Macchine per espresso tra nuove tecnologie e semplicità

macchine-per-espresso-nuove-1-fe242943

Nascono nuovi brevetti per controllare con precisione tutti i parametri che determinano la qualità di un espresso accompagnati da soluzioni semplici ed efficaci per tutti. Ne parla 

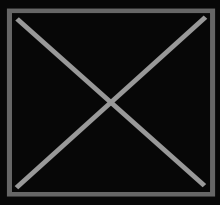
Carles Gonzalez, **Coffee Competence Manager di Rancilio Group**, azienda socia dell'Istituto Espresso Italiano (IEI).

Quale sarà il futuro delle macchine per espresso professionali e a quali esigenze va incontro?
Nel mercato ipercompetitivo di oggi è fondamentale puntare sulla tecnologia per apportare un valore aggiunto. Di fondamentale importanza è offrire attraverso nuove tecnologie stabilità, accuratezza e ripetibilità in tutti i modelli (dal top di gamma all'entry level), indipendentemente dal potere d'acquisto del cliente e dal volume di lavoro che deve gestire. Bisogna pensare alle macchine come veri e propri strumenti di precisione capaci di gestire tutte le variabili che influiscono sull'estrazione e preparare l'espresso a regola d'arte. In futuro vincerà chi saprà offrire soluzioni semplici e insieme efficaci in grado di facilitare la preparazione di espresso e cappuccino perfetti.

Quali progressi importanti sono stati fatti negli ultimi anni?
Con l'obiettivo di controllare con precisione tutti i parametri che determinano la qualità di un espresso abbiamo brevettato il Temperature Profiling, dedicato al controllo della temperatura dell'acqua. L'obiettivo è quello di offrire a chi crea una miscela di caffè un potente strumento per aumentare o diminuire la temperatura dell'acqua durante la fase di estrazione e quindi di controllare la capacità estrattiva all'inizio o alla fine di ogni erogazione. Abbiamo anche sviluppato due nuove tecnologie per

il controllo termico: Advanced Steady Brew (ASB) e Steady Brew (SB). Steady Brew (SB) è un nuovo brevetto che segna il superamento della termosifonica tradizionale offrendo, pur non essendo un sistema multi-boiler, la possibilità di regolare temperature diverse per ogni gruppo.

Come IEI sostiene la ricerca delle aziende e perché è utile per la qualità dei prodotti?
La modalità dell'espresso italiano è un riferimento anche all'estero, una specialità gastronomica italiana, ma anche base per molte ricette internazionali; spetta a noi offrire i riferimenti appropriati. L'Istituto Espresso Italiano (IEI) ha un ruolo fondamentale nella definizione e nella salvaguardia dell'espresso italiano, promuovendo e applicando un disciplinare accurato. Tutelare l'espresso italiano significa infatti definire uno standard di qualità che permetta a noi produttori di macchine per caffè di avere la possibilità misurare e controllare, attraverso parametri ben definiti di valutazione, l'interazione dei nostri prodotti con le miscele. L'espresso è un piacere che insieme a IEI difendiamo e diffondiamo nel mondo.



L'Istituto 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 34 soci con un fatturato aggregato di circa 700 milioni di euro.