

## **CUCCUMA**

### **Scheda tecnica della tradizionale caffettiera napoletana**

#### Che cos'è la Cuccuma

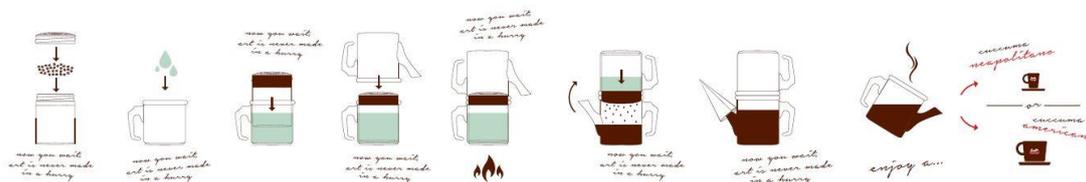


La Cuccuma, meglio conosciuta come caffettiera napoletana, è il bricco utilizzato per la preparazione casalinga del caffè non solo a Napoli, ma in tutta Italia, nell'Ottocento. Il termine cuccuma deriva dal tardo latino *cúcuma*, che designa un contenitore di metallo con manico, utilizzato anticamente per cuocere il caffè e la cioccolata.

Sostituita dalla più moderna caffettiera moka, di più facile e veloce uso, a partire dalla seconda metà del 900 la Cuccuma è quasi sparita dalle case e dalla memoria degli amanti del caffè, rimanendo comunque una vera e propria icona italiana dell'Ottocento. Oggi la Cuccuma viene ancora prodotta nel suo aspetto tradizionale così come in più moderne tipologie di design. Prodotta originalmente in rame, dopo il 1886 il materiale della versione tradizionale diventa l'alluminio. Oggi molte versioni della Cuccuma sono anche in acciaio.

#### La preparazione

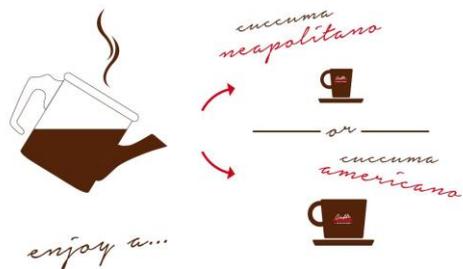
Composta da due parti con in mezzo un filtro a cestello, la Cuccuma ha il beccuccio rivolto verso il basso: quando l'acqua bolle e fuoriesce un filo di vapore, va capovolta con un colpo secco. Con questo procedimento l'acqua passa lentamente attraverso il filtro contenente il caffè e va a raccogliersi nel deposito inferiore. Per meglio conservare l'aroma del caffè mentre questo scende, la tradizione napoletana suggerisce l'uso del "coppetiello", un piccolo pezzo di carta piegato a forma di cono che viene posto sul beccuccio nell'attesa di servire il caffè.



Il caffè fatto con la Cuccuma ha un sapore più intenso e rotondo rispetto a quello della moka moderna. Il procedimento di preparazione del caffè, più lungo e complesso, dà vita a un rito fatto di lentezza e passione, interamente dedicato al piacere di gustare un buon caffè, da soli o in compagnia.

### La Cuccuma Kimbo: tradizione e innovazione

Sotto il segno della continuità e della tecnologia, nel 2015 Kimbo vuole coniugare la tradizione napoletana della cultura del caffè e l'innovazione, rilanciando la Cuccuma sul mercato in versione rivisitata e moderna. **Cuccuma Kimbo** ripropone un caffè che richiama immediatamente all'aroma di Napoli ma al tempo stesso può essere adattato al gusto sempre diverso degli amanti di caffè di tutto il mondo: con la stessa caffettiera si possono preparare un **caffè napoletano tradizionale** oppure un **black coffee innovativo**.



### Kimbo Coffee Hour

Già presente a Milano, oggi la Cuccuma Kimbo si prepara a conquistare i mercati internazionali per esportare non solo un caffè di grande qualità ma anche l'idea del momento che racchiude in sé gusto, convivialità e condivisione: **Kimbo Coffee Hour**.

La Cuccuma Kimbo sarà presente nei principali eventi internazionali di settore del 2015 come **ISM di Colonia**, **Tuttofood a Milano** e per l'inaugurazione **dell'Ambasciata del caffè Kimbo a Londra**.

**Contatto:** **Barabino & Partners Deutschland**  
Lorenzo Magri  
l.magri@barabino.de  
Tel. +49 (0)30 66 40 40 60