

Daily life in Shanghai has also influenced Anchisi's art. Inspired by the unusual local produce and (as she says) "wondering if I still knew how to paint" she did a small watercolor of a Chinese pear for a friend. The friend, who happened to be Anchisi's partner in the Chinese art classes she had been struggling with for a year, was so enthusiastic that the idea for a series of still life paintings was born. Anchisi's husband, Marco, became involved as well; bringing back strange looking radishes and gnarled gingerroot still life subjects from his weekend trips to the supermarket.



Barbara Anchisi (centre)

Still life painting connects Anchisi with her artistic past, harking back to an intense period spent restoring a series of seventeenth century Flemish oil paintings. But now she chooses to work in watercolor, fascinated by the magic of creating volume and hue variation from layers of simple water and pigment. "I love the way the water is absorbed in the paper, leaving only the color behind," she says, rubbing her palm over the smooth surface of one of her paintings. She also likes the contrast between the fragile watercolor and the wooden panel mountings, which she saws herself. Indeed, it's hard to imagine Anchisi painting abstract work. As the artist absentmindedly strokes the luscious skin of a mango she's painting, it's obvious she takes a tactile, earthy pleasure in life. Her house is filled with animals: a cat, five fish, two turtles and (to her chagrin) ants. "Once, I caught my son sprinkling sugar on the kitchen floor," she says. "When I asked him what he was doing, he said he was feeding the ants!" This isn't surprising, considering that one of the most important values she seeks to teach her three children is love for nature. And this is transmitted in her paintings, as well.

For the past year, Anchisi, has been sharing her enthusiasm for life and art with students at Shanghai's Changning International school. Working with kids has stimulated her to paint more. "I'm the kind of person who needs to be under pressure in order to produce," she says with an infectious laugh. And, with the full and generous life she leads, she rarely has time to loaf. Integrating family, professional satisfaction and creative expression in an organic whole, Anchisi has managed to combine East and West in her own unique fashion.

GASTRONOMIA

L'ESPRESSO

Carlo Molinari, imprenditore

"Espresso" letteralmente "fatto al momento", è la parola italiana che non solo ha saputo grammaticalmente evolvere da aggettivo a sostantivo, ma è diventata internazionalmente per miliardi di persone, di ogni lingua, religione e colore della pelle, sinonimo di momento di piacere, relax e ricarica di energia. Ma cos'è esattamente l'espresso?

L'espresso è il caffè che viene preparato "espressamente per voi", rapidamente ed individualmente. Così aspettando solo pochi secondi mentre viene preparato, potete subito apprezzarlo in tutta la sua freschezza, sapore ed aroma.

Questo metodo di preparazione del caffè fu creato allo scopo di trovare un rimedio alla lentezza degli altri metodi. Riducendo il tempo di erogazione, se ne sono ridotti la perdita di aroma dell'infuso durante la lunga preparazione e il tempo di attesa prima di essere bevuto.

Ma questa bevanda straordinaria è anche una meraviglia di ingegneria chimica e fisica

L'espresso è infatti ottenuto tramite una speciale tecnica che, facendo attraversare la polvere di caffè da acqua calda ad una pressione molto alta, rende possibile una bevanda unica che è però il risultato di una serie di operazioni solo all'apparenza semplici:

- da una parte la macchina deve fornire prestazioni adeguate e costanti soprattutto nella temperatura e nella pressione dell'acqua.

- dall'altra il caffè deve essere macinato e poi pressato al punto giusto ed in maniera omogenea. Se le suddette operazioni non sono eseguite ad "arte" il risultato è una bevanda scura che poco ha a che vedere con il caffè espresso. Per nostra fortuna, oggi esistono in commercio macchine super automatiche che si occupano di tutte queste operazioni, incluso macinare all'istante la quantità giusta di caffè, collocarla e pressarla nel portafiltro con la giusta pressione, controllare la temperatura dell'acqua, il tempo di infusione e persino a provvedere all'eliminazione dei residui di caffè utilizzato.



Queste macchine però, anche perchè hanno un costo proporzionato alle loro molte funzioni, sono particolarmente indicate per le rivendite commerciali dove, oltre ad un elevato standard di qualità, è necessario non solo erogare molti caffè ma anche farlo in rapida successione.

Mentre in altre realtà, come a casa od in ufficio, dove l'esigenza di alta qualità non è necessariamente abbinata ad una richiesta di grandi quantità di erogazioni in tempi brevi, la soluzione ideale è sicuramente quella del caffè espresso in CIALDE.

L'innovativo sistema delle cialde, affrontando separatamente la molteplicità delle operazioni necessarie alla preparazione dell'espresso, permette soluzioni estremamente vantaggiose per semplicità e praticità:

- da un lato una macchina robusta e di semplice utilizzo che si occupi di controllare la pressione e la temperatura dell'acqua;

- dall'altra una bustina di caffè macinato al punto giusto, correttamente pressato e con la forma esatta del portafiltro.

A questo punto l'unica incombenza dell'operatore resta quella di determinare il tempo di infusione, ovvero se ottenere un caffè "lungo" oppure "ristretto".

Con questo sistema chiunque è in grado di preparare un perfetto caffè di qualità degno del nome "Espresso Italiano".

Il resto sta nella qualità del caffè, e noi della CAFFE' MOLINARI abbiamo operato una scelta di qualità proprio perchè è inutile concentrarsi su pur importanti dettagli tecnici se poi il risultato è penalizzato dall'utilizzo di un caffè scadente.

Nelle cialde MOLINARI la giusta dose di caffè pressato è racchiusa tra due fogli di carta filtrante che non ne alterano il gusto, il tutto è sigillato in una bustina di alluminio che ne garantisce la conservazione in atmosfera protetta per almeno 24 mesi.

A questo punto non resta che gustare un ottimo caffè espresso.