



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 abilità 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 conversativa. 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 roture 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 fetuccio 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 decalcificata) 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 sistematico; il prezzo-badge 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 escluse 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 se, 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, Mūlamadhyamakārikā; 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 sovrapprodotto 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 sfiatto
2. **Cuccuma superiore** con manico, senza beccuccio, base con **cornice di alloggio per filtro carta AeroPress XL Ø 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:** **Ø 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 Ø **6,8-7,2 mm**; scanalature $1,0 \times 2,0$ mm (6-8 raggi)
- **Diffusore ad anello:** fori Ø **0,8-1,0 mm**, distribuiti regolarmente

Corpo superiore

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

Corpo inferiore

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

Coperchio

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

Finiture

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

4) Idraulica e tempi

- Sistema a gravità, senza rovesciamento
- Doppio filtro carta + ceramica → 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)

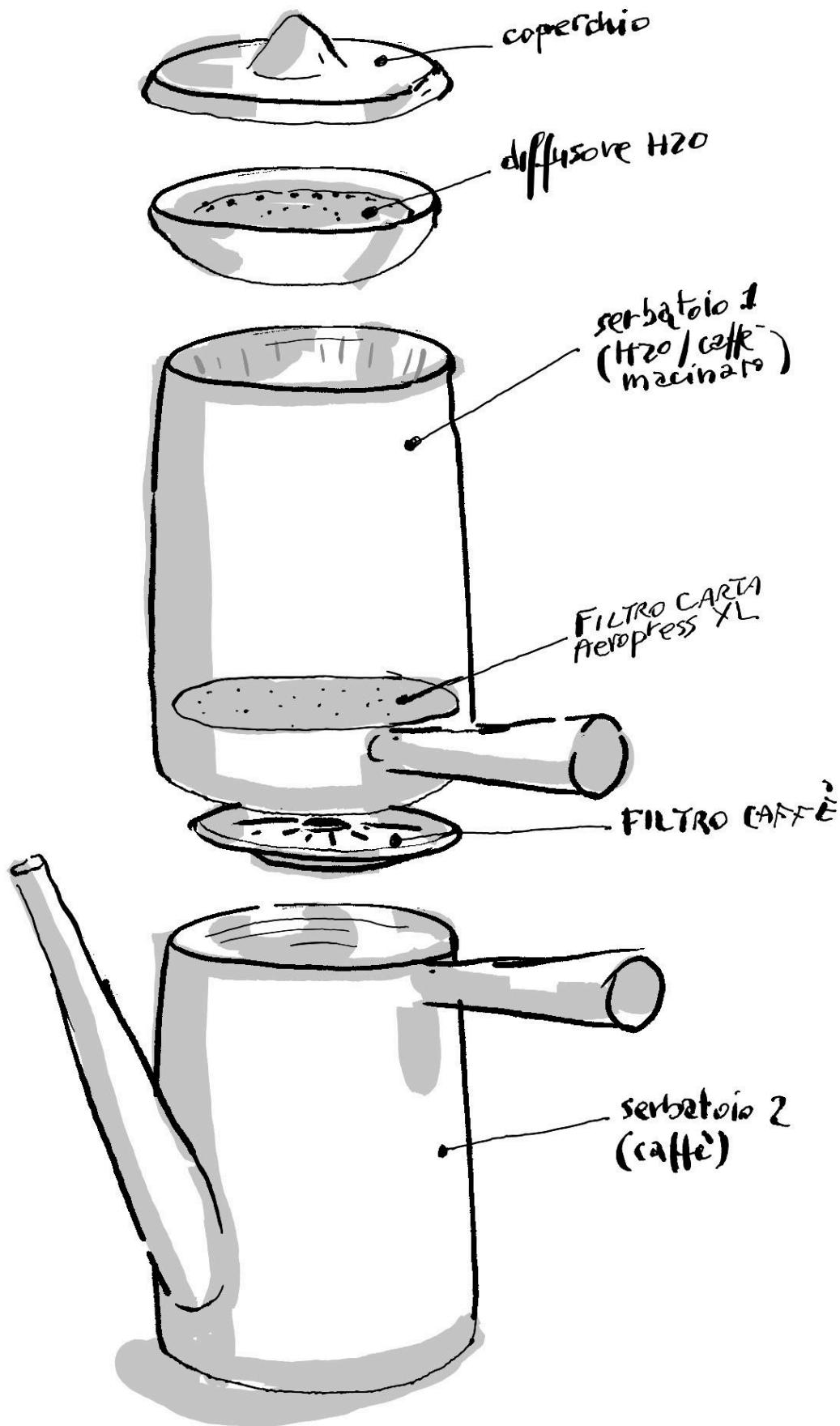
Preparazione

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

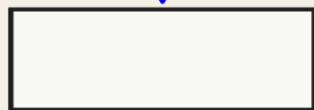


Neo-Cuccumella AFA – Tavola 2D in stile designer contemporaneo
Vista esplosa laterale con flussi

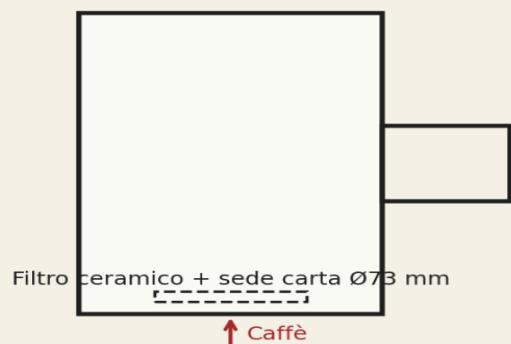
A) Coperchio (20 mm)



B) Diffusore acqua (40 mm)



C) Corpo superiore (120 mm)



D) Corpo inferiore (120 mm)

