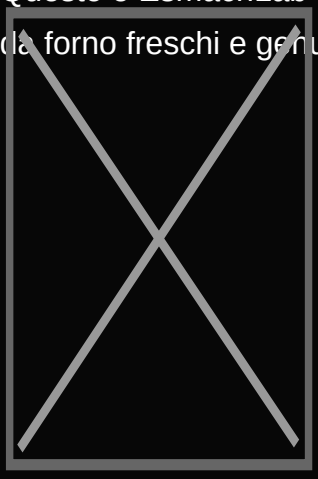
EsmachLab Smart, per una facile gestione del lievito madre

esmach-host-2019-1-2c7556b5

L’azienda Esmach, da oltre 50 anni esperta in panificazione e lievitazione naturale, si è presentata a HOST 2019 nella nuova veste “Esmach FoodService Technology” e ha presentato in fiera un concept innovativo per il mondo della ristorazione e dell’Ho.Re.Ca. Pane, pizza, pasticceria da forno a lievito madre sempre freschi, fragranti e genuini. Il tutto in poco spazio, senza spreco di risorse e integrandosi perfettamente con le attrezzature già presenti in cucina.

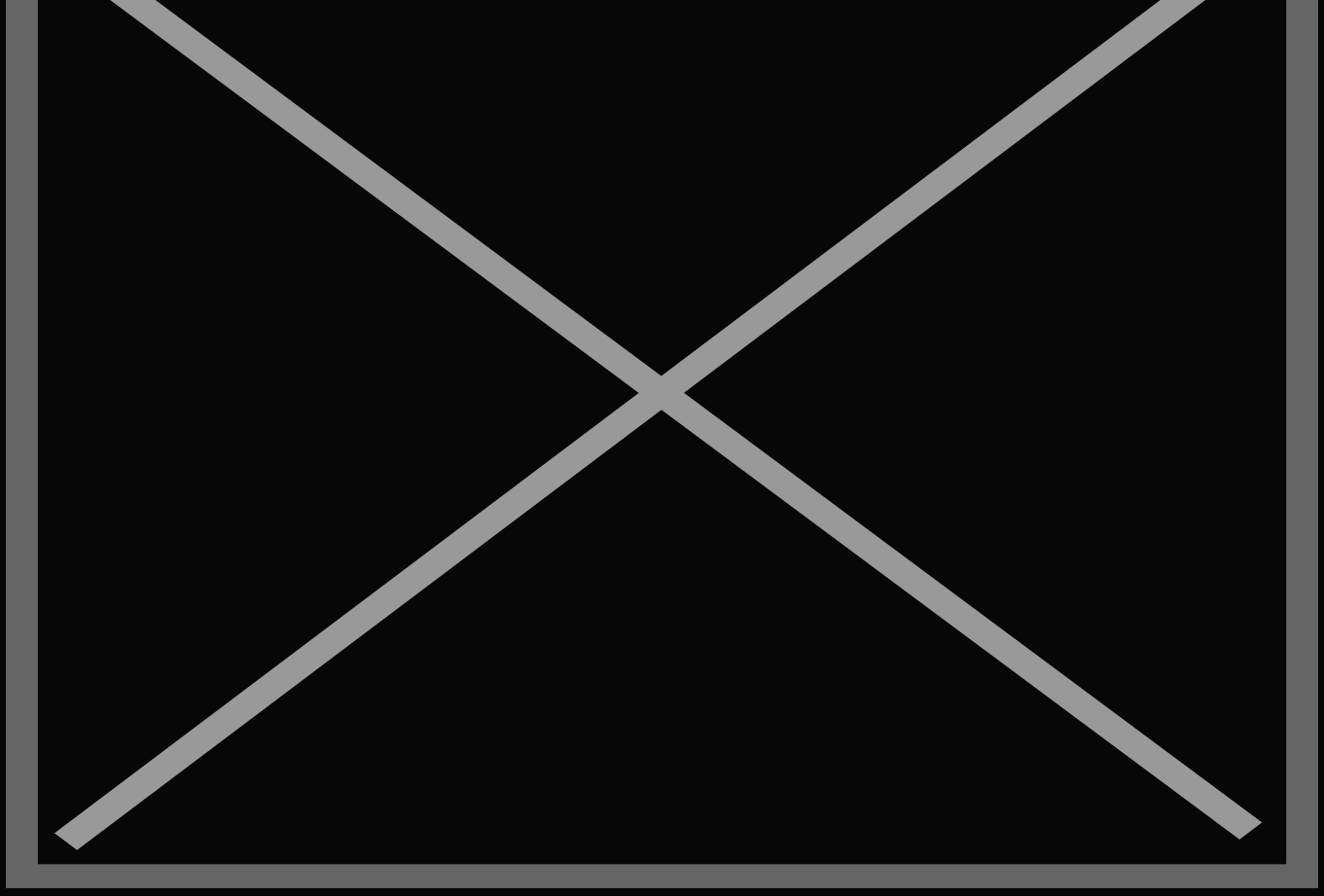
Generatore di lievito madre “Mini”. Impastatrice a spirale compatta. Planetario da banco. Cella di lievitazione con processo innovativo brevettato Climother. Piano da lavoro. Forno elettrico modulare. Questo è EsmachLab Smart: in meno di 3 mq di spazio è possibile stupire i propri ospiti con prodotti da forno freschi e genuini, con i profumi e i sapori che ricordano i prodotti di una volta.



«È vero che si tratta di un sistema “in miniatura”, ma senza perdere niente a livello di funzionalità, facilità di utilizzo e qualità del prodotto finito» racconta **Paolo Zunino**, Amministratore Delegato di Esmach *«In questo modo ogni bar, ogni hotel, ogni ristorante che voglia dedicarsi alla preparazione di prodotti a lievitazione naturale, ha la possibilità di farlo senza doversi preoccupare dello spazio a disposizione».*

EsmachLab Smart è infatti un sistema modulabile e flessibile, che si adatta allo spazio che il ristoratore ha a disposizione e alle attrezzature per la panificazione attualmente in suo possesso, permettendogli di acquistare anche solo gli strumenti necessari per la sua attività. *«EsmachLab Smart nasce proprio per andare incontro a tutti quei ristoratori che sono alla ricerca della qualità del lievito madre nell'elaborazione di prodotti di panificio e pasticceria, ma non hanno lo spazio per inserire ingombranti attrezzature nella propria cucina o laboratorio»* prosegue Paolo Zunino.

Oltre allo spazio, altro elemento tutt'altro che secondario, è il tempo. I ritmi della cucina sono spesso serrati e legati a specifici orari di servizio. «La tecnologia di EsmachLab Smart permette di ottimizzare i tempi di gestione e preparazione, consentendo allo chef di lavorare ai suoi panificati solo di giorno e di infornare i prodotti lievitati poco prima del servizio» spiegano i due bakery chef presenti in fiera, Stefano Bongiovanni e Salvatore Vullo «*EsmachLab Smart permetterà quindi agli utilizzatori di abbandonare prodotti surgelati o panificati confezionati ricchi di conservanti, e di preparare in autonomia pane, pizza, focacce e dolci da forno garantendo cibi sempre freschi e fragranti, ad ogni ora del giorno*». Ovviamente questo nuovo metodo di lavoro permetterà di avere un risparmio sui costi legati all'acquisto di questa tipologia di prodotti da fornitori esterni, e allo stesso tempo di proporre ai propri clienti una più ampia gamma di prodotti completamente naturali e genuini.



Un sistema di questo tipo sarà sicuramente complicato da utilizzare, soprattutto per chi non ha mai lavorato con il lievito madre. *«In realtà no, EsmachLab Smart è molto facile da utilizzare, anche per chi è alle prime armi»* conclude Paolo Zunino «Il sistema è di per sé molto intuitivo; inoltre il nostro team di esperti fornisce una specifica formazione gratuita e un aiuto concreto anche per quanto riguarda dosi e ricette». EsmachLab Smart è quindi un cambiamento nel modo di pensare e di gestire la panificazione all'interno della ristorazione.