

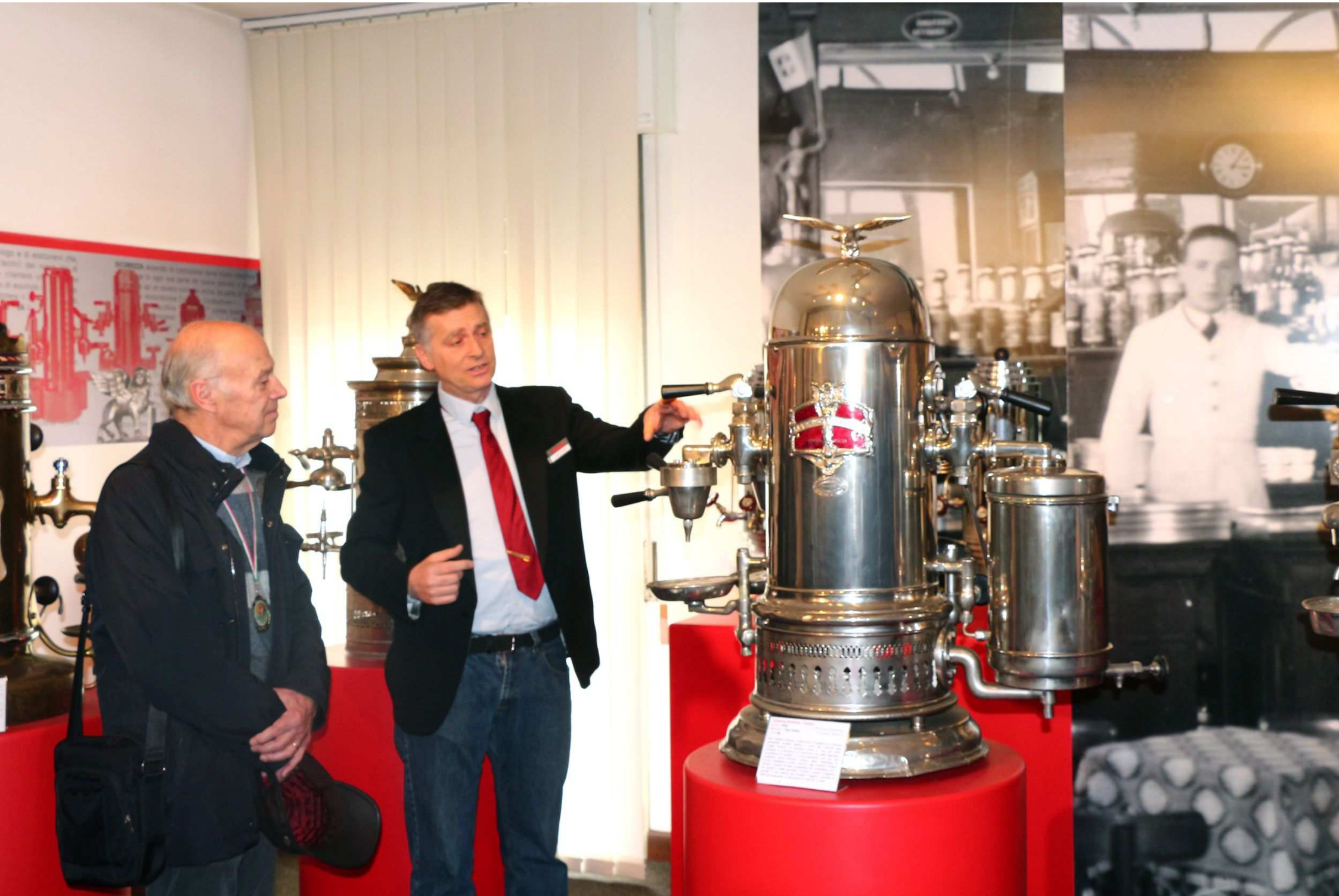




SACA BUS

MUSEO
C
CAGLIARI





Sala/Room A

Il caffè da oggi in Italia ha
il suo inventore: Luigi Baccaro,
inventore del "caffè" che si
prepara in una macchina
a pompa. È lui il padre
di tutti i caffè automatici
che conosciamo oggi.

È importante mettere in
evidenza il fatto che
Baccaro non era un
ingegnere, ma un
artigiano, un
"maestro".

La sua
macchina
era
molto
semplice
e
pratica.

The history of our coffee machines in Italy starts back
in November of 1931, with the registration of a patent
by Luigi Baccaro. This model, designed by Engineer Luigi Baccaro in
1931, was the first "automatic" coffee machine equipped with a
pump and a boiler. It was a real revolution in the history of
coffee machines. All the later models are based on it, it is evident that
the history begins in the most appropriate.

Even in the very first models, it is important to highlight the
elegance of the coffee machines, which are influenced
by some extent by the Art Deco style. Their evolution
towards Art Deco forms in the course of the years. The
machines become in fact a work of art, with their
ornate decorations, and with elegant and refined works created
by skilled craftsmen. Both in terms of their appearance
and applied lines, always always of those years' fashion.

In various models, our people
will remember the evolution
of a coffee machine as a work
of art, due to an excess of passion,
which caused the buying of
many customers. This event
was repeated in several later
models.







Universal, Milano
Anno 1958
Modello Serie Fortuna

2 Gruppi
10 Litri

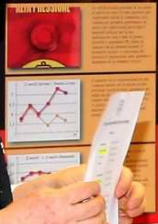
Un vecchio slogan pubblicitario dei depliant Universal descrive le caratteristiche di questo modello: "Con i pregi della più moderna tecnica costruttiva e con i valori di una profonda esperienza basata sui precedenti successi, l'Universal s.r.l. ha creato la nuova macchina per crema caffè, Serie Fortuna, in una impareggiabile linea di sobria eleganza e di gusto artistico". Costruita in una vasta gamma da 1 a 6 gruppi, questa modernissima macchina oltre a dare un tono squisitamente distinto ad ogni bar, rende facile e leggero il piacere di realizzare la vera super crema caffè.

Stanza/Room E



L'uovo sapiens.

Caffè Cagliari presenta la nuova confezione con valvola monodirezionale ad alta pressione: protegge il caffè, conserva l'aroma. Il resto è preistoria.



NUOVA TACCA

NUOVA TACCA

NUOVA TACCA

NUOVA TACCA

NUOVA TACCA

NUOVA TACCA

NUOVA TACCA

NUOVA TACCA

NUOVA TACCA

NUOVA TACCA

NUOVA TACCA

NUOVA TACCA

NUOVA TACCA

NUOVA TACCA

NUOVA TACCA

NUOVA TACCA

NUOVA TACCA

NUOVA TACCA

NUOVA TACCA

NUOVA TACCA

NUOVA TACCA

NUOVA TACCA

NUOVA TACCA

NUOVA TACCA

NUOVA TACCA

NUOVA TACCA

NUOVA TACCA

NUOVA TACCA

NUOVA TACCA

NUOVA TACCA

NUOVA TACCA

NUOVA TACCA

NUOVA TACCA

NUOVA TACCA

NUOVA TACCA

NUOVA TACCA









SCHEDA DI VALUTAZIONE ORGANOLETTICA PER IL CAFFÈ ESPRESSO

ASSAGGIO N.

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

A Percezione visiva

0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0

1 Intensità colore crema

0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0

2 Tessitura crema

0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0

3 Attraenza

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

B Percezione olfattiva

0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0

1 Intensità olfattiva

0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0

2 Gradevolezza olfattiva

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

C Percezione gustativa

0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0

1 Corpo - sciropposità

0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0

2 Amaro

0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0

3 Astingenza

0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0

4 Freschezza (Acidità)

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

D Percezione aromatica

0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0

1 Tostato

0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0

3 Positivi

0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0

4 Negativi

0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

E Percezione edonica

0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0

1 Quanto mi è piaciuto questo espresso?

DATA







caffè
CAGLIARI
A F...

anni di
year

caffè
CA



SCUOLA
del CAFFÈ
CAGLIARI
Trainer

































