Cimbali Group e Mazzer: accordo strategico su macchine espresso e macinacaffè

20260327084611frederic-thil-photo

Per decenni l’innovazione nel caffè si è concentrata sulla macchina espresso. La macinatura è rimasta una variabile separata, spesso gestita dall’esperienza del singolo barista più che da una progettazione coordinata tra costruttori. L’accordo annunciato tra Cimbali Group e Mazzer interviene proprio su questo punto: ricondurre macchina e macinacaffè a una logica industriale comune. Non si tratta di una collaborazione commerciale convenzionale, ma della convergenza tra due aziende familiari italiane che, per oltre mezzo secolo, hanno contribuito in parallelo alla definizione dello standard globale dell’espresso professionale: l’una sul fronte dell’estrazione, l’altra su quello della macinatura. Due competenze complementari che scelgono oggi di progettare insieme l’infrastruttura tecnica della tazza.

Un’alleanza che parla la lingua della politica industriale

«*La nostra visione è creare un ecosistema di lavoro totalmente integrato, efficiente e semplificato per i baristi*», ha dichiarato Frédéric Thil, Cimbali Group Managing Director. Il concetto di ecosistema implica pensare macchina e macinacaffè non come prodotti separati, ma come componenti di una piattaforma unica, in cui stabilità del risultato, replicabilità e controllo operativo diventino elementi strutturali dell’offerta, non variabili affidate esclusivamente alla competenza individuale.

La scala del problema rende comprensibile l’ambizione. Il dato rilevante non è il numero di macchine vendute ogni anno, ma il volume complessivo di quelle che restano operative nel tempo. Una macchina professionale ha una vita media di circa sette anni: significa che le macchine vendute negli ultimi sette anni continuano a lavorare nei bar, nei ristoranti, nelle catene e negli hotel. Il risultato è una base installata che supera il milione di macchine espresso tradizionali attive a livello globale. Se ciascuna producesse anche solo 100 caffè al giorno, si arriverebbe a oltre 110 milioni di espresso quotidiani. In un contesto di questa dimensione, anche variazioni minime nella stabilità dell’estrazione

producono effetti cumulativi significativi sull'intera filiera. «*Non vogliamo una bevanda al gusto di caffè, ma una bevanda con una base espresso*», ha sottolineato Thill. Il passaggio sposta la questione dal piano tecnico a quello economico: standardizzare la qualità non significa omologare l'offerta, ma rendere replicabile un risultato in contesti operativi sempre più complessi, dalle catene internazionali ai locali specialty, fino ai bar indipendenti con elevata rotazione del personale.

Per Giovanni Mazzer, CEO dell'azienda veneziana fondata nel 1948, la partnership nasce da una convergenza naturale: «*Abbiamo sviluppato internamente tutte le tecnologie di macinatura. L'unione con l'esperienza di Cimbali nell'estrazione può portare a soluzioni di eccellenza per i prossimi decenni* ». Il contesto di mercato dà sostanza a questa prospettiva: il segmento globale dei macinacaffè professionali vale circa 400 milioni di dollari, con una crescita attesa superiore al 7% annuo fino al 2030. Non una nicchia stazionaria, ma un comparto in espansione strutturale. Un elemento operativo dell'accordo riguarda la distribuzione: la rete commerciale internazionale di Cimbali dovrebbe consentire di accelerare la diffusione delle soluzioni co-sviluppate. La roadmap prevede tre fasi: introduzione dei primi modelli integrati, sviluppo di soluzioni dedicate per Slayer, progressiva integrazione digitale tra macchina e macinacaffè con orizzonte al 2027.

Il prototipo per Slayer Espresso V3

Il progetto più avanzato presentato nell'ambito di questa alleanza è il macinacaffè sviluppato per Slayer Espresso V3, marchio di fascia alta acquisito da Cimbali nel 2017. Materiali, finiture e lavorazioni metalliche mantengono coerenza con il linguaggio Slayer, ma il punto qualificante è prestazionale. Il sistema dichiara una velocità di macinatura nell'ordine di 25 grammi al secondo, valore coerente con le esigenze operative di questo segmento, accompagnato da una gestione termica progettata per contenere il trasferimento di calore al caffè macinato, una delle criticità più note nei contesti ad alta intensità di servizio.

«*L'obiettivo era arrivare a un prodotto d'eccellenza coerente con una macchina d'eccellenza, lavorando sulla precisione e sulla stabilità del risultato*», spiega Giovanni Mazzer. L'elemento più interessante, sul piano progettuale, è la transizione dalla dosatura a tempo a una dosatura a peso. Il prototipo integra un sistema di pesatura direttamente sul supporto del portafiltro, consentendo di misurare la dose in tempo reale. Soluzioni di dosatura gravimetrica sono già presenti sul mercato, talvolta abbinate a bilance esterne ad alta precisione, ma l'integrazione nativa nel macinacaffè rappresenta un passo ulteriore verso la semplificazione operativa al banco. «*La precisione della dose è un elemento decisivo per la stabilità in tazza. Lavorare a peso consente di controllare meglio il*

risultato finale e ridurre le correzioni durante il servizio», dice Andrea Coccia, Group R&D Director di Cimbali Group.

Il sistema è progettato per reagire alle variazioni che il caffè subisce nel corso della giornata adattando il comportamento della macchina in funzione delle modifiche di granulometria e delle condizioni ambientali, come temperatura e umidità. Un approccio coerente con la filosofia Slayer, dove il profilo di estrazione è parte integrante del progetto e non un parametro impostato una volta per tutte. Un ulteriore elemento riguarda la gestione termica del motore. Il sistema sviluppato da Mazzer lavora con un impatto termico ridotto rispetto alle generazioni precedenti, mantenendo al contempo elevata produttività. Il contenimento della temperatura durante la macinatura contribuisce a preservare la struttura aromatica del caffè e a mantenere costante la risposta della polvere durante l'estrazione, un equilibrio che nei macinacaffè ad alto volume rappresenta storicamente uno dei principali punti di compromesso. Sul piano costruttivo, il prototipo introduce una camera di macinatura completamente ispezionabile, elemento rilevante in contesti specialty dove la manutenzione rapida incide direttamente sulla stabilità del risultato, e due geometrie di macine differenziate: una orientata a profili di tostatura classici, una progettata per estrazioni specialty con particolare attenzione alla pulizia aromatica e alla gestione delle particelle fini. La sfida dichiarata è trasformare l'attrezzatura in sistema su scala industriale, riducendo la distanza tra progettazione e gesto quotidiano del barista in contesti operativi ordinari, non solo nell'alta gamma. «Non si tratta soltanto di ampliare un'offerta commerciale, ma di guidare attivamente il futuro dell'estrazione professionale» ha affermato Thil. Un'ambizione che il mercato valuterà nei prossimi mesi, quando le soluzioni co-sviluppate supereranno la fase prototipale per confrontarsi con la complessità del banco reale.