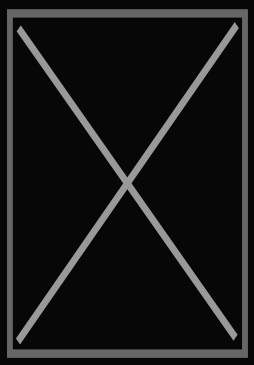
Dove guarda il macinadosatore

dove-guarda-il-macinadosatore-1-1dfb852d



Macinadosatori semplici da usare e dalla tecnologia avanzata che permettano di

personalizzare l’esperienza sensoriale scrivono il domani dell’espresso italiano in ogni singola tazzina. Lo spiega **Carlo Dorigo, direttore commerciale di Fiorenzato**, azienda socia dell’Istituto Espresso Italiano (IEI).

Perché il macinadosatore è un anello fondamentale per l’espresso italiano?
La regolazione del macinacaffè è un momento fondamentale nella preparazione dell’espresso italiano, in cui il barista interagisce con il suo strumento. Deve quindi essere compresa bene, sia nella teoria sia nella pratica, poiché la componente sensoriale viene drasticamente modificata dall’azione che il barista esercita sul macinacaffè. Non solo dobbiamo controllare l’attrezzatura all’apertura del nostro esercizio, ma dobbiamo anche monitorare costantemente la qualità dell’erogazione e della ricchezza sensoriale dell’espresso in tazza durante tutto l’arco della giornata, per garantire al cliente ottimi espressi e cappuccini.

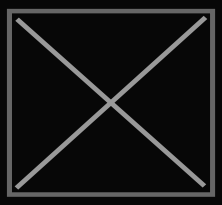
Quali sono le innovazioni tecnologiche oggi nel macinadosatore?
La componente elettronica sta diventando sempre più importante e i trend tecnologici vanno nella direzione della connettività, dei macinacaffè con controllo del peso della dose, gestione delle statistiche e della manutenzione, supporto tecnico e formativo. Il barista ha bisogno di uno strumento che sia semplice da usare e che sia d’aiuto nel lavoro quotidiano, ma non per questo meno tecnologico.

Chi è l’home barista e quali sono i mercati principali in cui si muove?

La situazione verificatasi a partire da Marzo 2020 ha anticipato l’accelerazione verso alcuni trend che già stavano acquisendo spazio come, ad esempio, l’utilizzo a casa di macchine semiprofessionali a un gruppo con macinacaffè dedicato. Lo smart working e la necessità di stare a casa ha indotto l’utente a scegliere attrezzature più performanti e professionali. Avere caffè in grani di qualità ora è alla portata di un clic ed è altrettanto facile accedere a risorse formative su come utilizzare al meglio macchina e macinacaffè. Crediamo che sia una tendenza che continuerà anche nei prossimi mesi e che vedrà l’aprirsi di nuove opportunità di mercato.

Come l’Istituto Espresso Italiano (IEI) sottolinea e porta valore alla qualità?

L’Istituto Espresso Italiano rappresenta un grande tassello per la formazione del barista e del consumatore attraverso l’opera di divulgazione sull’assaggio e sulle buone pratiche per l’erogazione di un ottimo espresso. Vediamo anche nella nostra realtà di azienda produttrice di macinacaffè che la formazione dei baristi, dei tecnici e in generale di tutti coloro che operano nella filiera del caffè è un elemento chiave per la crescita di tutto il comparto e porta benefici misurabili in termini di performance nelle aziende in cui viene implementata.



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