La macchina del futuro sa dialogare

macchina-del-futuro-9f168f8e

La macchina per espresso del futuro nasce dall’incontro tra costruttori, baristi e torrefattori per creare una postazione adattabile alle esigenze del locale e del barista.
Lo spiega **Cristiano Osnato amministratore delegato Vibiemme**, azienda associata all’Istituto Nazionale Espresso Italiano (Inei).

Com’è il mercato della macchina per espresso?
Negli ultimi 10 anni c’è stata crescita in termini sia di quantità, sia di qualità, di cui protagonista è stata l’Asia. Viviamo da un lato la comparsa di nuovi mercati di riempimento, che vanno saturati e in cui sono richieste soprattutto macchine entry level. Esistono poi mercati storici di sostituzione, come l’Italia, in cui servono argomentazioni, contenuti e strategie per soddisfare richieste sempre più elevate.



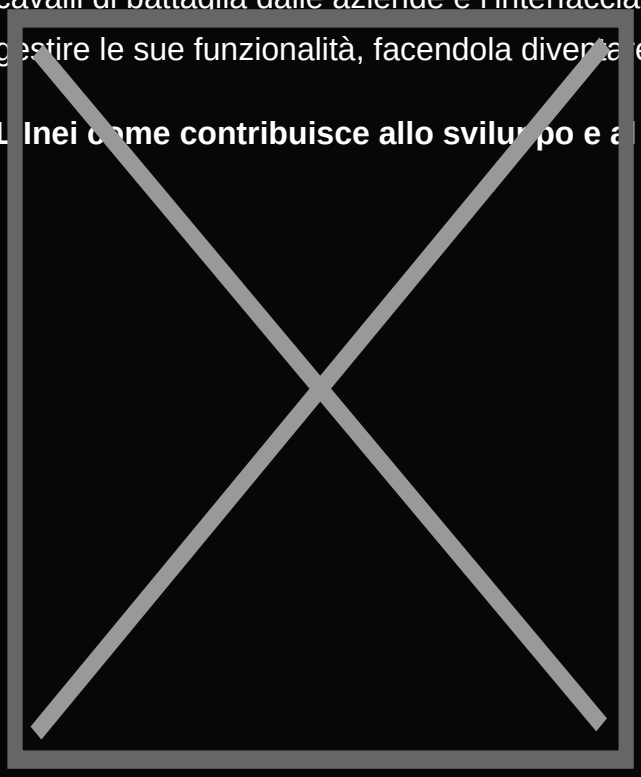
Come sarà la macchina del futuro?

La macchina del futuro non è più uno strumento posto sul bancone, ma deve sapersi relazionare a tutto ciò che la circonda. I nuovi sistemi di depurazione a osmosi inversa richiedono caldaie a riscaldamento immediato che mantengano vive le caratteristiche dell’acqua. Le macchine s’interfacciano con i macinadosatori on demand, chiedendo loro di cambiare granulometria quando

necessario. La pressione può essere modificata durante le diverse fasi dell’erogazione seguendo le esigenze dei diversi stili di tostatura. Anche l’assistenza viene svolta in remoto. Le direttive di sviluppo delle macchine sono dettate dall'interazione di più mondi. Non c’è più l’ufficio tecnico che si chiude in uno stanzino e ne esce con un nuovo prodotto, oggi si incontrano le persone e si offre una soluzione completa.

Cosa chiede il barista alla macchina espresso?
La macchina è il braccio destro del barista e lo sarà sempre di più. Il barista desidera poter esprimere le proprie abilità attraverso la macchina. Ormai certe funzionalità non sono più degli optional, ma sono delle prerogative basilari pretese dai professionisti. Quello che cambia sono i brevetti studiati come cavalli di battaglia dalle aziende e l’interfaccia con cui il barista può colloquiare con la macchina e gestire le sue funzionalità, facendola diventare un abito su misura.

L’Inei come contribuisce allo sviluppo e al mercato delle macchine per espresso?



L’ottimo espresso non è più prerogativa solo italiana. Il made in Italy non basta più, servono qualità e contenuto, supportate da ricerca tecnologica e garantite da un istituto internazionalmente riconosciuto. Inei promuove il concetto di Espresso Italiano nel mondo, fa ricerca, ha esperienza all’estero, conosce i mercati ed è un forte punto di riferimento. Inei dà la possibilità di entrare in contatto con i professionisti dell’assaggio, i ricercatori e le università, dà punti di riferimento che guardano al futuro per puntare allo sviluppo di gusti e tendenze e sapere vestire il nuovo mondo mantenendo integra la propria identità.