



VALORI

- **COMODITÀ** cialde e macchine superautomatiche consentono di produrre espressi in tempi brevi e ben calibrati
- **SEMPLICITÀ** il funzionamento di questi sistemi è intuitivo e non richiede una formazione particolare per il ristoratore
- **MANUTENZIONE** è molto ridotta rispetto alle macchine da caffè da bar, senza per questo pregiudicare la qualità

Piccole macchine crescono

L'espresso al ristorante è tutt'altra cosa rispetto a quello del bar, per una serie di motivi. Innanzi tutto viene consumato alla fine di un pasto completo, non dopo un panino o in una pausa di lavoro, e quindi anche a livello di gusto, di aromi e di contesto viene apprezzato in una situazione particolare. Non ha tanto lo scopo di spezzare un impegno fisico o intellettuale,

LE SUPERAUTOMATICHE CON MACINATORE O CON LE CIALDE SONO UNA SOLUZIONE IDEALE PER I LOCALI CON POCCHI TAVOLI. ECCO LE ULTIME NOVITÀ TECNOLOGICHE. *Riccardo Oldani*

ma piuttosto di suggellare un momento piacevole, di enfatizzare i sapori del pranzo e, soprattutto, di non rovinarli. È, in sostanza, l'ultima traccia che il ristoratore lascia di sé, la firma, il suggello di un'esperienza gustativa.

Questo a livello "filosofico". Dal punto di vista pratico, il caffè al ristorante ha le sue differenze rispetto al bar, soprattutto perché viene prodotto in quantità molto minori e da personale meno esercitato o formato per prepararlo.

Mentre un bar specializzato può arrivare a servire quotidianamente svariate centinaia di espressi, per non parlare di tutte le innumerevoli varianti richieste dal pubblico, un ristorante, soprattutto quando è di dimensioni raccolte e con un numero contenuto di tavoli, non ne produce più di alcune decine al giorno. E questo pone non pochi problemi tecnici per la preparazione

dell'estratto. Tutti sanno infatti che una macchina da caffè fornisce un risultato migliore quanto più viene utilizzata.

Molto inoltre dipende dalla manutenzione costante e quotidiana, dalla pulizia, dalla verifica delle guarnizioni, dall'efficienza del macinatore e dalla sua capacità di modulare la grossezza della grana del macinato in base all'umidità, alla temperatura e alla quantità d'acqua erogata dalla macchina. Tutti aspetti che, grazie a un intenso esercizio quotidiano, il barista riesce a padroneggiare anche aiutato dall'esperienza, ma che invece molto spesso sfuggono al ristoratore, impegnato e concentrato in un'offerta di prodotto molto più complessa e articolata.

Il rischio, quindi, è che alla fine il gestore di un ristorante si trovi nella condizione di trascurare il momento del caffè e offra una tazzina non all'altezza del resto della sua proposta. Di questo si sono accorti già da un pezzo sia i produttori di macchine sia quelli di caffè. Motivati tra l'altro, questi ultimi, a

INFALLIBILE

Due macchine gemelle

Faema Barcode (nella foto qui accanto) e La Cimbali Q10 sono due macchine da caffè superautomatiche gemelle progettate dallo studio V12 Design di Valerio Cometti e animate dalla tecnologia La Cimbali. «Abbiamo lavorato a un progetto - spiega Cometti - che ha tenuto in grande conto anche il "saper fare" del nostro committente e questo si può notare dai dettagli, come i profili o i particolari tecnologici, che denotano la capacità industriale nella lavorazione dell'acciaio inox».

Faema Barcode

Le due macchine di Faema e La Cimbali (cimbali.it) entrano in commercio a partire da aprile: sono equipaggiate con doppio erogatore per due tazzine, cappuccinatore, contenitore del caffè in grani che viene macinato sul momento. Sono previsti anche cicli automatici di manutenzione e pulizia, così come programmi per la produzione di vari tipi di bevande. Particolarmente curato il display, pensato per un utente internazionale, e quindi basato su un linguaggio simbolico intuitivo.



è del **33%** l'aumento nell'ultimo anno di vendite di macchine per caffè in capsule

crece del **22%** il mercato domestico del caffè in cialde

far sì che il proprio prodotto arrivi alla clientela nella migliore veste possibile: spesso infatti una mano inesperta rischia di far passare per scadente un prodotto che invece è di qualità ottime.

Sistema a cialde

È qualche anno ormai che torrefattori e produttori di macchine stanno rivolgendo sempre di più le loro attenzioni a un segmento di mercato importante, dato che il 53% degli italiani ama consumare la propria tazzina dopo pasto. Le strade intraprese sono diverse. Da un lato si è pensato allo sviluppo

di caffè monoporzionato, in cialde o in capsule, dall'altro sono state ideate macchine da caffè sempre più sofisticate e miniaturizzate, generalmente superautomatiche, cioè in grado di macinare, dosare ed estrarre il caffè semplicemente premendo un tasto, ed eliminando praticamente ogni intervento manuale da parte dell'operatore. La soluzione delle cialde e delle capsule è quella preferita dai produttori di caffè, che in questo modo, fornendo la materia prima

insieme con macchine apposite, possono avere un controllo quasi totale sul risultato finale.

Un tempo questo sistema era considerato con una certa diffidenza da parte degli operatori professionali, che lo riteneva di serie B rispetto alla tradizionale macchina da caffè. Ma molti fattori sono intervenuti a modificare il giudizio. Innanzi tutto il continuo perfezionamento tecnologico, che ha portato allo sviluppo di soluzioni nuove e sempre più efficienti, e in secondo luogo l'abitudine dei consumatori, che dall'ufficio, luogo iniziale di utilizzo di cialde e capsule, hanno cominciato ad apprezzare questi prodotti anche a casa propria.

Una delle aziende più aggressive e convinte su questo segmento è Nespresso, del gruppo Nestlé, che oltre ad avere lanciato una linea specifica per la casa, con macchine e capsule in alluminio, ha sviluppato anche una gamma per il fuori casa, soprattutto uffici, hotel e ristoranti.

Qualità e gamma

Si tratta di Nespresso Out-of-home, proposta in capsule di forma diversa rispetto a quelle per uso domestico, più larghe e schiacciate, in una scelta di otto "grand cru", tra cui due ristretti, due espressi (uno forte e uno leggero), due lunghi e due decaffeinati. Le capsule sono accompagnate da due linee di macchine caffè. La linea Gemini comprende tre modelli, a uno o due beccucci per la produzione di due tazzine contemporaneamente, dotati anche di "cappuccinatore" per scaldare

PENSANTE

A display o a tastiera

Egro è un marchio svizzero che produce macchine per caffè superautomatiche acquisito di recente dal gruppo italiano Rancilio (rancilio.it). Uno dei primi prodotti sviluppati in collaborazione dalle due aziende è One Touch, dotata di un display da 5,7" touchscreen che consente la scelta tra 48 bevande differenti a

base di caffè. Una versione simile, One Keypad, è invece attrezzata con una tastiera a sfioramento che dà la possibilità di produrre 5, 9 o 16 drink, sempre a base di caffè. La versione a display consente anche di trasmettere all'utente messaggi promozionali e anche video tutorial per formare l'utilizzatore, anche il ristoratore, all'uso della macchina.



Egro One Touch

Il punto centrale di questa macchina, dotata di erogatore per due tazzine, lancia vapore e cappuccinatore, è il display interattivo. Oltre a consentire la preparazione dei prodotti, dà la possibilità, attraverso un menu specifico, di modificare le dosi degli ingredienti e di ricavare statistiche sulla produzione.

ECLETTICA

Espresso in 55 centimetri

Appia Compact è una macchina per espresso professionale sviluppata da La Nuova Simonelli (nuovasimonelli.com) pensata per locali, come spesso sono i ristoranti, dotati di poco spazio per il caffè. In 55 centimetri di larghezza raccoglie due gruppi erogatori. Il sistema Autosteam eroga vapore per la montatura del latte, con un dispositivo che blocca il funzionamento quando viene raggiunta la temperatura programmata.



Appia Compact La Nuova Simonelli

La macchina alloggia una caldaia della capacità di 7,5 litri e ha una potenza di 3.000 Watt. Il sistema Sis (Soft infusion system), brevettato dal marchio toscano, garantisce un'infusione morbida, mentre affidabilità e prestazioni sono garantite da un nuovo sistema idraulico e di termocompensazione che evita i surriscaldamenti. La macchina è stata anche progettata per impiegare tazze e bicchieri di vari formati.

745 tonnellate è il volume di caffè in capsule venduto in Italia
+262% rispetto alle 284 tonnellate dell'anno precedente

e schiumare il latte necessario alla produzione di caffè macchiati, marocchini, cappuccini e altre ricette speciali.

Le macchine sono curate nel design e sono anche integrabili con un dispenser di capsule, anche per allestire corner self-service, utili per esempio nei catering o per le formule brunch.

Un'altra linea di macchine con tre modelli (ES50, ES80 ed ES100), adatti anch'essi per ristoranti e hotel, si distingue per un'estetica diversa, con ampio uso di cromature in luogo della scocca nera. Nespresso punta anche sull'assistenza, con un servizio in funzione 24 ore al giorno per sette giorni la settimana, a cui ci si può rivolgere per interventi di manutenzione o tecnici (nel giro di 24 ore), analisi e controlli della qualità dell'acqua, macchina sostitutiva in caso di guasto e consulenza di esperti sulle caratteristiche delle varie miscele e sull'impiego delle macchine.

Anche Illy si è attivata sul fronte della ristorazione, sviluppando il suo metodo Iperespresso Professional, una sistema studiato per i piccoli ristoranti che si basa su

capsule di nuova concezione, strutturate come vere e proprie camere di estrazione. A differenza della tradizionale preparazione in cui l'espresso si produce in un'unico momento, la percolazione, in questa nuova capsula il caffè passa attraverso due fasi: l'iperinfusione e l'emulsione.

Brevetti italiani

La doppia articolazione, sostengono i tecnici di Illy, assicura un'estrazione ottimale di tutti gli aromi del caffè, producendo un espresso con spiccate caratteristiche di morbidezza, corposità e aroma, con una crema ricca e vellutata, persistente per oltre 15 minuti. Il sistema è protetto da cinque brevetti, ed è



ANTONIO PISANIELLO, CHEF STELLATO DELLA LOCANDA DI BU DI NUSCO (AVELLINO).

stato interamente sviluppato nei laboratori di ricerca e innovazione del gruppo triestino. Sempre per i ristoranti sono state pensate confezioni da 50 capsu-

le l'una, che consentono quindi ai gestori di modulare nel modo migliore i propri ordini.

Tre le miscele proposte: a tostatura media, a tostatura scura e decaffeinata. Le macchine da caffè impiegate per queste capsule sono progettate e realizzate appositamente da Illy e sono sostanzialmente due, la Francis Francis X2, con due gruppi di estrazione e tre caldaie separate, oltre alla lancia vapore, e la Francis Francis X7 Professional, governata da una scheda elettronica che svolge svariate funzioni, dal dosaggio automatico dell'erogazione al controllo e ripristino automatico dell'acqua in caldaia, fino all'indicatore di intervento di decalcificazione con avvio automatico del programma per liberare i condotti dal calcare.

Corsi e formazione

Un marchio storico come Lavazza, che propone il caffè in capsule con il sistema Lavazza Blue, ha puntato su un complesso programma, che prevede corsi di formazione per i professionisti, un sito dedicato a bar e ristoranti (<http://foodservice.lavazza.it>) e anche macchine ad hoc, come la LB 4600, la LB 4700 e la LB 4100. Funzionano esclusivamente con le capsule, inserite e rimosse manualmente, e sono dotate di cappuccinatore automatico, lancia vapore, caldaie con capienze differenti secondo le dimensioni, ciclo automatico di lavaggio dei gruppi, oltre a una serie di comandi molto utili, come la possibilità di impostazione delle dosi in base al tipo di prodotto (caffè, cappuccino, e così via), la

PRESTANTE



Lavazza LB 4600

Compatta, dal design moderno, la LB4600 è una delle macchine proposte da Lavazza (lavazza.it) per l'utilizzo delle sue capsule. Compatta (è larga 74,7 cm, alta 47 e profonda 53), leggera (solo 70 kg) è comunque dotata di soluzioni tecnologiche paragonabili alle macchine professionali top di gamma: ha una potenza di 3.200 Watt, lancia vapore, cappuccinatore, griglia scalda tazze, erogazione di acqua calda e consente inoltre di impostare le dosi di caffè, caffè macchiato, cappuccino e latte caldo. Funziona con le cialde Lavazza, che vanno inserite e rimosse manualmente, ed è equipaggiata con manometro per il controllo della pressione della caldaia, display per il conteggio dei caffè erogati e gestione elettronica delle anomalie.

definizione del tempo di preinfusione, il manometro per controllare la pressione in caldaia, un display per il conteggio dell'erogazione dei caffè e dei litri e anche la gestione elettronica delle anomalie di funzionamento.

Lavazza ha anche avviato una collaborazione diretta con alcuni chef. Tra questi Antonio Pisaniello, patron della Locanda di Bu di Nusco, in provincia di Avellino, ristorante che vanta una stella Michelin. «Mi trovo bene - dice - perché con solo venti posti a sedere non ho bisogno di una macchina che produca molte tazzine. Con questo sistema invece occupo uno spazio limitato e posso servire un buon caffè, mantenendo intatte e costanti tutte le sue caratteristiche organolettiche».

sono 70 milioni le tazzine di caffè espresso consumate ogni giorno in Italia

circa il 6% del caffè venduto in Italia è in monoporzioni

miscele al massimo, oltre al decaffeinato e all'orzo, e serve il caffè in tre modi diversi: il semplice espresso ben caldo, il Bicchierino, una spuma di caffè guarnita con chicchi interi, e il Cioccolatino, caffè accompagnato con un bacio di dama e cioccolato bianco. Il risultato soddisfa lo chef: «Il

COMPLETA



Nespresso Gemini a singolo e doppio erogatore

Le macchine da caffè Nespresso Gemini sono disponibili in tre modelli, CS200 e CS220 a doppio gruppo erogatore per preparare due tazzine contemporaneamente, e CS100 a gruppo erogatore singolo. Sono concepite per essere impiegate con la gamma Nespresso Professional (nespresso-pro.com), caffè in capsule di alluminio disponibile in otto qualità diverse. Le versioni più grandi sono larghe 56 cm, hanno una potenza massima di 2.410 Watt, possono essere alimentate con un doppio serbatoio d'acqua da tre litri o direttamente dalla rete idrica e funzionano mediante l'inserimento e l'espulsione automatici delle capsule. Tre sono le opzioni di programmazione disponibili per l'erogazione: ristretto, espresso e lungo. La CS220, la più completa (nella foto) ha anche la funzione cappuccino, caffè latte e latte macchiato.

caffè monoporzionato in capsule mi consente di servire una tazzina con una sua personalità, profumata e piacevole».

Dimensioni e display

Anche i classici produttori di macchine da caffè hanno capito che il ristorante può rappresentare un ottimo mercato e hanno iniziato a sviluppare nuovi prodotti improntati soprattutto a una riduzione delle dimensioni. I locali con pochi tavoli, infatti, sono spesso afflitti da dimensioni anguste, con la conseguente necessità di ridurre gli spazi al mi-

nimo. Questo sforzo di miniaturizzazione ha portato ad avere macchine da caffè complete di ogni funzione in pochi centimetri d'ingombro.

Un'esempio è la Appia Compact della Nuova Simonelli, larga appena 55 centimetri, con gruppo di erogazione per due tazze, lancia per l'acqua calda e lancia vapore per riscaldare il latte. Uno sviluppo particolare hanno poi avuto le cosiddette superautomatiche, dotate anche di contenitore del caffè in grani e macinatore, capaci di produrre un caffè a partire dalla macinatura

semplicemente schiacciando un tasto. Gli esempi più recenti di questo tipo di macchina sono la One Touch sviluppata da Rancilio Egro e la nuovissima M0 di La Cimbali, che entrerà in commercio a partire dal prossimo aprile, anche con il marchio Faema, sotto il nome di Barcode.

Comandi chiari

Valerio Cometti, il designer, ha pensato un duplice tipo di display, a cristalli liquidi con comandi touch screen o a pulsanti. «Si tratta - spiega - di una macchina semplicissima da usare, ma molto sofisticata nell'elettronica e anche nella finitura esterna. L'idea era di darle un design moderno, capace di restare attuale per almeno 5-10 anni, con comandi comprensibili per qualsiasi tipo di utente, dall'operatore professionale al cliente, e in qualsiasi angolo del mondo».

Ne è scaturito un frontale molto ampio, con indicazioni ben visibili e accompagnate da icone di lettura molto semplice e intuitiva. Anche questa macchina ha dimensioni particolarmente compatte ed è stata concepita anche per l'allestimento di corner self-service, dove può essere lo stesso cliente a prepararsi il proprio caffè. «La vedo molto bene anche in un ristorante - dice Cometti - perché non ha bisogno di un barista dedicato né di particolare manutenzione, è larga appena 30 centimetri e può essere collocata su un piccolo banco. Il design è attuale, ma molto lineare e si abbina con facilità a qualsiasi tipo di arredo, come un moderno complemento».

INNOVATIVA

Illy per la ristorazione

Il marchio triestino Illy (illy.it) ha sviluppato un sistema dedicato alla piccola ristorazione battezzato Metodo Iperespresso Professional. Consiste in una capsula speciale che funziona come una camera di estrazione, con una doppia fase: l'iperinfusione, in cui l'acqua calda in pressione solubilizza ed estrae il caffè, e l'emulsione, cioè il passaggio forzato della bevanda attraverso la valvola della capsula che produce una ricca crema.



La macchina Francis Francis X2

Studiata per funzionare con le capsule di iperespresso Illy, questa macchina è dotata di un doppio erogatore e di tre caldaie separate, lancia vapore, porta tazze, arresto ed espulsione manuale della capsula. Il serbatoio d'acqua è da 5 litri, la pressione di funzionamento è di 10 bar. Ne esiste anche un modello con un unico blocco di estrazione. Funziona solo con i blend Illy, a tostatura media, tostatura scura e decaffeinato.