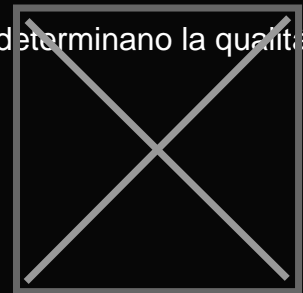


Macchine per espresso tra nuove tecnologie e semplicità

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.

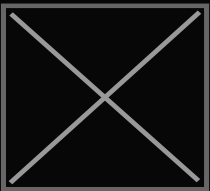
Quali progressi importanti sono stati fatti negli ultimi anni?

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.