Cappuccini sempre uguali, anche con baristi diversi

Garantire la stessa qualità di un cappuccino indipendentemente da chi lavora al banco è una delle promesse dei nuovi sistemi di automazione. E il latte, con la moltiplicazione delle alternative plant-based e delle bevande fredde, sta diventando un terreno decisivo per i produttori di macchine da caffè. Lo racconta **Perfect Daily Grind**, analizzando le tecnologie sviluppate da Thermoplan. La sfida nasce dalla crescente complessità dei menu. Latte vaccino, avena, soia, mandorla e cocco hanno composizioni differenti e reagiscono in modo diverso alla temperatura e all'aerazione. A questi si aggiungono preparazioni fredde, schiume aromatizzate e bevande a più strati, che richiedono risultati costanti anche nei momenti di maggiore affluenza. Thermoplan propone il sistema AirSteam, integrato nella Black&White4 CTS, che rileva temperatura e quantità di latte nel bricco e regola automaticamente la montatura. Secondo Sven Weibel, responsabile vendite della linea Black&White, la tecnologia permette anche a un operatore inesperto di ottenere una schiuma con caratteristiche paragonabili a quelle preparate da un barista esperto. L'azienda segnala inoltre che, nei mercati monitorati, l'incidenza delle alternative plant-based sulle vendite dei clienti è passata da circa il 3% a oltre il 12%, con il latte d'avena ancora in testa. Il freddo rappresenta un'ulteriore opportunità. Negli Stati Uniti, secondo Starbucks, le bevande fredde costituiscono ormai circa due terzi di quelle vendute nei locali a gestione diretta. Per rispondere a questa tendenza, Thermoplan ha introdotto nel luglio 2026 una funzione dedicata alla schiuma a bassa temperatura sui modelli Black&White4 CTS e Competizione. L'automazione promette soprattutto di ridurre la variabilità del risultato, un vantaggio per le catene e per i locali con un frequente ricambio del personale. Ma il tema riguarda anche il ruolo del barista. Weibel immagina un operatore che, delegando alla macchina la preparazione del latte, possa dedicare più tempo all'accoglienza e alla vendita. Una prospettiva interessante, purché la standardizzazione non diventi un sostituto della formazione: saper riconoscere una schiuma corretta resta importante anche quando a prepararla è un algoritmo.