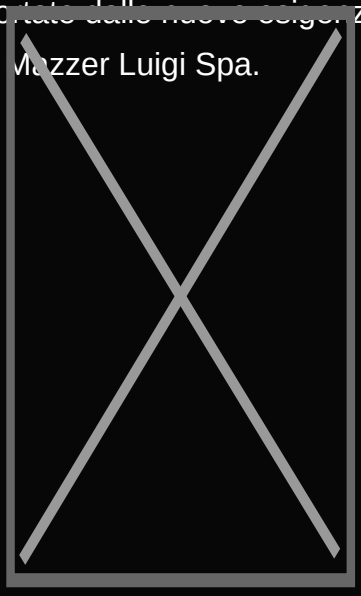
Il futuro del macinadosatore: il miglior amico del barista

img3504-e8b44151

Il macinadosatore è e sarà un elemento essenziale nella realizzazione di caffè espresso perfetti. La lunga storia della tradizione italiana si sposa alle innovazioni portate dalle nuove esigenze dei baristi per un futuro di grande crescita. Lo spiega Giovanni Mazzer di Mazzer Luigi Spa.



[caption id="attachment_133389" align="alignleft" width="181"] Giovanni Mazzer[/caption]

Come si muove il mercato dei macinadosatori?

È un mercato in crescita, che si muove con diverse velocità: c’è un mercato più tradizionale e legato al concetto italiano dell’espresso di qualità, e un altro influenzato dal mondo dello specialty coffee che richiede innovazioni continue.

Quanto è importante il macinadosatore per ottenere un ottimo espresso italiano?

Da uno a dieci, undici. Senza un buon macinadosatore non è possibile ottenere un ottimo risultato in tazza. Non esiste un unico modello adatto per espresso italiano. L'apparecchio deve essere scelto in funzione dell'utilizzo (chili di caffè erogato e diversificazione dell'offerta) e della miscela. Può essere di tipo tradizionale od on-demand. L'importante è che sia preciso nell'impostazione di macinatura e dose e stabile nel mantenimento dei parametri e delle calibrazioni. Contano i materiali e la qualità delle lavorazioni con tolleranze che arrivano al micron. Inoltre, negli ultimi anni, l'attenzione alla meccanica di precisione è stata integrata con le possibilità date dall'elettronica.

Quali sono le novità?

Sulla spinta di nuove esigenze della comunità internazionale dei baristi sempre più attenta alla precisione nella dosatura e freschezza del macinato, nascono nuovi modelli dotati di sistemi elettronici di controllo di macinatura, peso e settaggio delle dosi, con pochissima ritenzione del macinato e in grado di memorizzare diverse impostazioni.

I baristi conoscono i macinadosatori?

Il barista attento ha un rapporto fraterno col proprio macinadosatore. Incontriamo al bar modelli perfettamente funzionanti degli anni '60, custoditi da generazioni. Saperlo padroneggiare è segno distintivo di professionalità. È quindi fondamentale non solo la formazione del barista, ma anche l'affidabilità dell'apparecchio, che deve essere facile da impostare e preciso nelle microregolazioni senza perdere ripetibilità per fare esprimere la personalità del barista.

Come l'Inei sposa l'importanza del macinadosatore per l'espresso?

Inei gioca un ruolo importante nella divulgazione del concetto di espresso italiano. Focalizzandosi sulla formazione porta in tutto il mondo le competenze adeguate alla gestione dell'espresso e fornisce riferimenti certi a professionisti e consumatori. L'istituto ha il merito di riunire attorno allo stesso tavolo più soggetti che insieme contribuiscono alla creazione di un espresso di qualità, dai torrefattori, ai produttori di attrezzature, proponendo uno standard su tutta la catena.

L'Istituto Nazionale Espresso Italiano, di cui fanno parte torrefattori, costruttori di macchine e macinadosatori e altri sodalizi che volgono la loro attenzione all'espresso di qualità, oggi conta 39 associati con un fatturato aggregato di circa 700 milioni di euro.