



aFA

Cuccumella deFa e deCap

Introduzione

Il caffè nasce come pratica di attenzione e veglia collettiva prima di diventare merce di passaggio. Tra XV e XVI secolo, i sufi nello Yemen utilizzano il **qahwa** per sostenere il **dhikr** notturno¹; da lì la bevanda si diffonde verso il Mar Rosso e il

¹ il dhikr (o zikr, in arabo “ricordo”) è una pratica centrale nel sufismo e, più in generale, nella spiritualità islamica: è l’atto di ricordare Dio ripetendo i suoi Nomi, formule coraniche o brevi invocazioni, a voce alta o in silenzio, da soli o in cerchio. Può essere: verbale: ripetizione ritmica di parole come lā ilāha illā Allāh (“non c’è divinità se non Dio”); corporeo: respiro, movimenti del corpo, oscillazioni, a volte musica e canto; interiore: un flusso continuo di attenzione che cerca di non dimenticare la presenza del divino neppure nelle azioni quotidiane. Nel sufismo il dhikr non è solo una “preghiera ripetitiva”, ma una disciplina della presenza: attraverso la ripetizione il soggetto si decentra, si scalfisce l’ego e si tenta di lasciare che lo spazio della coscienza venga occupato da qualcosa che non coincide più con il proprio io psicologico, ma con un “ricordare” più grande di sé)

Mediterraneo islamico, generando un'istituzione nuova, la **casa del caffè** che riorganizza totalmente e rapidamente lo spazio pubblico intorno a conversazione, poesia, controversia religiosa e politica. Proprio perché abilita parola, sosta e rete, il caffè è periodicamente perseguito: fatwa e divieti intermittenti colpiscono botteghe e frequentatori in diverse città del mondo islamico (Mecca, Cairo, Istanbul) tra Cinque e Seicento; più tardi, in Europa, **Carlo II** tenta (invano) di chiudere le coffee-houses londinesi nel 1675, segno che quei luoghi erano ritenuti incubatori di dissenso. Nel tardo XVI–XVII secolo alcuni ecclesiastici occidentali lo bollavano come “bevanda satanica” per la sua origine islamica; la celebre scena di **Clemente VIII** che lo assaggia e lo “battezza” è però più **leggenda** che fatto documentato, anche se riflette bene il passaggio dalla diffidenza all'accettazione in Europa.

Fin dall'inizio, il potere politico ha diffidato del caffè come spazio di parola e disobbedienza. Nel Settecento inglese il caffè diventa “penny university”: con un penny si compra non solo la tazza, ma l'accesso a giornali, discussioni, scambio d'informazioni; in alcuni locali (Jonathan's, Lloyd's) si organizzano mercati, assicurazioni, notizie di borsa. La sociabilità caffeinica contribuisce così alla nascita di un'economia di scambio informale e a una sfera pubblica che intreccia liberalismo, finanza e stampa.

All'inizio dell'Ottocento, a Parigi, non nasce un solo apparecchio ma una costellazione di caffettiere a filtro “senza ebollizione”. La cosiddetta cafetière du Belloy è un nome di successo, non la paternità dell'arcivescovo: fonti coeve chiamano in causa un suo nipote come promotore e, sul piano tecnico, la scia di Descroizilles; in pochi anni compaiono varianti (Hadrot, Sené) e poi la svolta della rovesciabile: Jean-Louis Morize fra il 1819 e il 1820, perfeziona un sistema a inversione e doppio filtro in cui l'acqua calda, separata dal caffè, percola a gravità dopo il capovolgimento. Questo principio approda in Italia e viene adottato e rifinito a Napoli, dove entra nella domesticità come caffettiera napoletana o cuccumella (da cuccuma), con un rito lento di acqua, ribaltamento e attesa che si diffonde nelle case.

Il suo tempo di preparazione non è un dettaglio estetico: il ciclo completo, tra ebollizione, capovolgimento e percolazione, implica minuti di attesa — spesso **5–10**, a seconda di macinatura e fuoco — che restituiscono al caffè una temporalità conservativa. Nella stessa epoca, e ancor più tra fine Ottocento e Novecento, un'altra linea tecnica si afferma: **l'espresso**. Moriondo brevetta a Torino nel 1884 una macchina a vapore “rapida”; Bezzera (1901) e Pavoni (1905) industrializzano;

Gaggia (1938–47) introduce la leva ad alta pressione e la crema, definendo l'espresso moderno. La promessa è chiara: comprimere tempi d'erogazione e moltiplicare le tazze.

Il lessico della **velocità** trova una retorica potente nel **Futurismo** di **Marinetti**, che si proclama “**la caffeina d'Europa**”, esalta motori, guerra, luce elettrica, e in cucina predica rotture rituali (abolizione della pasta, Taverna del Santopalato). Non è l'espresso in sé ad essere “futurista”, ma l'isocronia tra un'estetica della rapidità e una tecnologia che **accelera** la circolazione delle persone al banco.

Il **fascismo** intuisce il potere dei luoghi di sosta: mentre i caffè storici rimangono teatri di avanguardia e poi anche di resistenza (si pensi proprio al futurismo e al **Caffè Giubbe Rosse** a Firenze, dalle serate futuriste alle stagioni politiche successive), il regime **sorveglia** e **infiltra** gli spazi del caffè tramite prefetture, questure e OVRA, perché sono **nodi d'incontro** e di circolazione informale di idee. La velocità dell'espresso, tazza rapida, consumo in piedi, rotazione, si adatta bene a un'economia della **disciplina** e della **produttività** che poi il capitalismo del dopoguerra sposerà ed estenderà. Nel **1933** la **Moka Express** di **Alfonso Bialetti** traduce a casa il sogno dell'espresso “democratico”: metallurgia leggera, rapidità, rituale domestico abbreviato. È la controfaccia popolare della macchina da bar. La Moka non sostituisce la cuccumella per ragioni di gusto, ma per **tempi** ed **economia d'uso**; nel secondo dopoguerra l'abitudine dell'**espresso al banco** diventa segno quotidiano di appartenenza, velocità, lavoro. Ci chiediamo: può il segno pollice-indice per ‘un caffè rapido’ evocare la grammatica gestuale futurista/fascista? Può ritenersi ad oggi un gesto inconscio ancora simbolico di un popolo?

Dagli anni '70–'80 il modello dei **comodati d'uso** ha trasformato la relazione bar-torrefazione in un quasi-monopolio contrattuale: la macchina resta del fornitore, il barista è vincolato a volumi e blend che via via diventano sempre più scadenti. Questo dispositivo non agisce solo sui costi, ma **forma un ambiente** in cui la qualità sensoriale diventa variabile subordinata alla velocità di erogazione, la forte **rotazione** e a una forma di **standardizzazione che non tiene presente la qualità**. Cambia l'**habitus** professionale: si premia la velocità e la resa, si impoverisce la competenza degustativa, si naturalizza un profilo organolettico “efficiente” e rapidissimo, o meglio “espresso”. Su questo terreno economico si innesta e si diffonde una **pedagogia del gusto falsato**: la crema densa come feticcio visivo,

l'**amaro tostato** come sinonimo di "forza", la **robusta** elevata come norma invisibile, la tazzina "a prezzo politico" come promessa identitaria. È una socializzazione quotidiana che educa il palato a considerare "normale" un profilo scadente, quando va bene povero (legnoso, bruciato, astringente) e a valutare come "strano" ciò che altrove e in Italia prima degli anni settanta è stato indice di qualità (dolcezza naturale, acidità pulita, complessità e trasparenza aromatica). Non ci interessa un'innocenza d'origine né l'aura del "selvatico": l'arabica è nativa delle foreste montane dell'Etiopia meridionale e del Sudan del Sud, dove esistono ancora popolazioni spontanee, ma ciò che conta è l'effetto della produzione di massa sulle ecologie e sui corpi, non il feticcio della provenienza. L'espansione verso sistemi "full sun" ha ridotto ombra e biodiversità, mentre i sistemi in ombra mostrano in modo ricorrente una ricchezza di specie e habitat nettamente superiore; l'uso di agrochimici e l'inquinamento delle acque restano rischi documentati. Una singola tazza può incorporare un'impronta idrica dell'ordine di ~140 litri lungo la filiera agricola-industriale. Nel lavoro, i rapporti ufficiali registrano ancora oggi casi di lavoro minorile e di lavoro forzato in alcuni Paesi produttori; la catena del valore rimane opaca e la quota che arriva ai coltivatori è esigua. Per misura: il luogo comune "seconda merce più scambiata dopo il petrolio" è falso; il caffè è però tra le più importanti commodity agricole globali, con un peso macroeconomico elevato nei Paesi produttori.

Il **prezzo** è un regolatore sociale potente: mantenere l'espresso stabilmente basso ha funzionato da **ancora** cognitiva, fissando aspettative che spingono l'intera filiera verso il compromesso. Prezzo e contratto producono una **path dependence**: per restare nel margine, si selezionano materie prime più economiche e tostature più scure; per garantire la ripetibilità, si irrigidiscono dosi e tempi; per sostenere volumi, si **de-qualifica** il lavoro (meno tempo per tarature, pulizie, formazione). Il risultato non è un "declino" accidentale, ma un **equilibrio sociale stabile** centrato sulla funzionalità più che sulla qualità o il gusto, ma con l'illusione che il caffè italiano sia il migliore del mondo.

Questo equilibrio riscrive anche la **forma sociale del bar**. Con margini compressi, la sosta lunga è un costo, va annientata; la conversazione rallenta la rotazione; il **terzo luogo** (Oldenburg) regredisce a corridoio o desk individuale. Nel lessico di Han, la **prestazione colonizza l'intervallo**: il bar diventa **stazione di rifornimento**, non luogo di relazione. La qualità sensoriale bassa non è un incidente, è **coerente** con questa funzione: un caffè di bassa qualità, corto è più facile da "bere al volo", meno

divisivo, più compatibile con l'idea di produttività. Ricucire qualità e relazione non è una nostalgia elitaria, è un lavoro **sociale**: sciogliere i vincoli che standardizzano, riaprire descrittori, decostruirli, compiere confronti, restituire tempo e parola all' "agua-negra". Il gusto migliora perché **cambia la scena** in cui accade.²

In Italia la forma-bar dagli anni '70/'80 del secolo scorso è stata modellata da legami contrattuali tra torrefazioni e locali (comodati d'uso di macchine in cambio di forniture vincolate), che hanno spinto verso blend via via sempre più di bassa

² Anatomia dei fraintendimenti sul caffè:

- "Il filtro non è caffè, è acqua sporca." → A parità di dose, il filtro estrae più caffeina per tazza dell'espresso (dose maggiore d'acqua e tempo) pur avendo minore concentrazione per millilitro; restituisce anche più complessità aromatica
- "Il filtro è il 'caffè americano'." → No: l'americano è espresso allungato; il filtro è percolazione (altra fisica di estrazione, altri composti in tazza).
- "In Italia si è sempre bevuto **espresso**." → Prima del Novecento si beveva caffè percolato: la cuccumella (caffettiera napoletana) nasce nel 1819 da Jean-Louis Morize e lavora a gravità.
- "Il ristretto ha più caffeina." → Di solito meno caffeina totale del normale, perché l'estrazione è più breve (più "denso" a ml, ma meno mg in tazza).
- "L'acidità è un difetto." → Nel caffè l'acidità pulita è un valore sensoriale (frutta, agrumi, vinoso) legata a origine/tostatura/estrazione; il difetto è l'asprezza/acetico. La finestra SCA di estrazione aiuta a distinguere.
- "La crema garantisce la qualità." → La crema non è un indicatore affidabile: può aumentare con robusta e CO₂ residua; spesso porta amaro e compatta gli aromi. Buona crema ≠ buona estrazione.
- "Più crema = più qualità." → La robusta genera più crema (e più caffeina), ma anche maggior amaro/terroso: l'industria la usa per "gonfiare" l'aspetto.
- "Il dark roast ha più caffeina." → Tostature chiare/medie e scure hanno caffeina simile per grammo; cambia densità/volume del chicco. La caffeina dipende dalla dose più che dal colore.
- "Il decaffeinato è senza caffeina." → Il deca contiene piccole quantità (tipicamente 2–10 mg/tazza): è molto ridotta, non zero.
- "La moka richiede la 'montagnetta' e una pressatina." → No: sovradosare o compattare ostruisce, alza le pressioni e brucia/amara il finale; riempire a filo del cestello, senza tamp. (Anche le recenti linee pratiche lo segnalano.)
- "La moka va scaldata finché 'borbotta' bene." → Meglio calore moderato e togliere dal fuoco prima dello sputtering; molti consigliano acqua già calda nel serbatoio per ridurre l'overcooking.
- "Il vapore non brucia il caffè." → Nella moka, se si protrae la cottura, alta temperatura e vapore portano facilmente sovraestrazione e note bruciate: controllare il flusso e raffreddare la base se serve.
- "La moka non si lava (mai) o solo con acqua." → Va pulita dopo ogni uso; il sapone può lasciare residui aromatici, ma una periodica sgrassatura accurata (e decalcifica) è consigliabile: l'importante è risciacquo perfetto e asciugatura.
- "Il macinato non perde qualità se ben chiuso." → La perdita di volatili dopo la macinatura è rapida (rilascio CO₂, ossidazioni): la freschezza cala in giorni, anche con packaging; meglio macinare al momento.
- "Freezer e frigo rovinano sempre il caffè." → Il freddo può rallentare lo staling se si evita condensa/aria (contenitori ermetici, porzioni); il dibattito sui chicchi congelati è aperto, ma non è un tabù se gestito bene.
- "Acqua è acqua." → Durezza/Alcalinità modulano acidità e percezione aromatica; SCA indica range target (pH ~7; durezza/alkalinità controllate). Acqua sbilanciata appiattisce o spigola la tazza.
- "Lo zucchero 'migliora' il caffè." → Spesso maschera difetti (bruciato/rancido) e appiattisce l'acidità positiva; in campioni più freschi e ben estratti ne diminuisce la necessità (osservazione condivisa in letteratura sensoriale SCA).
- "Più scuro = più 'forte' = migliore." → Tostature scure danno amaro e corpo, ma possono perdere volatili e complessità; "forza" sensoriale ≠ qualità. (E l'acrilammide diminuisce coi gradi più alti di tostatura, non il contrario.)
- "La qualità italiana è la migliore al mondo per definizione." → Le inchieste Report (RAI) mostrano abuso di robusta, macchine sporche, standard medi decaduti; non ovunque, ma sistemico; il prezzo-badage della tazzina incentiva il compromesso.

qualità, parliamo di macinati per lo più scuri e poco controllabili, quote altissime di robusta e prezzi compressi, comprimendo non solo la qualità, ma anche la manutenzione e la libertà d'acquisto, in questa ottica la formazione dei baristi non è sicuramente una priorità: un assetto che favorisce volume e rotazione rapida più che qualità e sosta; la stessa logica ha accelerato l'uso "funzionale" delle caffetterie e dei bar come spazio di transito o nel resto d'Europa invece come postazione individuale, proprio mentre da qualche anno si inizia in sempre più esercenti, a limitare Wi-Fi e portatili per recuperare conversazione e ricambio. In controluce, questa traiettoria aggiorna un più antico asse velocità/controllo: il Futurismo celebrò la prontezza come estetica e il fascismo sorvegliò bar e caffè come nodi di sociabilità politica; l'espresso industrializzato ne fu la tecnologia efficace, mentre la Moka portò a casa, se pur parzialmente, la stessa compressione dei tempi e un uso spesso singolo del bere, uno shot e via. Ciò che si perde è proprio ciò che il potere temette fin dall'inizio: la permanenza conversativa, però anche tutta l'intera società è mutata, il "salone" delle case non è più il luogo di confine fra pubblico e privato, non è il luogo delle relazioni. Dalle prime case del caffè nel mondo arabo-ottomano (luoghi di parola e conflitto d'idee, per questo ciclicamente colpiti da editti e chiusure) alle coffee-houses londinesi che Carlo II tentò invano di sopprimere nel 1675, la storia mostra che dove il caffè prolunga la sosta, la discussione si organizza e disturba. Accanto a questa sfera pubblica prevalentemente maschile, ma che nel tempo non esclude le donne, la dimensione domestica ha dato al caffè un ruolo di autonomia e cura: nell'impero ottomano il consumo femminile in casa e nei bagni pubblici costruiva reti di sociabilità alternative; in Etiopia la cerimonia del caffè, spesso guidata dalle donne, scandisce ancora oggi un tempo relazionale e rituale che resiste all'uso meramente prestazionale. In sintesi: la modernizzazione italiana del bar ha perseguito la rapidità che il Futurismo estetizzò e il fascismo rese dispositivo di governo; il capitalismo recente l'ha reso protocollo quotidiano, individualizzando il consumo aderendo a una volontà implicita di indebolire la capacità critica e di presa di coscienza di una comunità.

Dentro questa storia, la **cuccumella** vogliamo che appaia oggi come una ironia, una micro-utopia con riflessi nel reale: una pratica a **gravità**, condivisibile e replicabile, che rallenta il tempo e lo restituisce all'altro da sé, alla **parola**. Non è nostalgia, ma etno-fenomenologia: il gesto, la macinatura, il gocciolamento diventano contesto comune, dove il gusto non sta né nell'oggetto né nel soggetto, ma **accade** nell'incontro, proprio come suggerisce la riflessione di **Kenneth Liberman** sulla conoscenza gustativa e l'intersoggettività. In questa fenditura si può disinnescare la

dipendenza dalla prestazione, senza cadere nell'iperspecializzazione **teologico** dello specialty; si riapre il bar come **commons**. non la coda al banco, ma un **cerchio** di attesa e scambio.

La postura del “de”

“de-” non è l'**anti-** di ANTIFA o dell'anti-capitale. Quell'antagonismo resta storicamente legittimo e perfino necessario, ma qui la luce è un'altra: **sottrarre** invece di contrapporre, **destituire** senza distruggere. deCAP nomina la riduzione della pressione prestazionale e proprietaria: non l'atto spettacolare, ma lo svitamento delle cerniere del comando nell'uso quotidiano. Con Byung-Chul Han si riconosce che la società della prestazione consuma il soggetto; la risposta qui non è aggiungere lavoro al lavoro, ma riaprire una zona non violenta nell'ordinario dove la misura torna praticabile. Con Varela la desistenza non è resa, ma disponibilità al mondo così com'è; con Liberman il gusto non appartiene né all'oggetto né al soggetto, accade tra mani, acqua, attesa. Limitare la serie e la scala, mantenendo la responsabilità dell'uso: così la tecnica resta misurata e il tempo non ricade nell'urgenza.

deFA non è l'ANTIFA: ne eredita la tensione etica, ma la trasforma in un gesto di sottrazione e cura, toglie dal gesto ogni micro-prevaricazione che riduce l'altro a funzione, ogni forma di standardizzazione coercitiva e colonizzazione dell'attenzione. Nel presente, “fascismo” non è solo un passato storico: è l'abuso che teme l'alterità, la comprime, la rende *uguale* e prestazionale. Citando Byung-Chul Han: *il nostro tempo espelle l'altro trasformandolo in identico e in performance*; sottrarre pressione è un atto **non violento** di riapertura all'altro da sé. **deFA** è anche **de-faticare**: ridurre l'affanno produttivista che invade la vita minuta, restituire respiro ai gesti ordinari. Il *de-*, di nuovo, non è antagonismo: è una destituzione operativa, silenziosa e non violenta, lascia spazio, cura. Solo dopo questa sottrazione può emergere, se accade, un **fare assieme, un comune** non retorico o coloniale. Il **de-** vale come grammatica minima per il presente di crisi e collasso. AFA, in questo senso, non oppone ideologia a ideologia: **disinnesca** gli automatismi imposti e

auto-imposti, ricolloca il caffè come **comune** nel quotidiano, pratica non violenta innestata nell'ordinario, dove la conversazione torna possibile e il gusto torna evento condiviso.

MANIFESTO

- **Nessun motore, nessuna pressione. Solo gravità.**
La caduta è desistenza – Francisco Varela, Ethical Know-How: “La pratica del lasciar-andare non è passività ma apertura all’emergere del mondo così com’è”)
- **Incontra resistenza. Si trasforma nel passaggio.**
Simone Weil, La pesanteur et la grâce: “La grazia riempie soltanto le mani vuote, e colui che nulla vuole riceve tutto”)
- **Due corpi, il mio accanto al tuo.**
Nessuna gerarchia, comunità di eguali – Karl Marx, Manoscritti economico-filosofici (1844): “L’uomo è per l’uomo l’essere supremo”)
- **Il tempo è attesa, nel presente che non divora.**
Byung-Chul Han, Müdigkeitsgesellschaft (2010): “L’uomo della prestazione si consuma da sé e cade vittima della propria libertà”)
- **Esce dal vuoto.**
Il vuoto come condizione di possibilità – Nāgārjuna, Mūlamadhyamakakārikā; Kenneth Liberman, The Taste of Knowledge (2025))
- **L'esterno ruvido, l'interno lucente. Femmina.**
La cavità che accoglie, la differenza che genera – Luce Irigaray, Éthique de la différence sexuelle (1984))
- **Ogni pezzo non è diverso, nessun pezzo è identico.**
Gilles Deleuze, Différence et répétition (1968): “La ripetizione non è la generalità: è la singolarità del differente che ritorna.”)

- **Se lo vuoi, fattelo, facciamolo**
Il comune come pratica vivente – Michael Hardt & Antonio Negri, Commonwealth (2009))
- **Con gentilezza, ma nessuna connivenza col capitale.**
Contro la proliferazione della merce e della spazzatura infinita – Jean Baudrillard, La société de consommation (1970))
- **Ogni caffè è medium fra questo e gli altri mondi.**
Emil Cioran, La chute dans le temps (1964): “Cadere nel tempo significa non possedere più il presente, ma essere posseduti da esso” - e nella tradizione buddhista, il sapore come vuoto; Liberman: “Il gusto non appartiene né all’oggetto né al soggetto, ma si dà soltanto nell’incontro”).
- **Nel suo gocciolare si apre una utopia minima:** tregua, resistenza/desistenza, tempo comune che sopravvive.

Carta di tutela e uso di AFA

La AFA è un’opera ceramica collettiva, concepita come bene culturale condiviso. Si vuole tutelare il gesto creativo in difesa del diritto delle comunità a produrre e usare strumenti che appartengono a un uso e patrimonio comune.

Articolo 1 – Natura dell’opera

La AFA è riconosciuta come opera con valore d’autore. Ai sensi della Convenzione di Berna e della normativa europea sui disegni e modelli, i diritti morali di paternità restano inalienabili e collettivamente custoditi.

Articolo 2 – Produzione artigianale

Chiunque - artigiano, ceramista, artista, collettivo o individuo - può realizzare la AFA, a condizione che:

- rispetti i principi del progetto
- limiti la produzione a massimo 100 copie per ciascuna tipologia di AFA
- incida o segni ogni copia con un numero progressivo (es. *AFA Tipo I – n. 37/100*) corrispondente al registro, dopo identificazione di co-autore

Articolo 3 – Registro comune

Ogni realizzazione deve essere registrata in un archivio online pubblico dedicato alla AFA. Il numero inciso sull’oggetto deve corrispondere al numero assegnato dal registro, a garanzia di trasparenza e tracciabilità.

Articolo 4 – Divieto di produzione industriale

L’AFA può essere prodotta o commercializzata, ma non in forma industriale o seriale. È

vietata ogni riproduzione che superi i limiti quantitativi stabiliti (100) o che immetta l'opera nella catena di consumo di massa.

Articolo 5 – Finalità

- preservare la dimensione artigianale e relazionale del fare
- proteggere la qualità del gesto e della materia come unità
- resistere alla logica del sovraprodotto e alla proliferazione di oggetti senza destino
- mantenere l'opera come patrimonio comune, non come merce infinita

Articolo 6 – Tutela giuridica

Il progetto sarà registrato come disegno/modello comunitario (EUIPO) o come opera di design presso l'Ufficio Italiano Brevetti e Marchi. Contestualmente verrà resa pubblica una licenza d'uso **CC BY-NC-SA** con clausole quantitative, che consente la produzione artigianale nei limiti sopra definiti e vieta espressamente ogni sfruttamento industriale senza autorizzazione del collettivo.

BOZZA A.FA — Sistema, quote e prestazioni

1) Materiali e cottura

- Gres ad alta temperatura o porcellana dura
- Cottura doppia: biscotto + smalto interno alimentare (resistente a 100 °C)
- Spessore pareti finito **4,5–5,0 mm**
- Ritiro da calibrare sul proprio impasto (tipicamente 10–12,5%)

2) Architettura

Tre pezzi + 1 inserto:

1. **Coperchio** con pomello e foro di sfiato
2. **Cuccuma superiore** con manico, senza beccuccio, base con **cornice di alloggio per filtro carta AeroPress XL \varnothing 73 mm e piattaforma filtro ceramica** integrata (foro centrale + scanalature radiali)
 - **Inserto diffusore:** piattello microforato ad anello per pioggia sul caffè della acqua uniforme sia dal lato che al centro
3. **Cuccuma inferiore** con manico e beccuccio lungo

3) Quote funzionali (finito, con range di tolleranza)

- **Sede filtro carta:** \varnothing **73,6–74,2 mm** (gioco +0,3/+1,2 mm sul disco)
- **Ringhiera contenimento:** h **1,5–2,0 mm**

- **Disco filtro ceramico:** spessore **3,8–4,2 mm**; foro centrale \varnothing **6,8–7,2 mm**; scanalature $1,0 \times 2,0$ mm (6–8 raggi)
- **Diffusore ad anello:** fori \varnothing **0,8–1,0 mm**, distribuiti regolarmente

Corpo superiore

- \varnothing esterno: **84–86 mm**
- \varnothing interno: **75–77 mm**
- Altezza totale: **92–100 mm**
- Altezza utile sopra filtro: **78–82 mm**

Corpo inferiore

- \varnothing esterno: **84–86 mm**
- \varnothing interno: **75–77 mm**
- Altezza totale: **92–100 mm**
- Volume utile: **370–410 ml** (per estrazioni fino a 320 ml)
- Beccuccio: \varnothing interno **8,8–9,2 mm**; lunghezza **56–62 mm**; inclinazione **10–14°**

Coperchio

- \varnothing **84–86 mm**; altezza **5,5–6,5 mm**
- Foro sfiato \varnothing **0,8–1,2 mm**

Finiture

- Interno: bianco lucido
- Esterno: rosso lucido (icona) o bianco satinato opaco
- Indicatori volume: rilievi \varnothing **3,0 mm** \times h **1,0–1,5 mm**

4) Idraulica e tempi

- Sistema a gravità, senza rovesciamento
- Doppio filtro carta + ceramica \rightarrow flusso più lento di V60/Kalita, ma più rapido della cuccumella napoletana
- **Tempo totale target: 5'00"–6'30"**
 - sotto 4'45": macinatura troppo grossa
 - oltre 7'00": rischio sovraestrazione

AFA License – Charter for Limited Artisan Production

- **Subject:** tutte le tipologie AFA
- **Moral Rights:** incisione “AFA – collective project [year] – n. x/100”
- **Artisanal Rights:** max 100 copie/tipologia; registrazione nel Registro AFA
- **Prohibitions:** no industrial/mass; no alterazioni dei principi essenziali (gravità, desistenza, minima resistenza, filtro ceramico scanalato, esterno ruvido/interno bianco)
- **License:** CC BY-NC-SA con clausola quantitativa; usi oltre l’artigianale richiedono autorizzazione scritta
- **Tutela:** registrazione EUIPO/UIBM; possibile marchio collettivo o di certificazione

RICETTA AFA

Caffè

- Origini consigliate: Etiopia Guji natural anaerobico; Colombia Huila lavato; Brasile Cerrado natural tostatura chiara-media per filtro

Parametri base

- Dose: **18 g**
- Acqua: **270-320 ml**
- Rapporto: **1:15** (range 1:14,5-1:16)
- Macinatura: medio-grossa, **800-900 µm**
- Temperatura acqua: **92-93 °C** (fino a 94 °C per tostature chiare)

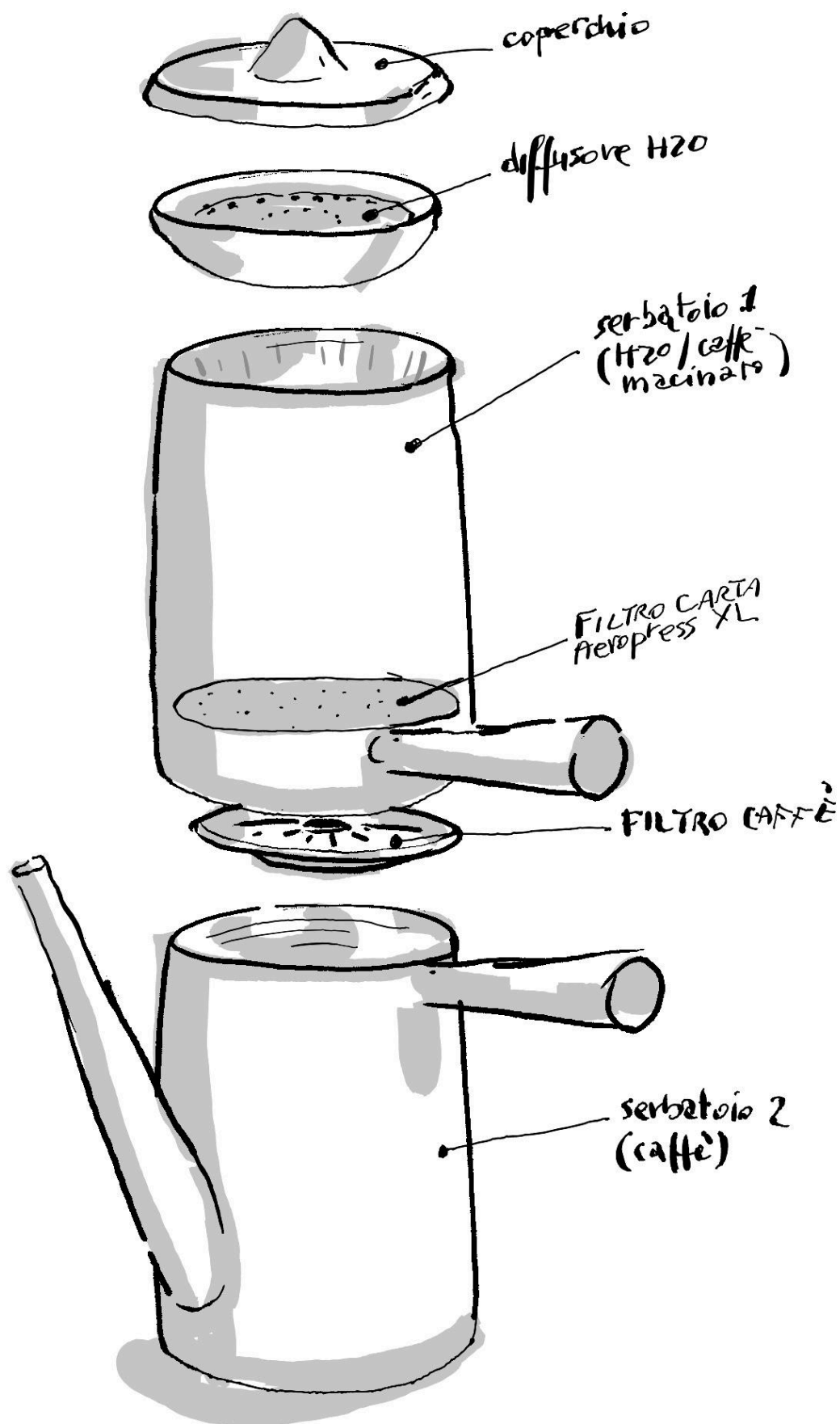
Preparazione

1. Inserire carta XL Ø 73 mm e risciacquare
2. Versare 18 g macinati uniformemente
3. Versaggi:
 - Bloom: 40-50 ml, 15-20 s, pausa 30-40 s
 - Secondo: fino a 150-180 ml totali, spirale lenta
 - Terzo: fino a 270-320 ml totali, centrato
4. Coprire e lasciare percolare

Tempo totale: 5'00''–6'30''

Varianti

- Tazza brillante: 18 g → 290–300 ml; macinatura 820–850 μm ; 92–93 °C; tempo 5'15–5'45
- Tazza rotonda: 18 g → 270 ml; macinatura 880–900 μm ; 93–94 °C; tempo 5'45–6'15
- Lungo condiviso: 18 g → 320 ml; macinatura 850–880 μm ; 93 °C; tempo 6'00–6'30



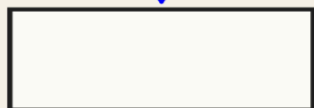
Neo-Cuccumella AFA – Tavola 2D in stile designer contemporaneo
Vista esplosa laterale con flussi

A) Coperchio (20 mm)



B) Diffusore acqua (40 mm)

Acqua



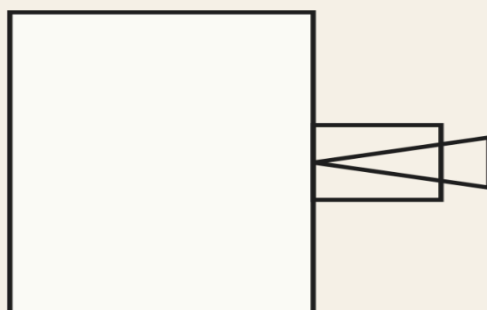
C) Corpo superiore (120 mm)



Filtro ceramico + sede carta Ø73 mm

Caffè

D) Corpo inferiore (120 mm)



Beccuccio lungo (~55 mm)

