

La macchinetta del caffè: Qual è la migliore per le nostre esigenze?

Pubblicato: Venerdì 8 Ottobre 2021



Si sa, il caffè è da sempre considerato un piacere irrinunciabile per gli italiani. Gli italiani bramano la tazzina di caffè anche all'estero e spesso rimangono delusi da quel che bevono. Il caffè è da sempre considerato un rito, un momento di pausa e relax, atteso in una lunga giornata lavorativa, un momento conviviale, sia a casa che al bar.

Ovviamente ogni italiano ha la sua preferenza: che sia un caffè dalla moka per i più nostalgici o un caffè a cialda, il mercato propone opzioni per tutti quanti. Qui parleremo di quali sono le opzioni per gli amanti del caffè, i vantaggi e le varietà.

Le macchinette da caffè: quanti tipi ce ne sono?

Iniziamo col dire che le macchinette possono essere tante, a seconda delle esigenze della persona:

- Caffettiera
- Macchina da caffè manuale a cialde
- Macchina da caffè manuale a caffè macinato
- Macchina automatica con caffè in chicchi
- Macchina da caffè a capsule

La caffettiera

Iniziamo col grande classico degli italiani, la caffettiera. La caffettiera in casa tutti l'abbiamo, dalle dimensioni varie, da due tazzine fino alle grandi caffettiere per un alto numero di caffè, fino a 20 tazze. La caffettiera, col tempo si è evoluta, dalla tradizionale, alla elettrica, fino a quella ad induzione.

In ogni caso, il funzionamento è basato su un serbatoio di acqua che funziona come una caldaia sfruttando il calore e poi c'è la nostra polvere di caffè, che una volta che viene raggiunta dall'acqua calda, si trasforma nel piccolo piacere che ci concediamo.

La macchina manuale con caffè macinato e a cialde

Successivamente passiamo alle macchine manuali con caffè macinato o a cialde. Queste macchinette sono più simili a quelle del bar. Tratto distintivo è il braccio, simile a quello delle macchinette da bar. Il braccio serve a pressare la polvere quando si parla di caffè macinato, che si può contestualmente scegliere di polverizzare autonomamente partendo dai chicchi affiancando alla macchinetta un altro strumento.

Questa macchina è più difficile da usare ma una volta che si impara ad utilizzare la soddisfazione risulta essere assicurata. Le macchine manuali a cialde invece permettono di gustare il caffè tramite piccoli dischetti di caffè monodose. Dopo averle inserite in un apposito vano, si abbassa la leva e dopo l'erogazione dell'acqua il caffè sarà pronto. La caratteristica fondamentale quando si parla di cialde è ricordare che l'involucro è in cellulosa, diversamente dalle capsule che è in plastica o alluminio.

La macchina automatica a chicchi

Queste forse sono le macchine più amate dagli appassionati del caffè. Questi modelli infatti permettono la macinazione del caffè all'istante, così da lasciare inalterate le caratteristiche dello stesso. Il prodotto risulta essere del tutto simile a quello che possiamo trovare in un bar.

Risulta essere una macchina un po' più ingombrante e complicata nell'utilizzo ma ripaga in bontà e qualità del caffè prodotto.

Inoltre, questo tipo di macchine spesso ci permettono non solo di poter produrre molti caffè, ma a seconda dei modelli anche produrre cappuccini, tè e infusi. Uno strumento imprescindibile è il beccuccio a vapore che permette di montare manualmente la crema di latte per il nostro cappuccino come al bar.

Macchina da caffè a capsule

In ultimo nominiamo la macchinetta forse più veloce e pratica. Generalmente si presenta di piccole dimensioni, non ingombrante e di facilissimo utilizzo, con un serbatoio di acqua che a seconda delle impostazioni può essere utilizzata calda o fredda, anche a seconda della preparazione che scegliamo.

La preparazione del caffè è veloce ma non ne perde in gusto. La caratteristica però da sottolineare sicuramente è la questione economica. Il costo delle capsule, rispetto alla polvere o ai chicchi, è decisamente più alto per singolo caffè preparato.

Quindi nella scelta di questa macchinetta bisognerà valutare anche quanti caffè beviamo in un giorno e quanto costano le capsule adatte alla macchinetta scelta. Inoltre, per i più attenti all'ambiente, ricordiamo che le capsule sono spesso in metallo o plastica che risulta difficilmente riciclabile, quindi finisce nella differenziata.

Quello che si risparmia in praticità lo si perde a livello economico o ambientale. In conclusione, le

opzioni sono tante e in una giungla di opportunità bisogna affidarsi a degli esperti del caffè e in questo consigliamo [Oggicaffè](#), sito per gli amanti del caffè e di ogni sua variante.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it