Rancilio, tutto è diverso, nulla cambia

ranciliogiorgio-56f9d63f

"Sentirsi a casa". Una casa speciale. La casa del caffè di qualità erogato dalle attrezzature professionali di Rancilio Group, siano esse tradizionali o super automatiche. Ed è intorno a questo importante tema che l'azienda ha voluto sviluppare lo spazio espositivo di Host Milano 2017, uno spazio ricco di aree tematiche e dimostrative. Uno stand creato per accogliere i visitatori e farli sentire parte integrante della grande famiglia Rancilio che anche quest'anno ha 'regalato' al settore grandi novità. Ce ne parla Giorgio Rancilio, "nuovo" Presidente e Amministratore Delegato del Gruppo di Parabiago.

Un ritorno inaspettato che ha già prodotto i suoi frutti. Ci racconti meglio questa scelta…
Dopo aver lasciato l'azienda nel 2015, sono rimasto sempre in contatto con Ali Group (la società che nel 2013 ha acquisito Rancilio) e ho continuato a seguire la fase di cambiamento con interesse e partecipazione. Mi ero allontanato pensando che fosse opportuno lasciare spazio a nuove risorse per continuare l'evoluzione virtuosa dell'azienda. Dopo poco tempo però è stato chiaro a entrambe le parti che l'esperienza acquisita in oltre vent'anni e l'affetto che inevitabilmente mi lega all'azienda erano due fattori ancora troppo determinanti per questa realtà. Una realtà che deve continuare a crescere nel segno dei nostri valori. Non ho la presunzione di pensare di essere la persona migliore per guidare quest'azienda, ma ora che sono di nuovo qui sono sicuro di aver fatto la scelta giusta, sia per me sia per il gruppo. Un gruppo che ho ritrovato coeso e determinato nel voler continuare a migliorare. E le novità che abbiamo presentato a Host 2017 sono la dimostrazione di questa nuova energia.

Qual è la ricetta che ha studiato per dare nuova linfa all'azienda?
La ricetta è sempre la stessa. Lavorare duro, essere appassionato, non lamentarsi e avere sempre una visione a lungo termine.



Partiamo da quest’ultima frase. Qual è la ‘visione a lungo termine’ presentata ad Host?

Abbiamo presentato EgroNEXT, la nuova frontiera delle macchine per caffè superautomatiche. Ergonomica, intuitiva, caratterizzata da un design elegante, facile da utilizzare e semplice da pulire. Una macchina che garantisce un’elevata qualità in tazza per ogni tipo di bevanda, calda o fredda, a base di caffè, latte e polveri.

Ma soprattutto avete presentato Rancilio Specialty. Un debutto importantissimo per il Gruppo. Ce ne parli…

Esatto. Rancilio Group è entrato ufficialmente nel segmento “Specialty Coffee” con una nuova gamma di prodotti. Questa decisione nasce dalla volontà di ampliare i nostri orizzonti verso il mondo dello“Specialty”, una realtà del mercato in continua crescita a livello mondiale. Un mercato specifico che sta alimentando anche la diffusione dei nuovi “Coffee shop”, solitamente dislocati nelle zone centrali delle grandi città, dove è possibile vivere e condividere un’esperienza nuova legata al caffè.

Come è stato sviluppato il progetto?

La nuova gamma di prodotti “Rancilio Specialty” è nata dall’esperienza del dipartimento R&D di Rancilio unita alle competenze di un team di esperti della Coffee Industry e professionisti del settore. L’obiettivo era realizzare una macchina per caffè innovativa per design ed ergonomia, con funzionalità in grado di esaltare le qualità del caffè e soddisfare le esigenze di Baristi e Coffee Lovers. Il design è stato studiato in collaborazione con l’azienda leader italiana MOMO Design.

Quali sono i plus di Rancilio Specialty?

“Rancilio Specialty” è in grado di erogare caffè con un’elevata stabilità termica e offre al Barista la possibilità di profilare la temperatura in fase di erogazione. Il sistema vapore consente di modulare la potenza e minimizzare il condensato d’acqua per la preparazione di bevande latte.

Avete proposto anche laboratori formativi nella vostra ‘Coffee House’…

Oltre alle novità di prodotto, abbiamo organizzato e promosso una serie di eventi per coffee lovers e professionisti del settore. A partire da un contest di Latte Art in collaborazione con Pietro Vannelli, Campione Italiano di Latte Art 2015. Un concorso a premi per celebrare “Rancilio Silvia” a vent’anni

esatti dal lancio sul mercato di questa macchina con in palio 3 “Silvia” personalizzate in edizione limitate. Abbiamo proposto anche “Extraction Lab”, un laboratorio interattivo dove è stato possibile scoprire i segreti dell’estrazione del caffè con il team Coffee competence di Rancilio, testando vari sistemi d’estrazione – da Classe 11 con sistema Xcelsius fino alla Leva – e assaggiando miscele di caffè pregiati. Inoltre, la “Coffee House” ha ospitato alcuni workshop di “Umami Coffee Camp” con la partecipazione dei migliori docenti autorizzati SCA. Infine, in qualità di Main Sponsor, Rancilio Group ha partecipato all’evento di TrisMoka “Milano Latte Art Challenge” e alla quinta edizione del “Gran Premio della Caffetteria”. Insomma, sono tornato con una grande carica!