# Il caffè espresso? Una storia iniziata a Torino

**Nel 1884 Angelo Moriondo presentava al Valentino una macchina destinata a cambiare le abitudini di milioni di persone.**

Torino ha dato i natali a numerose invenzioni, alcune celebri, altre finite quasi nel dimenticatoio. Ma quanti torinesi sanno che anche il caffè espresso, uno dei simboli più riconoscibili dell'Italia nel mondo, ha le sue origini proprio sotto la Mole?

La storia comincia nel 1884, quando Torino ospitava la grande Esposizione Generale Italiana al Parco del Valentino. Tra macchinari industriali, curiosità scientifiche e novità tecnologiche, un apparecchio attirava l'attenzione dei visitatori: una macchina capace di preparare, secondo le cronache dell'epoca, fino a trecento tazze di caffè in un'ora. Per quei tempi, una vera meraviglia.

L'inventore era Angelo Moriondo, torinese, classe 1851, imprenditore appartenente a una famiglia già affermata nel commercio e nell'industria dolciaria. Tra le sue attività figuravano il Grand-Hotel Ligure, in piazza Carlo Felice, e l'American Bar nella Galleria Nazionale. Moriondo conosceva bene un problema dei locali pubblici: preparare il caffè richiedeva tempo e, quando i clienti erano numerosi, le attese diventavano inevitabili.

Pensò allora di sfruttare la forza del vapore per accelerarne la preparazione. Con la collaborazione del meccanico Martina realizzò una macchina in rame e bronzo, dotata di una caldaia e di un sistema che permetteva all'acqua calda di attraversare rapidamente il caffè macinato. Il 16 maggio 1884 ottenne il brevetto per i suoi *«Nuovi apparecchi a vapore per la confezione economica ed istantanea del caffè in bevanda»*.

All'Esposizione del Valentino, presso un chiosco vicino alla Galleria dell'Elettricità, i visitatori poterono assaggiare il caffè prodotto dalla nuova macchina, che ottenne una medaglia di bronzo.

Un cronista dell'epoca, colpito dalla complessità dei meccanismi, la descrisse addirittura come una caffettiera quasi capace di pensare. Naturalmente non era ancora l'espresso che conosciamo oggi. Mancavano la caratteristica crema e diversi perfezionamenti tecnici. Ma l'idea fondamentale c'era già: preparare il caffè rapidamente, sfruttando la pressione.

C'è però un particolare curioso. Moriondo, pur continuando a perfezionare la propria invenzione, non ne avviò una produzione industriale. Preferì realizzarne pochi esemplari, utilizzati soprattutto nei suoi locali. Fu così che la storia dell'espresso si trasferì a Milano.

Nel 1901 Luigi Bezzera perfezionò il sistema, realizzando una macchina che permetteva di preparare il caffè direttamente nella singola tazzina. L'intuizione venne raccolta da Desiderio Pavoni, che acquisì i diritti dell'invenzione e nel 1905 iniziò a produrre industrialmente la macchina denominata *Ideale*.

Ma perché si chiama «espresso»? Non soltanto per la rapidità della preparazione, come si potrebbe pensare. Il termine richiama anche il fatto che il caffè viene preparato *espressamente* per il cliente che lo ordina, una tazzina alla volta, anziché essere prodotto in quantità e conservato in attesa di essere servito.

Erano apparecchi imponenti, ricchi di metalli lucenti, manometri e rubinetti. Dietro il bancone di un caffè

rappresentavano anche uno spettacolo di modernità. Il contributo milanese fu decisivo: ciò che a Torino era rimasto un’invenzione utilizzata in pochi locali cominciava a trasformarsi in un prodotto destinato a una diffusione sempre maggiore.

Ma il caffè era ancora scuro, spesso amaro e soprattutto privo di quella crema color nocciola che oggi consideriamo indispensabile. Per vederla comparire bisognerà attendere Achille Gaggia, che nel secondo dopoguerra introdusse macchine capaci di estrarre il caffè con acqua calda a pressione molto più elevata. Quella strana schiuma, inizialmente una novità da spiegare ai clienti, divenne presto il segno distintivo dell’espresso italiano.

Nel 1961 arrivò poi la celebre Faema E61, con la pompa elettrica: un’altra tappa importante nella storia della macchina moderna. Da allora l’evoluzione è proseguita, ma il successo dell’espresso non è stato soltanto tecnologico. La piccola tazzina ha cambiato il modo di frequentare i bar, introducendo un rito fatto di soste rapide, incontri, conversazioni e gesti ormai familiari. Un’abitudine che dall’Italia si è diffusa in tutto il mondo.

Oggi possiamo bere un espresso a New York, a Tokyo o a Sydney, senza necessariamente sapere nulla di Angelo Moriondo. Eppure, tutto ebbe inizio da un problema molto concreto, affrontato con l’ingegno di un imprenditore torinese.

La prossima volta che ordineremo un espresso al bar, ricordiamoci che quella tazzina ha fatto molta strada. Ma il suo viaggio è cominciato a Torino, al Valentino, nel 1884.

Video dedicato all’argomento: Espresso Torino

Progetto Divulgativo: https://www.sergiosalomone.eu/

**© 2026 CIVICO20NEWS – riproduzione riservata**

Data di pubblicazione: 06/11/2026

Salvato in PDF in data: 06/11/2026

Link all'articolo: https://civico20-news.it/cronaca/torino/il-caffe-espresso-una-storia-iniziata-a-torino/06/11/2026/