Il macinadosatore, protagonista al bar

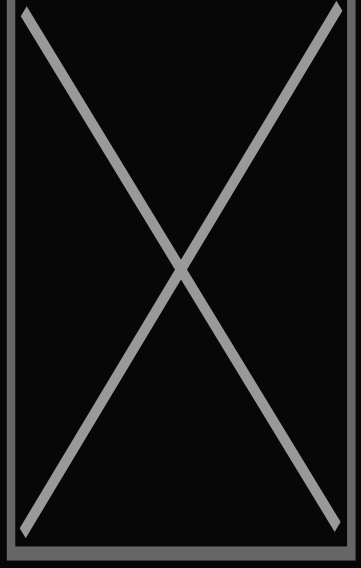
macinadosatore-245a2bed

Tra i baristi cresce l’attenzione alla qualità della macinatura, un’operazione talvolta considerata banale ma in realtà fondamentale nella realizzazione dell’espresso italiano, perché mette macchina e baristi nelle precondizioni ottimali per erogare una tazza perfetta. Lo spiega **Maurizio Fiorani**, managing director di Conti Valerio Srl (brand Eureka), azienda socia dell’Istituto Nazionale Espresso Italiano (Inei).

Come cambia il ruolo del macinadosatore nei bar?
Sempre più spesso nei locali si possono incontrare dai due ai dieci macinadosatori dedicati a diverse miscele o monorigini. I baristi attenti amano la macchina, fanno manutenzione e amano trattare con cura i loro prodotti utilizzando una pluralità di macinadosatori. Una rinnovata attenzione a questo strumento fondamentale, basti pensare che persino catene a grande turn-over ormai ne richiedono almeno due, puntando sulla facilità d’uso e di manutenzione.

Quali sono le novità del futuro del macinadosatore?
Certamente la silenziosità: un macinadosatore con un livello di rumorosità molto basso può infatti cambiare la vita del barista e del consumatore. Un altro punto di innovazione è la ritenzione zero, cioè garantire al barista che quanto inserito nel macinadosatore produca caffè macinato in uscita nella stessa quantità senza avere perdite nel percorso. In questo modo il macinino serve sistematicamente caffè fresco.

[caption id="attachment_151627" align="alignleft" width="181"]

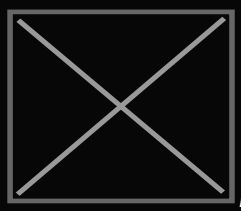


Maurizio Fiorani[/caption]

I macinadosatori italiani sono un riferimento per l’estero?
L’attenzione italiana per tecnologia ed estetica ci rendono un riferimento in tutto il mondo, anche in termini di vendite. Sappiamo infatti supportare innovazioni tecnologiche d’avanguardia con prodotti di design. In un mondo di macchine grigie e nere, sappiamo proporre forma e colore. Il macinadosatore è anche un oggetto d’arredo e deve essere bello.

Come cresce il rapporto tra produttore di attrezzature e barista?
Oggi è fondamentale essere proattivi nei confronti del barista, perché questo rapporto dà cultura e offre anche spunto per l’innovazione e il miglioramento del prodotto. Abbiamo appena inaugurato un nuovo laboratorio evoluto in cui accogliamo i professionisti. Apriremo in oltre nel sito una finestra di dialogo per fare parlare i baristi con i baristi, non dei prodotti Eureka, ma della storia, dei trend e della cultura caffè, scambiarsi informazioni, dare e ricevere cultura.

Qual è l’importanza di Inei per il settore della macinatura?
Credo fermamente nell’Inei come ambasciatore dell’italianità nel mondo. Dobbiamo prendere esempio da paesi come la Francia e la Germania che riescono a portare nel mondo insieme ai loro prodotti la cultura dell’intero paese. Questo è ciò che fa Inei nel campo dell’espresso italiano: fare sistema e promuoverlo con un grande marchio ombrello, creare e trasferire una cultura attorno ai nostri prodotti e decretare così nel mondo le regole e gli standard. Il marchio Inei viene riconosciuto come elemento nobilitante e garanzia di qualità, in grado di condizionare la scelta.

*L’Istituto Nazionale Espresso Italiano (www.espressoitaliano.org), di cui fanno parte torrefattori, costruttori di macchine e macinadosatori e altri sodalizi che volgono la loro attenzione all’espresso di qualità, oggi conta 39 associati con un fatturato aggregato di circa 700 milioni di euro.*