Macchine per caffè: ecco come evolvono

macchina-caffe-colorear-33d540d3

Adattarsi alle varie lavorazioni e tipologie di caffè, per creare un prodotto sempre più “personalizzabile”: sono queste le richieste dei baristi professionisti ai produttori di macchine per caffè. “Cresce il numero dei baristi che cercano macchine con cui impostare diversi parametri e ottenere in tazza un espresso con particolari caratteristiche - conferma Paolo Dalla Corte, co-titolare di Dalla Corte. È un’onda lunga arrivata in Italia dall’estero e in particolare dal Nord Europa “I clienti sono pronti oggi a spendere di più per ottenere un risultato ottimale, un cappuccino o un espresso di qualità suprema – dice Joerg F. Rexroth, CEO e fondatore della tedesca concept-art -. Questa tendenza si accompagna al crescente interesse verso i caffè specialty selezionati uno ad uno e alle torrefazioni artigianali che garantiscono miscele e prodotti originali e unici. C’è anche una maggiore conoscenza dei vari elementi che influenzano e determinano il gusto e la qualità di un grande caffè, come la provenienza, il grado di tostatura, le impostazioni del grinder, i tempi e la temperatura della preparazione, e questo è vero sia per l’espresso sia per il brewing”. Anche la torrefazione cambia, come spiega Andreas Wetzel, Head of Business Development di Coffee Bühler AG: “Le macchine per la torrefazione diventano più flessibili. In futuro vedremo un utilizzo sempre maggiore di profili di torrefazione non convenzionali ed innovativi. Il trasferimento del calore ai chicchi nelle varie fasi del processo di torrefazione sarà personalizzato per incontrare le esigenze delle varie tipologie di caffè e di estrazione”.

La tazzina di caffè a un euro: è ora di cambiare?

Caffè: in Italia il prezzo della tazzina è compreso tra 0,74 e 1,07 euro