La macchina da caffè al centro del design: unione d’intenti tra Gruppo Cimbali e Isa Spa

145364ce-3325-40ad-b6bf-8146387a6ecf

L’occasione quest’anno è stata la Design Week, milanese, in cui Faema e ISA S.p.A., azienda umbra fondata nel 1963 e leader mondiale nell’arredo e refrigerazione professionale per bar e locali, hanno unito le loro competenze per un obiettivo comune. Se ne è parlato al Live Talk Faema & ISA S.p.A. "Affinity per Natura", una serie di appuntamenti che hanno voluto riprendere la “A” di “Affini” nell’acronimo Faema, per esplorare connessioni e riverberi con realtà attigue e compatibili con il brand storico di macchine per caffè del gruppo Cimbali.

Banco per caffè e musica

Isa Spa nel flagship di via Forcella, trasformato in uno spazio ibrido tra listening bar, salotto milanese e palcoscenico per le arti, ha creato un **banco bar esclusivo** pensato per la caffetteria e la mixology, con una postazione per Dj in ottica di soft clubbing, o morning club che dir si voglia, imprescindibile tendenza del momento.

Quote

È interessante come questa continua attenzione alle tendenze che inevitabilmente abbiamo noi come produttori di macchina da caffè e loro in termini di interior design, a dimostrazione dell'affinità tra il mondo caffè e il mondo della dell’arredo bar, ha portato alla realizzazione di un nuovo prodotto per chi nel proprio bar o locale domani vuole realizzare un angolo di Dj. Che tiene conto della modularità del servizio su misura, creando uno spazio perfetto per il barista che sta dietro alla macchina, a livello anche di funzionalità, il cassetto per fondi, la refrigerazione sotto banco, ma anche lo spazio per la postazione del dj. Loro hanno realizzato la struttura, tutti i ripiani, tutte le superfici in acciaio inox. E noi, lato nostro, proponiamo la customizzazione: chiunque può mettere il proprio logo sulla macchina.

Maria Vittoria Rinaldi, brand manager di Faema

La macchina per caffè cuore della progettazione

La base del discorso è il concetto che è la macchina da caffè non debba essere un oggetto isolato, che spesso arriva al termine della progettazione, ma sia piuttosto parte integrante di un sistema coerente, in dialogo con l’arredo. Ne nasce una visione completa dello spazio hospitality, dove estetica e funzionalità si intrecciano in modo naturale, valorizzando i gesti quotidiani, il tempo della pausa e la dimensione conviviale.

Quote

Il giusto equilibrio tra performance e design è la strategia che fa che un locale sia leggibile. Il banco bar deve essere bello, deve avere un'identità che rappresenta il proprietario del locale e vuole ospitare in maniera logica e confortevole i clienti. Allo stesso tempo la macchina da caffè prevede un design, ma deve essere anche perfettamente funzionante, quindi secondo noi è essenziale sia altamente personalizzabile e in linea con i bisogni del professionista che la deve usare tutti i giorni.

Andrea Fisac, marketing and communication di Isa Spa

Da parte sua, Maria Vittoria Rinaldi ha sottolineato il senso dell’incontro tra i due brand del Made in Italy :

Quote

Vogliamo lavorare con Isa sul concetto che molto spesso l'architetto incaricato di realizzare un locale, a prescindere dalla destinazione d'uso, molto spesso decide che macchina da caffè utilizzare alla fine del progetto, dopo che ha lavorato sull'arredo, anche sulle piante. Ed è quasi sempre il torrefattore che guida la scelta.

Maria Vittoria Rinaldi

Nei prossimi appuntamenti, l'intenzione è puntare l'attenzione sulla tipologia di locale che, chi commissiona il progetto, intende realizzare.

Quote

Perchè si può volere aprire un locale che sia un luogo silenzioso dove le persone vengono a lavorare, a leggere un giornale, gustare un buon caffè e in quel caso una macchina tradizionale non è la macchina ideale. Potrebbe però essere più opportuno avere una super automatica in un angolo, più silenziosa possibile, e lì va prevista la connessione idrica, lo scarico. Sono tutti concetti che un architetto deve studiare a monte.

Maria Vittoria Rinaldi

Nel momento in cui invece si incontra un imprenditore che vuole realizzare un contesto family di accoglienza di quartiere, bisogna ragionare su una macchina che va sul banco, bassa in modo tale che la mattina quando incontri il tuo cliente gli chiedi come stai, il barista diventa lo psicologo, interagisce. Ci sono contesti invece dove è previsto un approccio più chic, riservato: in quel caso la macchina potrebbe essere posizionata lato muro e quindi il barista lascia il cliente appartato mentre prepara il caffè, restando salva quella possibilità di socializzare che non deve mancare mai.

Quote

Sono tutte cose che andrebbe studiato a monte e non alla fine, soprattutto perché la macchina del caffè, oltre a essere il business principale, diventa anche l'elemento principe d'arredo all'interno del locale, definisce l'ambiente, è importante che si tenga presente un punto luce sulla parte frontale, valorizzare la bellezza dei gruppi caffè, l'automatismo. Il messaggio che vogliamo spingere nei prossimi appuntamenti sarà proprio quello di avere la capacità di ascoltare la visione del committente, prima ancora di definire l'estetica, le sedute, il bancone.

Maria Vittoria Rinaldi

Andrea Fisac ha spiegato come nel loro spazio Isa Academy nell’area ex Richard Ginori a Milano Isa ha aperto le porte a un network che vuole toccare il mondo del design, i professionisti che possono essere gelatieri, chef, pasticceri e ovviamente tutto quello che è il mondo del caffè e non solo.

Quote

Da gennaio 2025 stiamo creando un palinsesto e abbiamo pensato subito di coinvolgere partner come la Cimbali e Faema per essere in maniera più verticale all'interno del settore Horeca. In programma c’è anche il format Isa Podcast, siamo alla seconda uscita, e spero avremo a breve l'occasione di fare qualcosa insieme a Faema.

Andrea Fisac

L’idea insomma è che l’unione di intenti continui, con futuri incontri tra architetti, designer e addetti ai lavori per far comprendere come la macchina sia al centro della progettazione di un locale non come punto finale e arrivo ma come parte di un processo più ampio.