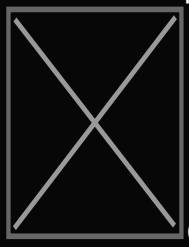
La macchina per interpretare e rispettare la miscela

macchine-espresso-del-futuro-1-copia-11e60817

Oggi i professionisti desiderano estrarre al meglio le miscele scelte per il cliente al bar.

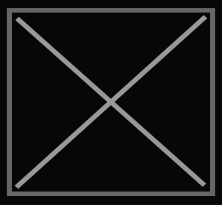
La risposta è in macchine altamente performanti capaci di rendere personalizzabile ogni caffè. Lo spiega **Maurizio Maccagnani**, presidente de **La Spaziale, azienda socia dell'Istituto Espresso Italiano (IEI)**.

Quali sono le tendenze attuali rilevabili nel mercato dell'espresso in Italia e nel mondo?
Lo scenario che si delinea, ormai da anni, è quello di un settore attrattivo e profittevole in cui giocano i grandi player e in cui trovano spazio anche aziende di piccole e medie dimensioni. Nel consumo domestico impazzano capsule e cialde, fuori casa l'espresso la fa da padrone, con attenzione alle nuove tendenze. Sorseggiare un buon caffè continua a essere infatti uno dei momenti fondamentali della giornata.

Come la ricerca può rispondere concretamente a queste necessità?
È fondamentale l'attenzione al target e ai suoi bisogni che si esprimono in particolare nel design e nella tecnologia. Bisogna garantire l'eccellenza in tazza, semplificare il lavoro degli utilizzatori e fornire formazione al top ai baristi. La ricerca tecnologica svolta oggi è volta a rendere possibile ottenere risultato in tazza ottimo e costante in base alla miscela utilizzata e agli obiettivi desiderati da torrefattori e baristi.

Come l'Istituto Espresso Italiano (IEI) contribuisce a garantire e promuovere la qualità dell'espresso italiano insieme alle aziende socie?

L’Istituto Espresso Italiano (IEI), insieme alle aziende socie, si relaziona con le istituzioni e la comunità scientifica e con componenti del mondo dell’informazione per trasmettere la cultura dell’espresso attraverso un programma di comunicazione costante, con eventi e promozione anche sui canali social. Un importante obiettivo comune è infatti avvicinare in modo consapevole all’espresso il consumatore finale facendo emergere la ricchezza sensoriale del prodotto e la complessità del lungo cammino necessario dal chicco alla tazzina per dar vita a un prodotto di qualità e fare così dell’espresso italiano un’insegna italiana nel mondo.



L’Istituto Espresso Italiano (www.inei.coffee), di cui fanno parte torrefattori, costruttori di macchine e macinadosatori e altri sodalizi che volgono la loro attenzione all’espresso di qualità, oggi conta 37 aziende aderenti con un fatturato aggregato di circa 740 milioni di euro