blend, while hot water, even boiling, is more suitable to preserve the aromas in the cup and is ideal for savoring unmixed coffees, the so-called single origins. From organic to specialty, there is no type of coffee that cannot be extracted with coffee pot: the only constraint is that the grade of grinding must be correctly calibrated and appropriate to the instrument.

Efficient, romantic, timeless: on the lines of a very famous tv advertisement, seems legit to say "where there is coffee pot, there is home". In Milan, we have recently opened a coffee shop that carries our brand, it is defined by professionals as the first true Italian coffee pot bar. Because everything is fine, the espresso, the filter, the cold brew, the aeropress ... but the coffee pot, however.

Published on "Mediterraneo Dossier - Issue 58" - Girolomoni Foundation

CAFFÈ PASCUCCI

CLASSICI PASCUCCI		ICED		HOT	
€ 1.20	MOKACCINO	€ 2.90	FRAPPO	€ 3.80 4.40	HOT MOCHA
€ 2.20	ESPRESSO, CIOCIOLATA CALDA, SENZA "PASCUCCI" E CREMA DI LATTE	€ 2.50	PASPUCCIO	€ 2.40 3.10	ESPRESSO, PAS-CIOK E LATTE MONTATO
€ 1.20	PASPUCCIO	€ 2.90	CAFFÈ CONFUSO	€ 3.80 4.40	ESPRESSO, PAS-CIOK E LATTE MONTATO
€ 1.30 2.20	IL CAPPUCCINO CLASSICO DELLA PASCUCCI CON CIOCIOLATA "PASCUCCI" IN POLVERE E SARNELLA	€ 2.50	ARGENTINO	€ 2.40 3.10	ESPRESSO, PAS-CIOK E LATTE MONTATO
€ 1.30 2.20	IL CAPPUCCINO CLASSICO DELLA PASCUCCI CON CIOCIOLATA "PASCUCCI" IN POLVERE E SARNELLA	€ 2.90	GIANDUJO	€ 3.80 4.40	ESPRESSO, PAS-CIOK E LATTE MONTATO
€ 1.50 1.70	CAFFÈ CONFUSO	€ 2.90	SOBRETTO AL CAFFÈ	€ 2.90	ESPRESSO, PAS-CIOK E LATTE MONTATO
€ 1.50 1.70	IL MISTO ESPRESSO CON LA STRONA "PASCUCCI CONFUSO" SOLO "PASCUCCI"	€ 2.50	PAS-CIOK FREDDO	€ 1.50	ESPRESSO, PAS-CIOK E LATTE MONTATO
€ 1.30 1.50	CAFFÈ CONFUSO	€ 2.90	CAFFÈ DEI BIMBI	€ 2.90	ESPRESSO, PAS-CIOK E LATTE MONTATO
€ 1.50 2.50	ARGENTINO	€ 2.50	PAS-CIOK	€ 2.90	ESPRESSO, PAS-CIOK E LATTE MONTATO
€ 1.70 2.90	GIANDUJO	€ 2.50	CLASSICA	€ 0.50	ESPRESSO, PAS-CIOK E LATTE MONTATO
€ 1.70	SOBRETTO AL CAFFÈ	€ 2.50	AROMATIZZAZIONI		ESPRESSO, PAS-CIOK E LATTE MONTATO
€ 2.50	PAS-CIOK FREDDO	€ 2.50	SARNELLA, AMARETTO, VANIGLIA, SARNELLA		ESPRESSO, PAS-CIOK E LATTE MONTATO
€ 2.50	CAFFÈ DEI BIMBI	€ 2.50	CREAM PANNA / CREMA CONFUSO		ESPRESSO, PAS-CIOK E LATTE MONTATO
€ 2.50	PAS-CIOK	€ 2.50			ESPRESSO, PAS-CIOK E LATTE MONTATO
€ 2.70	CLASSICA	€ 2.90			ESPRESSO, PAS-CIOK E LATTE MONTATO
€ 2.70	AROMATIZZAZIONI	€ 2.90			ESPRESSO, PAS-CIOK E LATTE MONTATO
€ 2.70	SARNELLA, AMARETTO, VANIGLIA, SARNELLA	€ 2.90			ESPRESSO, PAS-CIOK E LATTE MONTATO
€ 2.70	CREAM PANNA / CREMA CONFUSO	€ 2.90			ESPRESSO, PAS-CIOK E LATTE MONTATO
€ 2.70		€ 2.90			ESPRESSO, PAS-CIOK E LATTE MONTATO



MOKA M



BANCO MOKA - XLVI



LA PARTE TECNICA È L'ESSENZA DELLE NOSTRE CAFFETTERIE. PER QUESTO ABBIAMO SCELTO IL BANCO MACCHINA XLVI CHE ELIMINA LA DISTANZA TRA BARISTA E CLIENTE E GARANTISCE ESTRAZIONI PER TUTTE LE ESIGENZE, LA LEVA DE LA MARZOCCO PER L'ESPRESSO, IL BANCO MOKA XLVI PER LA PREPARAZIONE DEL CAFFÈ CON LA TRADIZIONALE CAFFETTIERA E, SOPRATTUTTO, L'AZOMICO CHE PRESERVA IL CAFFÈ NELLA SUA COMPLETEZZA DI AROMI E SENTORI

THE TECHNICAL SIDE IS THE ESSENCE OF OUR COFFEE SHOPS. THIS IS WHY WE CHOSE THE XLVI COUNTER: IT ELIMINATES THE DISTANCE BETWEEN BARISTA AND CUSTOMER AND GUARANTEES EXTRACTIONS FOR EVERY NEED. LEVA OF LA MARZOCCO FOR ESPRESSO, BANCO MOKA XLVI FOR THE PREPARATION OF COFFEE WITH THE TRADITIONAL ITALIAN COFFEE POT AND, ABOVE ALL, AZOMICO THAT PRESERVES COFFEE IN ITS FULLNESS OF AROMAS AND HINTS.

AZOMICO - XLVI

LEVA - LA MARZOCCO

BANCO MACCHINA - XLVI

LA CARTA DEGLI SPECIALTY COFFEE



THE SPECIALTY COFFEE LIST

Il tema specialty coffee è oggi estremamente attuale. Tutto il mondo del caffè di qualità dedica una grande attenzione a questa evoluzione; ricercando, investendo, spronando e diffondendo la cultura dell'eccellenza e dell'informazione sull'origine.

Se un tempo le notizie riguardanti gli agricoltori produttori dei caffè non erano di interesse fuorché per gli addetti ai lavori, oggi è sempre più facile parlare di questo argomento ed essere attentamente ascoltati anche da chi non ha nulla a che vedere con questa attività se non semplicemente per goderne le tazze. Il consumatore moderno desidera sapere sempre di più. Noi pensiamo che il cliente del futuro arriverà a voler conoscere a fondo cosa consuma e amerà poter valutare non solo l'impresa che applica il processo di torrefazione, ma addirittura l'origine, la varietà botanica, da chi e come viene coltivato il caffè. Con lo scopo di continuare ad essere diffusori di qualità e di informazione, abbiamo preparato questa carta di caffè specialty tra le più complete. Ti caffè sono classificati, punteggiati e certificati da assaggiatori Q grader.

Disponibili in piccoli sacchetti da 80 o da 250 g, in grani, questi caffè si possono ordinare dal distributore di zona o sul sito.

The specialty coffee theme is extremely hot in these days. The whole world of quality coffee pays great attention to this evolution; researching, investing, spurring and spreading the culture of excellence and information on the origin. Once the informations about the farmers who produce coffee were not something interesting except for the insiders, today it is always easier to talk about this topic and to be carefully listened even by those who have nothing to do with this work but only want to enjoy a good cup of coffee. The modern consumer wants to know more and more. We think that the customer of the future will ask to know what is going to eat and he will want to be able to evaluate not only the company that does the roasting process, but even the origin, the botanical variety, by whom and how it is worked the coffee in the

plantations. With the aim to carry on sharing quality and information, we prepared this specialty coffee list, which is among the most complete in the world. All the coffees are ranked and certified by Q grader tasters. Our specialty coffees in beans are available in 2 different sizes: 80 g or 250 g. You can order them from the local distributor or on <https://www.pascuccistore.com/>

Costa Rica COE El Trapiche		Honduras COE El Espejo		Etiopia Specialty Gora Kone
Costa Rica COE Los Pinos		Nicaragua COE Las Brumas		Etiopia Specialty Worka Chelechele
Costa Rica COE La Union		Ruanda COE Caferwa Gafunzo / Gishugi		Ninety Plus - Etiopia "George batch# 2 Maker Series 3"
Burundi COE Nkondo		Colombia Specialty Natural X.O. Potosi		Ninety Plus - Panama "Lycello Blue limited batch# 134"
El Salvador COE Hamburgo / Nejapa		Colombia Specialty Mokka Natural Hawaii		
Perù COE San Pedro - El Shimir		Colombia Specialty Sudan Rume Las Margaritas		



AZOMICO

PRESEVERARE E MATURARE

di Diego Rossi

PRESEVERARE GLI SPECIALTY COFFEE GESTENDONE LA MATURAZIONE.

I caffè che appartengono alla famiglia degli Specialty Coffee, prodotti dalle caratteristiche organolettiche eccellenti e al di fuori dall'ordinario, oltre a tutte le accortezze necessarie alla loro gestione, dalla pianta a verdi, esigono estrema attenzione nella cura dei tempi di tostatura in rapporto al momento dell'utilizzo. Nel mondo dei caffè filtrati e dei sistemi alternativi di estrazione, dopo la tostatura, il perfetto equilibrio tra freschezza e maturazione permette di ottenere la tazza di caffè perfetta.

Azomico, elaborato e realizzato da XLVI, consente un'ideale gestione e preservazione del ciclo di maturazione dei caffè e, operando sul rapporto tempo/azoto/pressione, permette all'utilizzatore di avere un controllo totale sui chicchi.

Grazie ad Azomico, si possono fissare le caratteristiche organolettiche nel punto di maturazione ritenuto adeguato e, una volta arrestato il processo di stagionatura (portando la pressione dell'azoto ad oltre 1,5 bar), suddette proprietà saranno mantenute, in un modo del tutto naturale, per un periodo superiore a 200 volte rispetto ai sistemi di preservazione più comuni.

Preserving Specialty Coffees by managing their ripening.

The coffees that belong to the Specialty Coffee family, products with excellent and out of the ordinary organoleptic characteristics, beyond all the necessary precautions for their proper management, from the plant to the green coffee beans, require extreme attention and care in terms of roasting times in relation to the moment in which they are used. In the world of filtered coffees and alternative extraction systems, after roasting, the perfect balance between freshness and ripeness makes it possible to obtain the perfect cup of coffee.

Azomico, designed and built by XLVI, allows an ideal management and preservation of the coffee ripening cycle and, operating on the time/nitrogen/pressure ratio, allows the user to have total control over the coffee beans.

Thanks to Azomico, the organoleptic characteristics can be set at the ripening point considered appropriate and, once the ripening process is stopped (bringing the nitrogen pressure to over 1.5 bar), these properties will be maintained, in a completely natural way, for a period that is 200 times longer compared to the most common preservation systems.

AD ALI SPIEGATE

C'è un mondo fantastico, dove gli strumenti e le macchine abitano mostrando anima e cuore. In questo luogo, dove la tostatrice è protagonista assoluta uomo e macchina vivono in simbiosi. Il Tostatore la cura, la pulisce, le gira attorno con attenzione. Le Ali spiegate indicano che la tostata è in arrivo, il pirometro dice "attento, ci siamo, vieni ad ascoltare lo scricchiolio". La fusione tra tecnologia e uomo è completa. Questo è un mondo fantastico, questo è il nostro mondo.

LE ALI DEL CAFFÈ

Nutrito di cose innocenti, con poco, sempre pronto e impaziente di volare, di volar via, questa è la mia specie: come potrebbe non esservi qualcosa degli uccelli! Tanto più che io sono nemico dello spirito di gravità [...]

*Colui che un giorno insegnerà il volo agli uomini, avrà spostato tutte le pietre di confine; esse tutte voleranno in aria per lui, ed egli darà un nuovo nome alla terra, battezzandola la leggera.**

Così è per la nostra tostatrice e per gli uomini che la governano, che la nutrono, che riempiono ogni giorno il suo ventre rovente. Coronare il sogno di Icaro, di Leonardo, di ogni uomo. Noi con spensieratezza vorremmo spiccare il volo, mettere le ali, parlare a tutti attraverso il profumo intenso di una perfetta tazza di caffè.

Le ali ci parlano di questo, in ogni momento della fase di tostatura proteggono e controllano, segnalano e raccontano a chi le osserva il lavoro di ogni giorno. Il caffè è pronto, si può volare.

*F. Nietzsche, Così parlò Zarathustra



SPREADING OUR WINGS

There is a fantastic world, where instruments and machines show heart and soul.

In this place, where the roasting machine is the main character, man and machine live in symbiosis. The roaster cures it, cleans it, moves carefully around it.

The wings spreaded out say that the roasted coffee is coming, the pyrometer screams: "beware! here we are! come to hear the crunch!".

The fusion between technology and man is complete.

This is a fantastic world, this is our world.

*Nourished with innocent things, and with few, ready and impatient to fly, to fly away-that is now my nature: why should there not be something of bird-nature therein! And especially that I am hostile to the spirit of gravity. [...] He who one day teacheth men to fly will have shifted all landmarks; to him will all landmarks themselves fly into the air; the earth will he christen anew-as "the light body."**

So it is for our roasting machine and for the men who rule it, who nourish it, who fill its burning belly every day. To achieve the dream of Icarus, of Leonardo, of every man. With carefreeness we would like to take flight, put wings, talk to everyone through the intense scent of a perfect cup of coffee.

This is what the wings tell us, in every moment of the roasting process they protect and control, they explain to the observer the work of each day. Coffee is ready, now you can fly.

*F. Nietzsche, Thus spoke Zarathustra

MOKA

NITRO

PASCUCCI

ITALY



La legittima unione fra la tradizione italiana e gli odierni sistemi di spillatura del caffè

Oltre al Cold Brew (il caffè liquido estratto a freddo che si sta diffondendo rapidamente nel mondo), abbiamo voluto sperimentare la produzione di un prodotto che oggi è quasi scomparso dalle caffetterie italiane: il caffè freddo tradizionale. Questa bevanda, che si serviva direttamente dal bottiglione, col tempo è stata sostituita dai caffè shakerati e dalle bibite in lattina. Presente nelle case come nella maggior parte dei bar, per realizzarla era sufficiente estrarre l'infuso con la moka o la macchina espresso, zuccherarla a piacere e riporla al fresco, pronta per essere gustata.

L'arzigogolata disciplina sanitaria italiana che ne limita la fattibilità artigianale, per la possibile contaminazione batterica, ha decretato il crepuscolo del caffè freddo "fatto in casa" ma noi non ci arrendiamo: rivogliamo il caffè freddo! Già dai primi caldi vogliamo rivedere quegli avvisi, quei bei cartelli scritti a mano che dicono: "Qui Caffè Freddo". O, perché no: "Qui Moka Nitro!"

The right match between the Italian tradition and today's draughting systems for coffee.

The right match between the Italian tradition and today's draughting systems for coffee. In addition to the cold Brew (the cold-extracted liquid coffee that is rapidly spreading around the world), we want to experience a product, that nowadays has almost disappeared from Italian cafes: the traditional cold coffee.

This drink, directly served from the bottle, over time has been replaced by Shaked coffees and drinks, both in the houses as in most of the bars. To make it was enough to brew the infusion by using the Moka or the espresso machine, add sugar as you like and keep it cool, ready to be tasted. The devised Italian sanitary discipline, due the bacterial contamination, has decreed the twilight of cold, "homemade" coffees, yet we do not give up: we want the cold coffee back! By the hot temperatures coming, we want to see again those beautiful, hand written advices: "here it is cold coffee", and why not: "here it is Moka Nitro!"

XLVI

COFFEE MACHINES



Grinder XLVI

La macinatura è una delle fasi più importanti per l'ottenimento di un'equilibrata tazza di caffè.

Frutto di studio e condivisione con ANFIM, i macinini XLVI sono pensati per garantire massima affidabilità e qualità.

Le macine piane al Titanio associate ai bassi regimi di rotazione del motore garantiscono una macinatura unica per regolarità e costanza.

.....

Grinding is one of the most important steps in order to obtain a balanced cup of coffee.

XLVI's grinders, the result of a joint study with ANFIM, are designed to ensure maximum reliability and quality.

The Titanium flat grinders combined with the low engine speed guarantee a grinding quality that is unique in terms of uniformity and consistency.

POMPABASSA

di Diego Rossi

MESCOLAZIONE DELLA RAZZA

INTEGRAZIONE E INNOVAZIONE.
INTEGRATION AND INNOVATION.

LOW PRESSURE PUMP:
MIXING OF THE SPECIES

Low pressure pump Already from the name, it is easy to understand that the device delivers coffee by means of a pump that pushes hot water with low pressure. If it is true that nine bars of pressure are necessary to obtain an ideal espresso, it is also certain that to obtain a long coffee, a filtered coffee, the pressure can be none. A simple percolation of the hot water is sufficient, even when the water is free to fall. What the different extraction techniques offer in the cup are two heterogeneous products: the first, the espresso, is a coffee almost always intense, strong and thick, due to the high pressure of the water, pushed by a pump, which allow it to be creamy and full-bodied, almost like a concentrated form of coffee, while the second is always a long coffee, which for Italians is a mild and light coffee, almost an infused form of it, similar to an herbal tea. However, it is not of lesser value. A good filtered coffee is certainly a good cup companion.

The low pressure pump extraction process combines the two techniques and offers a powerful creative option for the operator, who, using the induction parameters, can create a perfect filtered coffee, an exquisite compromise between an espresso and a classic filtered coffee, or an alternative espresso with various aromatic qualities. The possibility to act on pressure, flow and temperature allows the bartender to enjoy customizing the extraction process as he sees fit, making it unique and exclusive for his customer. All this, with the practicality of using an espresso unit.

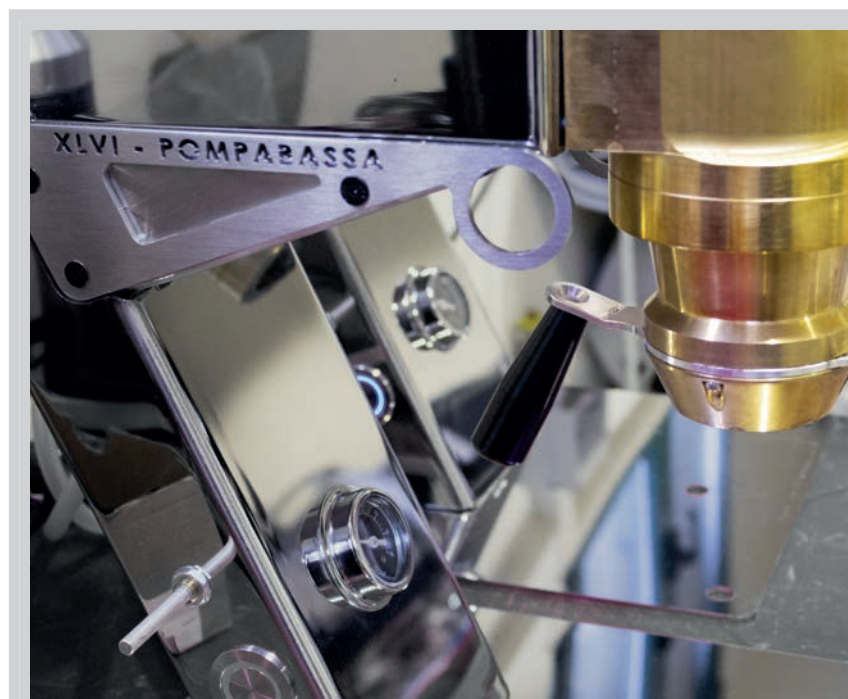
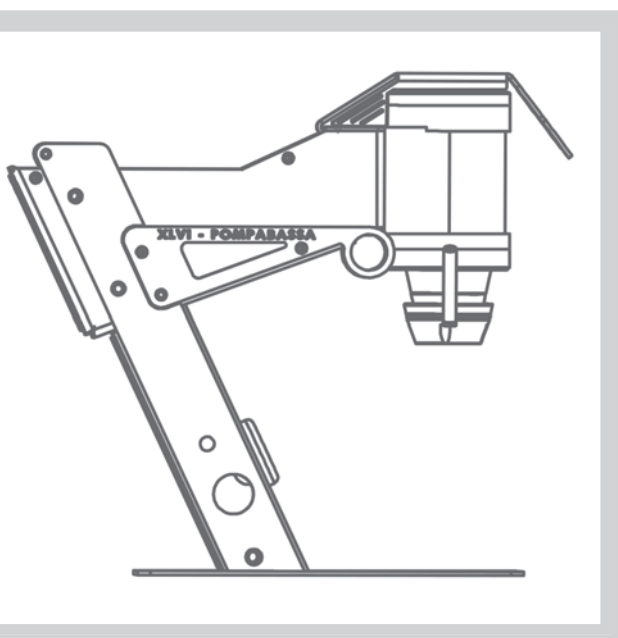
The low pressure pump unit is the most versatile, simple and revolutionary unit in the world of coffee extraction today. Above all, if we think, for example, of the situation in the United States, where it could avoid the use of single-dose capsules, which are a considerable issue when it comes to waste material.

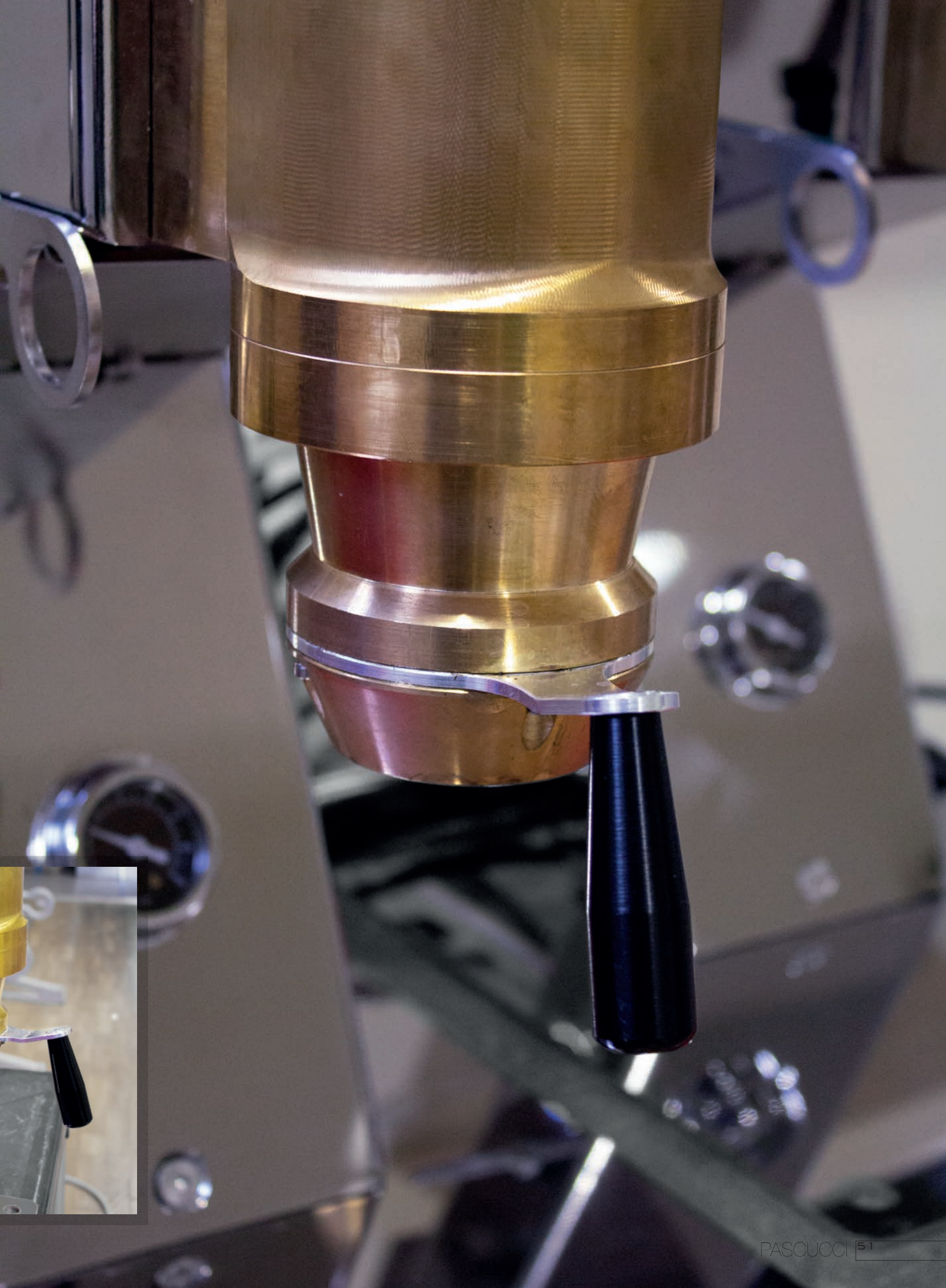
Pompabassa. Già dal nome, possiamo facilmente intendere che lo strumento eroga caffè per mezzo di una pompa che spinge acqua calda con una minor pressione. Se è vero che per ottenere un espresso ideale sono necessari nove bar di pressione, è parimenti certo che per ricavare un caffè lungo, un caffè filtrato, la sollecitazione

può essere nulla. E' sufficiente una semplice percolazione dell'acqua calda anche a caduta libera. Quello che le differenti tecniche di estrazione offrono in tazza sono due prodotti eterogenei: il primo, l'espresso, è un caffè quasi sempre ristretto, forte e consistente, che per l'alta pressione dell'acqua spinta grazie ad una pompa risulta essere cremoso e corposo, in sintesi è un concentrato di caffè; il secondo, risulta sempre essere un caffè lungo, per gli italiani è un caffè blando e leggero, quasi un infuso, una tisana ma non per questo è di minor pregio: un buon filtrato è certamente un buon compagno di tazza.

L'estrazione Pompabassa, fonde le due tecniche e offre una potente opzione creativa all'operatore, il quale, manovrando sui parametri di induzione, potrà realizzare un perfetto caffè filtrato, uno squisito compromesso tra espresso e filtrato classico, o un espresso alternativo dalle svariate sfaccettature aromatiche. La possibilità di agire sulla pressione, sul flusso e sulle temperature fa in modo che il barista si diverta a personalizzare l'estrazione per come la ritiene ideale, rendendola unica ed esclusiva per il proprio cliente. Il tutto, con la praticità d'uso di un gruppo espresso.

Il gruppo Pompabassa è quanto di più versatile, semplice e rivoluzionario ci possa essere oggi nel mondo dell'estrazione. Soprattutto, se pensiamo per esempio alla situazione degli Stati Uniti, può evitare l'uso delle capsule singola dose, che sono la beca più grande al mondo in materia di scarto.





Or
ma
mi

The image features the words 'Or', 'ma', and 'mi' stacked vertically in a large, ornate, gothic-style font. The letters are filled with a vibrant green color that has a watercolor-like texture, with darker green and blue-green tones. The 'mi' is decorated with a branch of red berries and green leaves. The background is a repeating pattern of the same gothic letters in a light grey color, creating a subtle, textured effect.

LA SFIDA DEL BIOLOGICO

di Eleonora Tomasetti

HIC TAMEN HANC MECUM POTERAS REQUIESCERE NOCTEM
FRONDE SUPER VIRIDI. SUNT NOBIS MITIA POMA,
CASTANEAE MOLLES ET PRESSI COPIA LACTIS;
ET IAM SUMMA PROCVL VILLARUM CULMINA FUMANT,
MAIORESQUE CADUNT ALTIS DE MONTIBUS UMBRAE

«Potevi tuttavia riposare qui con me per questa notte sulle foglie verdi: ho mele mature, castagne molli e formaggio abbondante, e già di lontano fumano i tetti delle cascine e più grandi scendono dagli alti monti le ombre»

Così Virgilio concludeva la prima Egloga delle sue Bucoliche, l'opera forse più evocativa del mondo rurale di tutta la tradizione occidentale. L'atmosfera idilliaca delle Bucoliche mette in luce un rapporto diretto tra uomo e natura che la moderna realtà industrializzata ha ormai cancellato dalle nostre vite. Conduciamo esistenze frenetiche, dedite quasi esclusivamente al lavoro e al guadagno, sacrificando ad essi la nostra salute e le nostre terre. Se da una parte sono molte le persone ormai assuefatte a questo modus operandi, dall'altra sono forse altrettante quelle che desiderano allontanarsene per recuperare un contatto più concreto con l'ambiente. E fanno parte soprattutto delle nuove generazioni.

L'epoca moderna dominata dalle grandi multinazionali ha voluto abituarci a non considerare più la scelta di prodotti non industriali come un'opzione possibile. Tuttavia, un sottile filo rosso che ci ricollega alle nostre origini naturali esiste. Ed è tutto da ripercorrere.

Negli ultimi tempi si è fatto un gran parlare di bio: potremmo dire che sia scoppiato un vero e proprio boom al riguardo. Sempre più persone ne fanno richiesta, con il risultato che la produzione del biologico ha recentemente avuto un incremento notevole. Oramai, qualsiasi supermercato propone una selezione piuttosto ampia di prodotti bio tra i suoi scaffali. Per chi da tempo si impegna nel realizzare questo tipo di alimenti e nel promuoverne gli ideali che vi stanno alla base è confortante sapere che i sacrifici fatti sinora stanno dando i loro frutti. Ed è incoraggiante soprattutto la consapevolezza che il mercato sta acquisendo vitalità grazie ad una nuova sinergia che unisce produttori e consumatori: sono infatti sempre più numerose le aziende che si convertono al bio, supportate in particolar modo da fruitori giovani e maggiormente responsabili verso il mondo che li circonda.

Quando si parla di biologico solitamente si fa riferimento ad una modalità ben precisa di mangiare e di intendere il cibo. Tuttavia, preferire un'alimentazione bio non costituisce una scelta dettata semplicemente dal gusto personale, ma una decisione profonda, pensata, che stravolge il proprio modo di guardare la realtà. Anzi, mangiare biologico significa proprio voler cambiare la realtà di ogni giorno, una realtà finora impernata su una produzione alimentare folle e incapace di darsi limiti. Perché usiamo il termine "finora"? L'alternativa esiste da tempo: le prime colture biologiche nascono a metà Novecento. Eppure, questa opzione, purtroppo, per lungo tempo non si è ri-

«But you could rest here with me for the night on the green leaves: I have ripe apples, soft chestnuts and abundant cheese, and even from afar the farms' roofs smoke and the shadows descend from the high mountains»

Thus, Virgilio concluded the first Egloga of his Bucoliche, perhaps the most evocative work about the rural world of the Western tradition. The idyllic atmosphere of the Bucoliche highlights a direct relationship between man and nature that the modern industrialized reality has now erased from our lives. We lead frenetic lives, dedicated almost exclusively to work and income, sacrificing to them our health and our lands. If on one hand there are many people who are now accustomed to this modus operandi, on the other hand there are perhaps as many others who wish to leave them behind to recover a more concrete contact with the environment. And they belong above all to the new generations

The modern era dominated by large multinationals has accustomed us to no longer consider the choice of non-industrial products as a possible option. However, a thin red thread connects us to our natural origins. And it's all to retrace.

In recent times, there has been a lot of talk about organic: we could say that a real boom has broken out regarding this issue. More and more people are requesting organic products; in fact, the organic production has recently increased. By now, every supermarket offers a wide selection of organic products. For those who have long been committed to making this kind of food and promoting its ideals, it is comforting to know that the sacrifices made so far are bearing fruit. Moreover, it is encouraging above all the awareness that the market is gaining vitality thanks to a new synergy that unites producers and consumers: in fact, there are more and more companies, which turn to organic, supported especially by young and more responsible users.

When we talk about organic, we usually refer to a very specific way of eating and understanding food. However, to prefer an organic food is not a choice dictated simply by personal taste, but is a thoughtful decision. Indeed, eating organic means just wanting to change every day's reality based on a mad food production, unable to limit itself so far. Why do we use the term "so far"? The alternative has existed for some time: the first organic crops were born in the mid-twentieth century. Yet, this option, unfortunately, for a long time wasn't successful: for decades, biological and industrial production fought a battle in which the organic has always had the worst. Now, perhaps, we have good reasons to say "so far":



velata vincente: per decenni la produzione biologica e quella industriale hanno combattuto una battaglia nella quale il bio ha sempre avuto la peggio. Ma adesso, forse, abbiamo davvero buoni motivi per dire "finora": le cose stanno cambiando. Il biologico sta guadagnando terreno e anche chi (ancora) non lo consuma può informarsi facilmente sui benefici ad esso correlati. La speranza è che a breve possa avvenire una vera e propria "rivoluzione bio". I tempi si stanno restringendo paurosamente: le nostre risorse sono ormai agli sgoccioli, ed è la Madre Terra stessa a non sopportare più l'invasività dei continui interventi dell'uomo. Inquinamento alle stelle, disboscamenti massivi, ettari ed ettari di terreno non più fertili e destabilizzanti cambiamenti climatici sono solo alcuni dei disastri ambientali causati da una follia tutta umana, serva del guadagno. Proseguire a questo ritmo è impossibile. Nonostante il quadro della situazione attuale appaia piuttosto cupo, non c'è motivo di disperarsi: possiamo ancora fare molto, prima che la peggiore delle previsioni si avveri. Oggi, a mettersi in gioco sono i sempre più numerosi imprenditori, italiani e non, che stanno indirizzando la loro produzione verso una direttrice quanto più possibile nature-friendly. Molti di coloro che investono nel biologico lo fanno seguendo le orme di chi per primo ha deciso di perseguire i profondi valori morali insiti in tale



things are changing. Organic is gaining ground and even those who (yet) do not consume it can easily inform themselves about the benefits related to it. The hope is that

soon a real "organic revolution" will take place.

Time is running out: our resources are about to finish, Mother Earth can no longer bear the invasiveness of man's works. High pollution, massive deforestation, hectares of land no longer

PASSO DOPO PASSO, L'OBIETTIVO È QUELLO DI COSTRUIRE UN'EREDITÀ BIOLOGICA SOLIDA DA CONSEGNARE ALLE GENERAZIONI FUTURE, IN MODO TALE CHE ESSE POSSANO PROSEGUIRE IL CAMMINO GIÀ INIZIATO. LA STRADA È TRACCIATA, MA OCCORRE PERSEVERANZA E LUNGIMIRANZA

decisione, compiendo una vera e propria scelta di vita, che pone al centro di tutto la persona, l'individuo, sia in quanto consumatore richiedente prodotti di qualità, che

fertile, climate changes are just some of the environmental disasters caused by an entirely human insanity, profit servant. Continuing at this rate is impossible

Although the current situation appears rather dark, there is no reason to despair: we can still do a lot, before the worst forecasts come true. Today, the increasing number of Italian and non-Italian entrepreneurs are getting involved, directing their productions towards a naturalistically friendly route. Many of those who invest in organic products decide to follow the footsteps of those who first decided to pursue the moral values inherent in this decision, making a real life choice, which put in first place people, the individual, both as a consumer requesting quality products, and as a worker whose rights must be guaranteed. At the same time, to produce organic food means to propose an environmentally sustainable alternative: organic crops are intelligent crops that reject monoculture, do not use harmful chemical agents and favor an ethical breeding, in respect of the animals.



natural earth or green biological human green niche green quality natural human

come lavoratore i cui diritti devono essere garantiti. Al contempo, inoltre, produrre cibi biologici significa proporre un'alternativa ecosostenibile: le colture bio sono colture intelligenti che aborriscono la monocultura, non fanno uso di agenti chimici dannosi e privilegiano un allevamento etico, nel rispetto degli animali.

Passo dopo passo, l'obiettivo è quello di costruire un'eredità biologica solida da consegnare alle generazioni future, in modo tale che esse possano proseguire il cammino già iniziato. La strada è tracciata, ma occorre perseveranza e lungimiranza affinché gli sforzi fatti finora non vengano vanificati. La fiducia nei giovani è indispensabile e, a quanto pare, ben riposta. Essi appartengono ad una generazione informata, critica ed esigente, non più disposta, crediamo, a sacrificare la qualità in nome della quantità. I numeri lo dimostrano: sono loro i principali consumatori di prodotti biologici, sdoganati dopo essere rimasti per anni appannaggio di una ristretta nicchia di persone. A contraddistinguerli è una sensibilità più elevata, ed un forte desiderio di riavvicinarsi alla terra, di cui il bio si fa tramite.

Dovranno essere le nuove leve, nei prossimi anni, a portare avanti la battaglia per la salvaguardia del pianeta, prendendo a modello i tanti che già oggi, ogni giorno, trovano in ciò il fondamento del proprio lavoro. Perché questo possa avvenire, è fondamentale optare per il biologico coscientemente, poiché bio non indica solo un diverso modo di mangiare. Bio è qualità, bio è eticità, bio è umanità. Bio è un credo che va al di là del modello economico prevalente: un credo che afferma come non si possa più prescindere dalla bontà dei prodotti che ogni giorno arrivano nelle nostre case e nei nostri piatti. In un'epoca in cui alla cultura del cibo viene dato sempre meno spazio, vuol dire compiere una scelta coraggiosa, controcorrente, che mostra come il "buon mangiare" sia un valore importante, al quale vanno dedicati tempo ed energia. Significa, insomma, modificare radicalmente il proprio stile di vita per ritornare alle origini, attuare un'inversione di rotta che coinvolga tutti e di cui tutti si sentano parte. Una rivoluzione che inizia oggi, ma che è orientata al futuro, una responsabilità da affidare agli adulti di domani. E da parte nostra, tramite questo piccolo contributo, speriamo, con tutto il cuore, se non di avervi convertiti, almeno di indurvi a guardare con occhi diversi il vostro prossimo pasto.



Gradually, the goal is to build a solid biological inheritance to leave for the future generations, so they can continue the path. The road ahead is clear, but we need perseverance and foresight by doing so the efforts made so far won't be meaningless. The trust on young people is essential and, apparently, well placed. They belong to an informed, critical and demanding generation; they are no more willing to sacrifice quality in the name of quantity. The numbers prove it: they are the main consumers of organic products, after having remained, for many years, products for a

small niche of people. What distinguishes young people is their higher sensitivity, the strong desire to get closer to the earth. In the future, the new players, young people, have to carry on the battle for the protection of the planet, taking as a model people that already today, every day, find in this goal the foundation of their work. In order to make this happen, it is essential to opt for the organic consciously, the word organic doesn't only indicate a different way of eating. Organic is quality, ethical and humanity. Organic is a belief that goes beyond the economic model: a belief that states that we can no longer disregard the products goodness that arrive every day in our homes and in our dishes. In an era in which the culture of food has less and less space, we need to make a courageous choice, upstream, which shows how "good eating" is important, and we have to ded-

icate to it time and energy. In other words, it means radically altering one's lifestyle in order to return to its origins, to carry out a direction reverse that involves everyone. A revolution that begins today, oriented to the future, a responsibility to be entrusted to the adults of tomorrow. On our part, through this small contribution, we hope, with all our heart, if not to have converted you, at least to make you look at your next meal with different eyes.



Kombucha!

UNA NOVITÀ MILLENARIA!



Kombucha è un delizioso tonico composto da tè verde lievemente addolcito e fatto fermentare tramite SCOBY, una miscela armoniosa di probiotici dalle caratteristiche altamente benefiche.

Il risultato è Kombucha, gradevole bevanda refrigerante apprezzata da secoli nonché indiscutibile toccasana dalle riconosciute proprietà: Kombucha è infatti in grado di depurare l'organismo, stimolare e consolidare il sistema immunitario e migliorare il metabolismo cellulare.

Proveniente da agricoltura biologica, vegana e senza ingredienti artificiali, Kombucha è l'alternativa per eccellenza alle bibite industriali.

Si suppone non senza ragione che abbia salvato la vita di Aleksandr Solzenicyn, durante l'esilio in Siberia. Fu lo stesso premio Nobel a raccontarlo nella sua autobiografia: colpito da un cancro allo stomaco diagnosticato in colpevole ritardo, con metastasi diffuse ai polmoni, al fegato, all'intestino e dato per spacciato, guarì miracolosamente anche grazie a un infuso a base di Kombucha che usava prepararsi per alleviare il dolore. Lo scrittore, otto anni nei campi di lavoro sovietici e vittima di vessazioni di ogni tipo, morirà poi nel 2008, all'alba dei novant'anni.

Ma la storia del Kombucha ha radici ben più antiche, basti pensare che l'elisir si consumava già alla corte di Yi Ti e Tu K'ang, sovrani cinesi nel lontano 2000 A.C. sempre in funzione curativa.

KOMBUCHA, A MILLENNIAL NOVELTY!

Kombucha is a delicious tonic made of sweetened green tea fermented with SCOBY acronym for Symbiotic Colony of Bacteria and Yeast, a harmonious blend of highly beneficial probiotics.

The result is Kombucha, a pleasant refreshing drink appreciated for centuries as well as unquestionable panacea for its properties: Kombucha is in fact able to purify the body, stimulate and consolidate the immune system and improve cell metabolism.

From organic farming, vegan and without artificial ingredients, Kombucha is the alternative to industrial drinks.

It is assumed, not without reason that Kombucha saved the life of Aleksandr Solzenicyn during his exile in Siberia. The Nobel Prize himself told this history in his autobiography: he was suffering from a stomach cancer diagnosed in culpable delay, with metastases spread to the lungs, liver, intestine considered incurable, miraculously cured thanks to an infusion based on Kombucha who used to prepare to relieve pain. The writer passed eight years in the Soviet labor camps and he was victim of all kinds of harassment, he died in 2008 when he was ninety years old.

The history of Kombucha has much more ancient roots, just think that the elixir was already consumed at the court of Yi Ti and Tu K'ang, Chinese sovereigns in 2000 A.C. always in curative function

Da uno studio dell'Istituto Centrale di Ricerche Oncologiche di Mosca, datato 1951, emerse che nella regione del Perm, nei distretti di Ssolikamsk e Beresniki non si registrava alcun caso di cancro fra la popolazione locale, nonostante il forte sviluppo industriale e la presenza di numerose miniere di potassio, piombo, mercurio e asbesto, con tassi di inquinamento di molto superiori alla media nazionale.⁽¹⁾

In quella zona della Russia, la gente non si ammalava: le assenze sul lavoro erano assai rare e la produttività era elevata.

Sul posto venne inviata una commissione di scienziati capeggiata dal dr.

From the study of the Central Institute of Oncological Research in Moscow, dated 1951, emerged that, in the Perm region, in the districts of Ssolikamsk and Beresniki there was no case of cancer among the local population, despite the strong industrial development and the presence of many potassium mines, lead, mercury and asbestos, with pollution rates much higher than the national average.⁽¹⁾

In that part of Russia, people did not get sick: absences at work were very rare and productivity was high. On the spot was sent a commission of scientists headed by Dr. Molodyev but these long and deep research did not bring any results.



Molodyev ma lunghe e approfondite ricerche non portarono alcun risultato.

Molodyev, per nulla rassegnato, cominciò ad andare personalmente di casa in casa nella speranza di trovare qualche indizio, quando conobbe un'anziana babushka che gli offrì un gradevole "vino di tè", molto apprezzato da tutti gli abitanti perché costava poco e sembrava addirittura fosse di giovamento alla salute. Molodyev venne così a conoscenza delle mirabolanti proprietà del Kombucha e il mistero degli uomini di acciaio fu svelato. Uno di quei casi in cui davvero si può dire che a tavola non s'inceppia!

⁽¹⁾ Prevenzione e cura del cancro in medicina naturale e alternativa, Giuseppe Limido, 2007.
⁽¹⁾ Prevention and treatment of cancer in Natural and Alternative Medicine - Giuseppe Limido (2007)

FROM ORGANIC FARMING, VEGAN AND WITHOUT ARTIFICIAL INGREDIENTS, KOMBUCHA IS THE ALTERNATIVE TO INDUSTRIAL DRINKS

Molodyev, does not resign himself and began to go from house to house in the hope of finding some clues, when he met an old babushka who offered him a pleasant "tea wine", much appreciated by all the inhabitants because it was cheap and even seemed was beneficial to health. Molodyev then became aware of the amazing properties of the Kombucha and the mystery of the steel men was unveiled.

One of those cases in which you really state that One never ages at a dinner table!





RIMINI

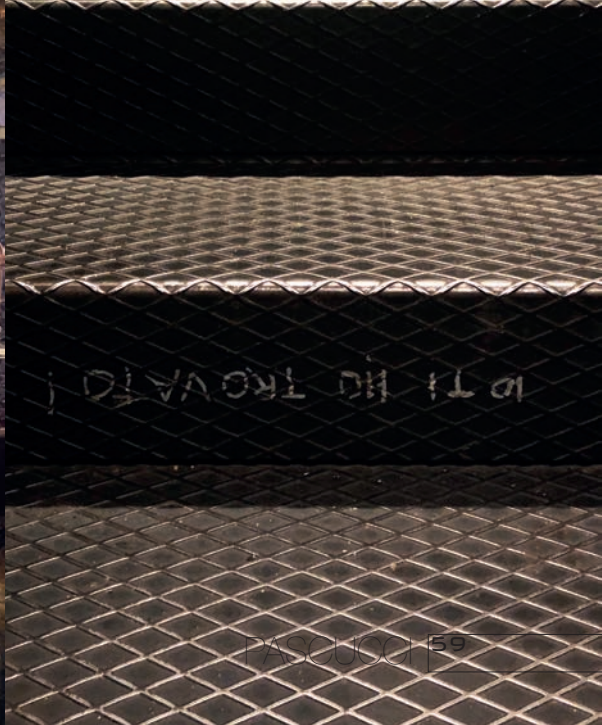
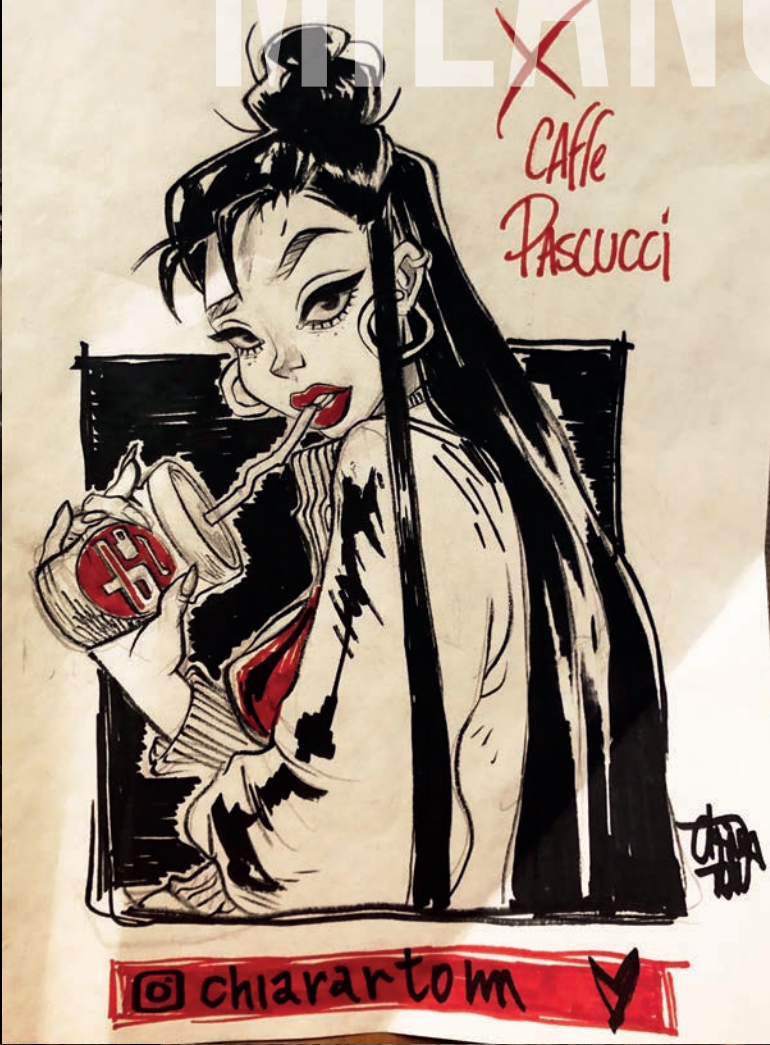


T'an avrè
l'ascensor
Callaghan!

20
00



MILANO



LA MORALE DE

di Riccardo Gambuti

We're only it for the money. Siamo qui solo per far soldi, diceva Frank Zappa nel lontano 1968 e dall'uscita del famoso album del genio di Baltimora, le cose non sono di certo cambiate, anzi.

Così va il mondo e a invocare uno scenario in cui le leggi economiche siano assoggettate a quelle morali, sono rimasti solo i moralisti che, com'è noto, predicano bene, razzolano male e, mentre lo fanno, racimolano capitale attraverso libri, convegni, congressi, ospitate, comparsate, consulenze, politica, pubblicità, social media, radio e televisione, a ballare con le stelle della Carlucci o a confessarsi da Don Fabio Fazio, ed ecco che il cerchio si chiude e la regola di Frank è un'altra volta dimostrata.

Ciò non toglie che, da addetti ai lavori, si possa sentire il dovere di esprimere un parere a proposito del grande mercato cresciuto intorno al commercio di monoporzionati, proprio in ragione del fatto che in questa piazza siamo presenti pure noi e non con pochi dubbi. Quello che ci preme in questa sede è assumere una posizione netta nei confronti della tendenza che più è andata affermandosi in questi ultimi anni: il consumo della capsula.

Non è un mistero, lo abbiamo scritto anche nel Pascucci Magazine n.4, le capsule non ci piacciono e proviamo generalmente una certa idiosincrasia per tutto ciò che ha a che fare con la plastica: un materiale che, nei nostri shop come nel nostro packaging, adoperiamo raramente e malvolentieri.

Nel precedente numero della rivista, mettemmo in evidenza l'aspetto più controverso legato all'utilizzo di questo prodotto e cioè l'impatto sull'ambiente; in particolare, ci concentrammo sull'infestante fardello che lasceremo in eredità alle generazioni future.

A distanza di due anni, possiamo dire che non solo siamo ancora della stessa idea ma che nel frattempo ci siamo posti altre domande in qualche misura scomode.

Ad esempio, com'è possibile che all'interno del cosiddetto mercato, quest'entità dai contorni indefiniti cui tutto è permesso, possa imporsi in maniera così perentoria un'alternativa sostanzialmente peggiore di quelle già esistenti? Va bene, non è la prima volta che accade, la società industrializzata vive di questi paradossi, ma qui non si parla mica di lettori MP3 per cui mettiamoci d'accordo: siamo o non siamo quello che mangiamo (e beviamo)?

Possiamo fare finta di niente oppure possiamo raccogliere i sospetti della comunità medica riguardo gli ftalati rilasciati dalle capsule durante l'estrazione del caffè. Lo ftalato è un agente plastificante usato solitamente per sigillare i contenitori e in piccolissima parte va a contaminare il tuo caffè in tazza. Secondo gli esperti, ci sono buone possibilità, non ancora del tutto dimostrate, che questa sostanza provochi danni ai reni, ai polmoni, al fegato e soprattutto all'apparato riproduttivo di entrambi i sessi, in particolar modo quello maschile. La percentuale ingerita è millesimale ma va moltiplicata per il numero di caffè consumati e va sommata alla plastica che quotidianamen-

ABOUT CAPSULE AND HIS MORALITY

te già assumiamo, dal momento che da tempo è entrata a far parte della nostra catena alimentare. Triste disciplina, l'aritmetica dei veleni.

Perché sottovalutiamo il fenomeno? La spiegazione sta forse nel fatto che fondamentalmente ce ne sbattiamo della nostra salute? Non è il caso di tirare in ballo la filosofia, tantomeno la psicanalisi ma non sarà che, coscienti o no, ci vogliamo tutti un po' male e ancora patiamo l'inconveniente di essere nati, per dirla alla Cioran? Stando così le cose, se davvero ce ne fregiamo di noi stessi, inutile perdere tempo nel pensare al danno che creiamo ai nostri figli. Inoltre, la logica del "se stai a guardare a tutto, non mangi più" non è completamente campata in aria ma resta ugualmente pericolosa perché avanti di questo passo, finiremo col far merenda con barrette di mercurio. L'aspetto economico è secondario ma non per questo è da sottovalutare: la tazza di caffè in capsula costa mediamente il doppio di quella proveniente da cialda e il qua-

druolo rispetto a quella estratta con la moka: i gusti son gusti e son tutti giusti, ci mancherebbe, ma in considerazione di quanto scritto finora, noi pensiamo che la qualità del prodotto finale non motivi minimamente una tale differenza di prezzo.

Allora è forse una questione di praticità? Può darsi, in effetti l'impressione è che stiamo diventando sempre più pigri: ciò che per i nostri nonni sarebbe stato uno sperpero incomprensibile e inaccettabile, per noi è pienamente auspicabile ma allora perché non affidarsi alla cialde?

Le Ese da 44mm sono di gran lunga le più diffuse e sono universalmente compatibili, al contrario delle capsule, che gravitano in una sconclusionata galassia di formati proprietari -peraltro ennesima causa di spreco-; abbiamo già visto che sono più economiche, così come costa meno smaltirle e, *dulcis in fundo*, il sapore del caffè estratto è quasi sempre migliore. In questa sede, cogliamo l'occasione per ricordare che una capsula Nespresso contiene la miseria di cinque grammi di caffè, giusto a ribadire la grande sofferenza del palato e del portafoglio.

Ci fermiamo qui ma crediamo di essere stati chiari. Sappiamo benissimo quanto sia dura resistere ma non lasciatevi ammaliare dalle sirene suadenti del mercato: spesso, chi vince la battaglia commerciale, non ha il prodotto migliore.

Buona cialda a tutti.

....

We're only it for the money, said Frank Zappa, far in the 1968. Since he launched his famous album, things have certainly not changed. That's the way of the world. To figure out a scenario in which economic laws are sub-



LLA CAPSULA

jected to the moral ones, only moralists are left. As known, they preach well, practice badly and, in the meantime, they glean capitals through books, conventions, congresses, events, shows, consultations, political meeting, advertising, social media, radio and television. Here it comes the full circle, the Frank's rule is once again demonstrated.

We have got involved in the business as well, even though with great scepticisms, This does not mean that as insiders, we cannot feel the duty to give an opinion about an ever-growing market, as we will see.

We are going to take a clear stance on the trend that is being established in the recent years: the capsule consumption.

It is no secret, we have also written it onto Pascucci Magazine No. 4: we do not like the capsules at all, we dislike everything involved with plastic. We rarely use this material, we include it with bad grace into the shops and for the packaging.

In the previous issue of the magazine, we highlighted the most controversial aspect related to the use of this product: the environmental impact. Especially, we pointed out the infesting burden bequeathed to future generations. Two years later, we still carry on the same idea, and in the meantime, we are trying to answer to other thorny questions.

For example, how is it possible that within the so-called market, a fuzzy lined entity where everything is allowed, an alternative proposal, substantially worse than those already existing, stands out so prominent? Okay, it's not the first time that happens, the industrialized society lives in these paradoxes, but in this case, we are not talking about mp3 players. We are what we eat (and drink!)

We can pretend nothing happened or we can pay attention to the suspicions of the medical community about the phthalates released by the capsules during the coffee brewing. Phthalate is a plasticizing agent used to seal the containers, in a very small part it can contaminate your cup of coffee. According to the experts, there is a good chance, not yet fully demonstrated, this substance harms the kidneys, lungs, liver and the reproductive system of both sexes, especially the male one. The percentage ingested is millesimal but it has to be multiplied by the number of coffees taken and added to the plastic that we have on a daily basis, since it has become part of our food

chain. Sad exercise, the poisons accountability.

Why are we underestimating the issue? Perhaps we basically don't care about our health. We do not need to bring up the philosophy, least of all the psychoanalysis. Consciously or not, we all ask for a little bit of evil, are we still suffering the inconvenience of being born, to put it as Cioran? As things stand, if we do not take care of ourselves, it is useless to waste time thinking about the harm we inflict to our children. Moreover, taking into consideration the logic of "if you look at everything, you

do not eat anymore", even if is not completely wrong, could be equally dangerous. If we get ahead in this direction, we will end up eating mercury bars snacks.

The economic reason is secondary yet it is not to be underestimated: the cup of coffee coming from capsules costs on average twice than the one from pods and four times than the one coming from the Moka: to each his own, nobody is wrong. However, considering what it is being written so far, we think the quality of the final product does not justify such a price gap.

Then, it is perhaps a matter of practicality? It may be, it looks we are becoming more and more lazy: what for our grandparents would have been an incomprehensible and unacceptable wasting, for us it is fully desirable, so why we do not rely on pods?

The 44mm ESE are, by far, the most widespread and are universally compatible, contrary to the capsules, which revolve around a meaningless galaxy

of proprietary formats-yet another reason for wasting-. We have already stated that they are cheaper, just as it costs less to dispose of them. To cap it all, the taste of the brewed coffee is often better. We also seize the moment to remind that a Nespresso capsule contains five grams of coffee, so what a great pain is for the taste and the wallet!

We can stop here, we believe we have been clear enough. We know it is critical to ignore the bewitching charm of the market's mermaids: yet not always those who win the commercial battle, offers the best product.

Enjoy your pod!



AL POSTO DELLA PRIGIONE

IL GIARDINO DELLA

INSTEAD OF PRISON, THE CASTLE GARDEN



Fioriture primaverili nel giardino pensile della Rocca di Monte Cerignone

Una rocca fiorita. E' quella di Monte Cerignone, il piccolo paese dell'entroterra, tra Marche e Romagna, dove ha sede la Torrefazione Caffe Pascucci. Qualche anno fa nevicate eccezionali e infiltrazioni d'acqua avevano fatto crollare il muro perimetrale della preziosa casa in forma di rocca che apparteneva ai Duchi di Urbino e che Federico da Montefeltro aveva fatto restaurare nel 1400 dall'architetto Francesco di Giorgio Martini. Si trattava di ripristinare l'antica struttura che nel corso dei secoli aveva già subito rimaneggiamenti e crolli, come racconta la tessitura delle sue mura.

Poi l'idea del giardino pensile. Un'idea nata dall'incontro tra Renate Ramge Eco, cittadina onoraria da lungo tempo, con alcuni abitanti del paese e l'Amministrazione, frutto del desiderio comune di rendere il centro storico più bello e piacevole per chi ci vive tutto l'anno e per coloro che, viaggiando, si fermano per una passeggiata tra le antiche pietre.

Tanto lavoro volontario, preziose donazioni (i soldi di questi piccoli centri sempre insufficienti a far fronte alle esigenze del territorio) e l'entusiasmo di Pia che ama le rose, di Rita che cura gigli e agapanti, di Marino che fa i lavori pesanti, di Grazia e Franco che potano e piantano le delicate bulbose, di Angela che annaffia e taglia l'erba con Francesca, Antonella, Alfeo, Clara, Paolo, Gino, Domenico, Claudia, Marcello... Alla base della rocca sono stati piantati bossi e rosmarini, l'acanto dalle radici profonde è rinato, così i malvoni, antico simbolo di benvenuto.



ROCCA

A flowered fortress. Here we are in Monte Cerignone, the small town located on the hills between Marche and Romagna, where Caffè Pascucci is located. A few years ago, colossal snowfalls and water infiltrations had demolished the perimeter wall of the stronghold that belonged to the Dukes of Urbino and that Federico da Montefeltro restored in the 1400s with the architect Francesco di Giorgio Martini. It was a matter of restoring the ancient structure that had already suffered alterations and collapses over the centuries, as its walls tell us.

Then the idea of the hanging garden comes to mind. An idea born from the meeting between Renate Ramge Eco, a long-standing honorary citizen, with some inhabitants of the city and the administration. The common desire was to make the historic center more beautiful and pleasant for those who always live there and for those who comes here to take a walk among the ancient stones.

A lot of voluntary work, precious donations (the money of these small towns often is not enough to satisfy the needs of the area) and the enthusiasm of Pia, who loves roses, of Rita, who takes care of lilies and agapants, of Marino that makes heavy work, Grazia and Franco who prune and plant the delicate bulbs, Angela who waters and cuts the grass with Francesca, Antonella, Alfeo, Clara, Paolo, Gino, Domenico, Claudia, Marcello At the fortress base, boxwood and rosemary were planted, the acanthus from the deep roots has been reborn, so the mallow, an ancient symbol of welcome.





Al posto della prigione è nato un giardino. Sotto la grande aiuola si trovano i resti delle mura perimetrali delle stanze che un tempo erano riservate ai detenuti. Oggi su quei resti sbocciano tutte quelle essenze che sono state scelte per la loro resistenza al clima, per garantire fioriture in ogni stagione e soprattutto che avessero posto nei giardini del Rinascimento. Per sceglierle sono state sfogliate le pagine scritte da Pier Andrea Mattioli, importante medico e botanico. E si sono cercati i quadri che, numerosi, conservano sullo sfondo di Madonne ed eleganti ninfe la delicata riproduzione di mirabili fiori e giardini. Garofani, aquilegie, iris, narcisi, lavande, ellebori...vi attendono nello scrigno della rocca per regalare a tutti il loro tempo incantato.



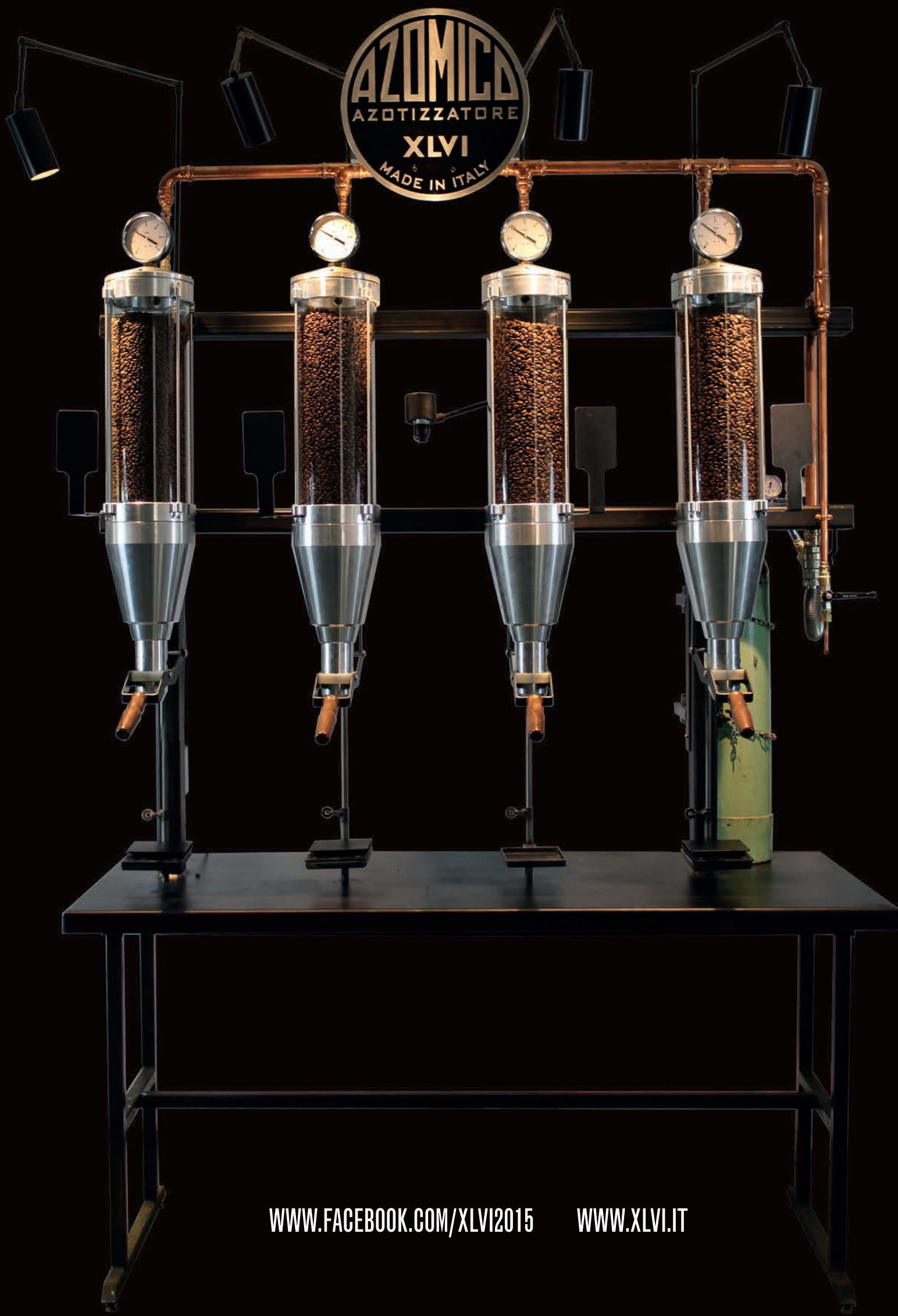
A garden was born in place of the prison. The remains of the perimeter walls of the rooms that were once reserved for prisoners now lie under the wide flowerbed. Today upon those ruins you can see all those essences chosen for their resistance to the climate, to ensure blooms in every season and, above all, which had place in the Renaissance gardens. The pages written by Pier Andrea Mattioli (1501-1578), an important doctor and botanist, were our guide to choose them. We have also looked for the paintings that show reproductions of flowers and gardens behind Madonnas and elegant nymphs. Carnations, aquilegia, iris, narcissus, lavenders, hellebores ... await you in the fortress chest to give everyone their enchanted time.



AGO[®]

AGO ATELIER RICCIONE

info@agoriccione.com [model Erika Albonetti photo Federica Bernardi]



WWW.FACEBOOK.COM/XLVI2015

WWW.XLVI.IT