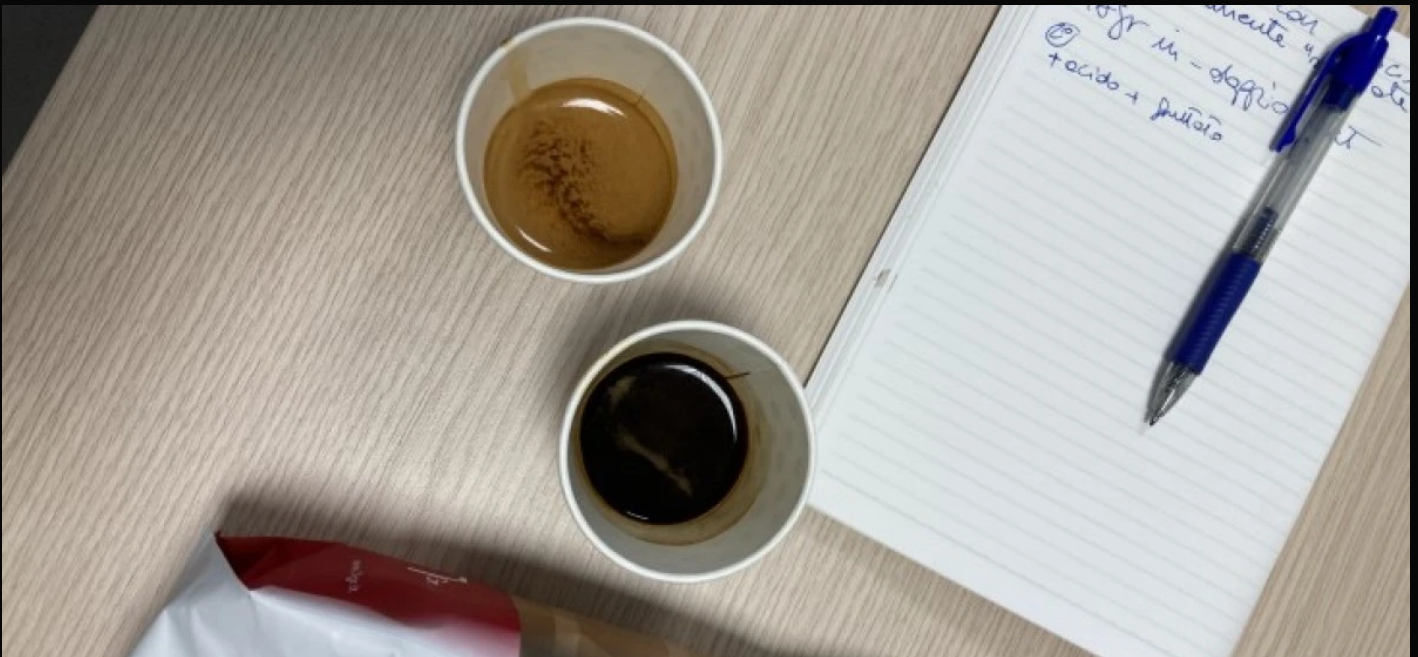


## M come macina: cosa abbiamo scoperto nello stabilimento di Keber a Dolo (VE)



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 Cimballi 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 Cimballi 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 capacità 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 caffè? 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 Cimballi Group, un nuovo logo che esprime al meglio l'identità del brand che dà valore icastico alla forma dell'oggetto macina e il nuovo sito [keberburrs.com](https://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 produttività? 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.**