



Cuccumella.

La napoletana (cuccumella in napoletano) è un tipo di caffettiera che prende il nome dalla città di origine, ossia Napoli. Inventata nel 1691 si è poi diffusa in tutta Italia, utilizzata per la preparazione casalinga del caffè. A partire da circa la metà del XX secolo è stata via via sostituita dalla più moderna caffettiera moka, di più veloce utilizzo.

È comunque ancora prodotta nel suo aspetto tradizionale ed anche in più moderne tipologie di design.

L'originario termine napoletano deriva dal latino *cūccuma* che indicano appunto una macchina per prepa altri, invece, deriva da *cucumis* (cocomero in latino) per la sua forma allargata

Caratteristiche

La caffettiera napoletana è formata da quattro elementi che si montano ad incastro tra di loro:

il serbatoio dell'acqua, dotato di una maniglia ricurva e di un piccolissimo forellino posto in alto sul lato.

il serbatoio del caffè, con forma di cilindro cavo aperto da un lato, e con l'altro lato forato per permettere il passaggio dell'acqua in ebollizione, dove si mette la polvere di caffè torrefatto; l'ultima parte esterna è filettata, al fine di avvitarsi il filtro. Il serbatoio del caffè si alloggia ad incastro dentro il serbatoio dell'acqua.

il filtro, che trattiene la polvere del caffè ed evita che resti in sospensione nella bevanda finale, che si avvitava sul serbatoio del caffè.

il serbatoio della bevanda, che raccoglie la bevanda stessa e che si incastra sul serbatoio dell'acqua con già alloggiato al suo interno il serbatoio del caffè comprensivo di filtro già avvitato. Il serbatoio della bevanda è provvisto di beccuccio, da cui esce il caffè che si è formato per il passaggio dell'acqua bollente attraverso la polvere, mediante gravità. Il contenitore finale una maniglia che viene utilizzata per brandeggiare l'apparecchio.

La particolarità della caffettiera napoletana è proprio in quest'ultimo pezzo

dell'apparecchio. Esso è infatti dotato di un beccuccio voltato verso il basso e non verso l'alto.

Quando l'acqua giunge all'ebollizione, un sottile filo di vapore esce dal forellino, segnalando che è giunto il momento di prendere saldamente la caffettiera per i due manici e voltarla a testa in giù. Il serbatoio dell'acqua si viene così a trovare sopra quello che raccoglie il caffè. L'acqua scende per effetto della forza di gravità, passa attraverso il serbatoio del caffè e il filtro e si raccoglie nel serbatoio. Di qui verrà versato nelle tazzine, grazie al beccuccio che, dopo aver voltato la caffettiera, ha assunto il verso corretto e cioè verso l'alto.

Come per la moka, le dimensioni variano a seconda della quantità di caffè che si desidera ottenere; la capienza della caffettiera si misura in tazze o in persone.

