



## La cuccumella: l'autentico caffè napoletano

Prima della moka, prima dell'espresso, la cuccumella ha fatto la storia del caffè, senza fretta. Non più un infuso libero di polvere nell'acqua e non ancora un'estrazione basata sulla forza della pressione. Nella cuccuma il caffè scende, come nell'espresso, e non sale. E come nell'espresso presenta una schiuma, anche se composta da bolle più grandi. La cuccumella è formata da 4 componenti:

- **Il serbatoio dell'acqua:** è la parte con la maniglia, ma senza il beccuccio.
- **Il contenitore del caffè:** è un cilindro cavo, che su un lato presenta il serbatoio dove si mette la polvere di caffè torrefatto.
- **Il filtro:** è un piccolo disco metallico traforato che trattiene la polvere di caffè.
- **Il serbatoio del caffè:** è la comoda dimora della nostra bevanda, fatta come il serbatoio dell'acqua, ma con il beccuccio.



Quando la cuccumella è montata, riempita di acqua e caffè, con il filtro ben avvitato e il serbatoio del caffè appoggiato con i due manici ben allineati, si mette sulla fiamma dal lato del fondo del serbatoio dell'acqua.

Quando dal foro del serbatoio fuoriesce una goccia d'acqua, è il segnale che si è raggiunta la giusta temperatura. A questo punto, occorre girare la "cuccuma" e il gioco è fatto: l'acqua scende lentamente nel serbatoio del caffè in un tempo che va da tre a sei minuti.

Per ripercorrere le orme di Eduardo De Filippo e poter sorseggiare il caffè integro dei suoi aromi, "senza pressa" (senza fretta), c'è il "coppitello": si tratta di un piccolo cono di carta, che come un cappuccio si pone sul beccuccio del serbatoio mentre il caffè scende attraverso il filtro. In questo modo i profumi migliori rimangono tutti concentrati nel prezioso elisir.



## Questi fantasmi - Atto II



Eduardo De Filippo PASQUALE (al balcone mentre parla col Professor Santana):

..(..)..Chi mai potrebbe prepararmi un caffè come me lo preparo io, con lo stesso zelo ...con la stessa cura?...Capirete che , dovendo servire me stesso , seguo le vere esperienze e non trascuro niente.....Sul becco.....lo vedete il becco?...(..)..sul becco io ci metto questo coppitello di carta...Pare niente, questo coppitello, ma ce l'ha la sua funzione ...E già, perché, il fumo denso del primo caffè

che scorre, che poi e' il più carico, non si disperde. Come pure, professore, prima di colare l'acqua, che bisogna far bollire per tre o quattro minuti, perlomeno, prima di colarla, vi dicevo, nella parte interna della capsula bucherellata, bisogna cospargere mezzo cucchiaino di polvere appena macinata. Un piccolo segreto! In modo che al momento della colata l'acqua in pieno bollire, già sia aromatizzata per conto suo. Professore anche voi vi divertite qualche volta, perché, spesso, vi vedo fuori al vostro balcone a fare la stessa funzione. ..(..)..siccome mia moglie non collabora, me lo tosto da me...Anche voi professore?.. E fate bene... Perché, quella, poi, e' la cosa più difficile: indovinare il punto giusto di cottura, il colore....A manto di monaco....Color manto di monaco. E' una grande soddisfazione, ed evito pure di arrabbiarmi, perché se per una dannata combinazione, per una mossa sbagliata, sapete, vi scappa di mano il pezzo di sopra, si unisce a quello di sotto, e si mescola posata e caffè...Insomma viene una schifezza...Siccome l'ho fatto con le mie mani e non me la posso prendere con nessuno, mi convinco che e' buono e me lo bevo lo stesso.....Professore e' passato. (versa il contenuto nella tazzina) Ecco qua! Caspita, che caffè! E' cioccolata! Vedete quanto poco ci vuole per rendere felice un uomo: una tazzina di caffè, presa tranquillamente qui fuori....con un simpatico dirimpettaio....voi siete simpatico, professore....vedete, mezza tazzina me la conservo, me la bevo tra una sigaretta e l'altra (accende una sigaretta).....(..)....