M come macina: cosa abbiamo scoperto nello stabilimento di Keber a Dolo (VE)

20231027091233provadegustazione-ffd0f06e

Uno stabilimento nella zona industriale di Dolo (VE) che produce solo e unicamente **macine per caffè** , sia industriali (destinate ai torrefattori) sia per macinadosatori, superautomatiche e macchine vending.

E' quello di Keber dove, come abbiamo avuto modo di vedere durante una visita 'live', **ricerca e sviluppo** rappresentano il cuore di un'azienda che produce oltre 500 articoli diversi e che, nel 2022, **ha superato quota un milione di macine** per oltre 100 clienti grazie a oltre 100 macchine utensili.

Ma sono infinite le combinazioni di materiali (acciaio base, premium e inox), rivestimento e diametro. Tanto che l’azienda si distingue per un **approccio tailor-made** in costante dialogo con il cliente, anche grazie a un avanzato Coffee Lab, dove vengono condotti tre test fondamentali.

La **Granulometria**, utilizzando una macchina laser Malvern per osservare e studiare la curva granulometrica. La **Produttività**, per verificare il perfetto rapporto di macinazione in grammi al secondo. E, ultimo ma in fondo più importante, la “prova su strada”, ovvero le **Sessioni di degustazione** per assicurarsi che il risultato in tazza sia quello desiderato dal cliente.

CONTROLLA LE TUE MACINE, NE VA DELLA BONTA' DEL TUO CAFFE'

L’**importanza delle macine** è stata sottolineata da **Filippo Mazzoni**, coffee specialist di Cimbali Group, con una lezione teorica e una pratica: lo stesso caffè è stato estratto con lo stesso tipo di macinino ma con inserite delle macine diverse.

Il risultato è che se la macina è corretta l’estrazione è giusta, altrimenti sarà **sotto estratta o sovraestratta** (a seconda che la granulometria del caffè sia troppo grossa o troppo piccola. La dimensione media corretta è di 300-400 micron. La superficie di contatto tra caffè e acqua insomma

rende l’espresso quello che è.

“Si macina per favorire la migrazione di aromi dal solido al liquido, per rilasciare gas come la CO2 che poi si trasforma in microbollicine che creano la crema, e nell’espresso il macinato deve opporre resistenza al passaggio dell’acqua: solo così si crea la pressione”, ha spiegato **Mazzoni**.
Ogni estrazione ha una granulometria richiesta ed **è importante misurare la dimensione delle particelle prodotte**. *“A seconda della macina usata sarà espressa una composizione di granuli diversa, ma anche di fines, quelle particelle infinitesimali intorno ai 30-50 micron, e non è il diametro ma soprattutto la geometria della macina ad influire. Insieme alla camera di macinatura, la velocità di rotazione come anche il livello di tostatura. La macina è talmente centrale per la realizzazione di un espresso che* ***sarebbe meglio progettare il macinino attorno alla macina, e non viceversa come spesso accade”***, ha concluso il coffee specialist di Cimbali Group.

DAL GARAGE A CIMBALI GROUP

È affascinante anche la storia di Keber. **Le prime prove** della futura fabbrica che oggi si estende su 4000 mq vengono fatte **oltre 30 anni fa nel garage del fondatore**, Maurizio Keber (scomparso prematuramente nel 2018).

Keber negli anni ebbe la capacita? di trasferire il proprio know-how nella realizzazione di elementi meccanici (c’è chi la chiamerebbe arte nel vedere le evoluzioni di precisione e simmetria algoritmica del design di questi oggetti mentre escono dai torni e dalle macchine che hanno inciso i solchi nell’acciaio) della sua bottega di macine per caffe? in un’**azienda diventata un punto di riferimento nell’industria del settore**.

Tra le novità presentate da Keber, che dal 2019 è entrato a far parte di Cimbali Group, un nuovo logo che esprime al meglio l’identita? del brand che dà valore icastico alla forma dell’oggetto macina e il nuovo sito **keberburrs.com**.

MEGLIO LE CONICHE O LE PIANE?

Macine coniche o piane, quali sono le migliori? La risposta è semplice, fanno sapere da Kleber: non esiste una macina migliore di un’altra, dipende dal contesto. *"Ogni volta valutiamo la migliore opzione a seconda di ciò che vuole raggiungere il cliente, quale produttivita? e se ha necessita? di una specifica curva granulometrica”,* è quanto si dice dalla parti di Dolo.

Per Keber, i numeri della produzione parlano chiaro. **Il rapporto tra macine piane e coniche prodotte è di 70 a 30**.