



Caffè espresso italiano by Gabriele Cortopassi > Chiacchiere sul caffè > "COFFEE MAKERS" UNO STRAORDINARIO LIBRO SULLE CAFFETTIERE.

"COFFEE MAKERS" UNO STRAORDINARIO LIBRO SULLE CAFFETTIERE.

September 8, 2013 by Gabriele [Read Later](#)

Corso Web Marketing

Venezia, 18-19 e 25-26 ottobre 2013 Iscriviti subito e risparmi 100€!

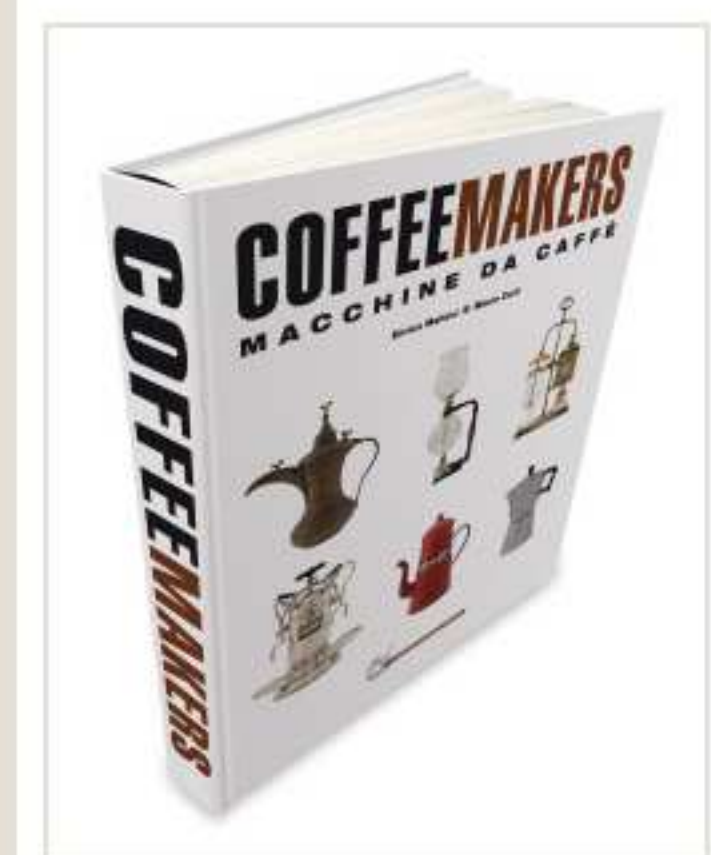
Il nostro blog, è vero, parla soprattutto di caffè espresso e di macchine da caffè espresso, senza trascurare le altre tecniche: il caffè americano, la french press, i sifoni, l'aerpresso e altri metodi ancora, che in certi casi, e con alcuni caffè, sono in grado di garantire una estrazione addirittura più interessante di quella (a volte troppo violenta) permessa dalla macchina espresso.



Il libro di Enrico Maltoni e Mauro Carli

Sembrerebbe quasi mancare, a questa sfilata, la vecchia, rarissima caffettiera, che nella sua versione moka è il primo metodo di preparazione del caffè che un italiano, non appena cresce alto abbastanza da vedere cosa c'è sul tavolo, comincia a conoscere. In realtà sul tema delle caffettiere Andrea Moretto ci avevano già inviato alcuni suoi interessantissimi post (come questi qui e qui?) facendoci conoscere un pianeta molto più vasto e incredibilmente più affascinante di quanto fosse possibile immaginare.

Un pianeta che da oggi, con uno sforzo straordinario, è stato condensato da Enrico Maltoni e Mauro Carli nello straordinario libro "COFFEE MAKERS".



Dopo averlo sfogliato, e senza timore di esagerare, è difficile che un appassionato di caffè possa fare a meno di questo libro che forse non ha eguali al mondo. Nelle 776 pagine del libro troviamo 2700 immagini fotografate direttamente nelle case dei collezionisti di tutto il mondo, 2000 descrizioni tecniche, 60 disegni tecnici dei sistemi di funzionamento, 40 immagini di istruzioni di funzionamento originali e 66 immagini di brevetti originali, oltre a tantissimo altro materiale come cartoline e locandine pubblicitarie delle varie epoche e, altra ottocina, perfino 76 bolli d'indirizzo sul tema caffè.

Ad accompagnare le immagini, i testi suddivisi in vari periodi storici, che raccontano nel dettaglio e nelle curiosità tutte le tipologie di caffettiere realizzate da quando una bevanda chiamata caffè si affacciò sulle nostre tavole fino ai nostri giorni.

Per ulteriori informazioni, e per acquistare il libro, potete rivolgervi a questo riferimento: Info@espressomadeinitaly.com o al sito www.coffeemakers.it

Be Sociable, Share!

This entry was posted in Chiacchiere sul caffè by Gabriele. Bookmark the permalink.

Potresti essere interessato anche a...

IL CAFFÈ IN CAPSULA È SEMPRE DI BASSA QUALITÀ? NO!

MOKAFLORA ALL'ANUGA: TENDENZE E NOVITÀ

IL MACINACAFFÈ' MAHLKÖNIG VARIO

Leave a Reply

Your email address will not be published. Required fields are marked *

Name

Email

Website

Comment

Avvisami via e-mail della presenza di nuovi commenti a questo articolo

Post Comment

Il team di ilcaffeespressoitaliano

Gabriele Cortopassi
Autore ed esperto di bar e caffè

Davide Cobelli
formatore, master barista ed esperto di caffè

Simone Celli
master barista, latte artist ed esperto di caffè

Andrea Godina
SCAE authorized trainer, docente di assaggio e tostatura.

DECCA

Search

I NOSTRI PARTNER

Vuoi diventare un cliente illy?

Scopri come fare!

I CORSI

Scoprite in questa pagina i corsi sul pianeta caffè organizzati dai docenti di ilcaffeespressoitaliano

- **Volete curiosare nel mondo del caffè italiano?** [Corso discovery!](#)
- **Volete cominciare a lavorare in un bar con il piede giusto?** [Corso base.](#)
- **Il caffè sarà il pezzo forte del vostro bar?** [Corso avanzato](#)
- **Volete lavorare come taster e imparare le regole della torrefazione e miscelazione?** [Corso Tostatura e miscelazione del caffè!](#)
- **Puntate alle gare di barista e volete stupire i vostri clienti con il cappuccino?** [Corso Latte art e cappuccino decorato!](#)

50% di aroma in più!

Scopri ora

IL CAFFÈ MACINATO PERDE IL 50% DELL'AROMA ENTRO I PRIMI 15 MINUTI.

www.dmitalia.info

COFFEE MARKET

- **I MIGLIORI CAFFÈ' DEL MONDO IN SINGOLA ORIGINE A CASA VOSTRA**
- **I PRODOTTI PER LA PULIZIA DELLE ATTREZZATURE**
- **MACINA CAFFÈ' DA CASA MAHLKÖNIG VARIO**

GABRIELE E IL CAFFÈ'

Molti anni nel caffè, molti in Italia e molti, anche, all'estero. Tantissimi anni nel caffè da commerciale, nella divulgazione e comunicazione, nel training... [Leggi tutte](#)

I POST PIÙ LETTI

- MANUTENZIONE DELLA MACCHINA ESPRESSO
- HAMBURGER, PATATINE E...COFFEE MALTS!
- UN GESTELLO PIENO DI GHIACCIO E...LATTE!!
- LATTE ART, MONTARE IL LATTE E SAPERLO VERSARE
- IL CAFFÈ MAROCCHINO

VISITA APRIRE UN BAR

visita il nostro [blog gemelle](#) contiene molte informazioni legati al mondo della gestione dei bar.

Aprire un Bar

Il mestiere più fido d'Italia!

ULTIMI POST

- VIDEOPOST/ UN CLASSICO BAR DI QUARTIERE
- LE MAGLIETTE DEI BARMAN
- I GIOCHI DA TAVOLO NEL PUB

FACEBOOK

Trovaci su Facebook

Il caffè espresso italiano by Gabriele Cortopassi piace a 447 persone.

Plug-in sociale di Facebook

CATEGORIE

- Caffè con gli esperti, il nostro forum
- Chiacchiere sul caffè
- Coffee & tools market.
- Come sono fatte macchine, macinini e tostatori
- I caffè del mondo
- Il caffè del barista: tecniche, ricette e segreti per espressi, cappuccini e...
- Le nostre recensioni di macchine da caffè, macinini e...

ARTICOLI RECENTI

- COME E SOPRATTUTTO PERCHÉ PULIRE LE ATTREZZATURE /3 LA LANCIA VAPORE
- IL CONTENUTO DI CAFFEINA NELLE PRINCIPALI BEVANDE ENERGETICHE
- LA TECNICA DI ASSAGGIO DEL CAFFÈ ESPRESSO/ 3 LA PARTE GUSTATIVA
- UNA FORMULA DAVVERO GENIALE!
- I FALSI MITI DA SFATARE SULLA PULIZIA DELLA MACCHINA PER ESPRESSO

TAG

- Caffè con gli esperti
- Caffè espresso
- Caffè americano
- Caffè arabica
- Caffè aromatizzati
- Caffè equo-solidale
- Caffè etiope
- Caffè in capsule
- Caffè in cialde
- Caffè Robusta

Cappuccino

Cappuccino decorato [Corso di caffè](#)
Decaffeinato [Filtro oleo](#)
French press [Kopi Luwak](#)

Latte Art

Latte macchiato

Macchina da caffè [Macchina espresso](#)
Macchine da caffè [Macina-caffè](#)
Macinare il caffè [Manutenzione](#)
Menù caffè [Miscela](#)
Miscela 100% arabica [Miscela caffè espresso](#)
miscela di caffè [Miscele Mokaflor](#)

Montare il latte [Montare la schiuma del latte](#)
Pressare il caffè [Pulizia decaffe](#)

Ricetta

Starbucks [Torrefazione](#)
Tostare i chicchi del caffè [Tostatura del caffè](#)
Training: i nostri corsi di caffetteria e latte art

COMMENTI RECENTI

COME E SOPRATTUTTO PERCHÉ PULIRE LE ATTREZZATURE /3 LA LANCIA VAPORE | [Caffè espresso italiano by Gabriele Cortopassi](#) on [I PRODOTTI PER LA PULIZIA DELLE ATTREZZATURE](#)

responsabile espansione on [LAVORARE COME AGENTI DEL CAFFÈ](#)

IL CONTENUTO DI CAFFEINA NELLE PRINCIPALI BEVANDE ENERGETICHE | [Caffè espresso italiano by Gabriele Cortopassi](#) on [QUANTA CAFFEINA C'È NEL CAFFÈ? QUANTA NELL'ESPRESSO?](#)

simone on [Il caffè degli esperti - scelta di una macchina da caffè](#)

fabrizio on [Il caffè degli esperti - scelta di una macchina da caffè](#)