

## Le nuove macchine per l'espresso

### *Innovazione e cultura del caffè*

*A cura di METRO Academy*

La cultura del caffè ha radici profonde nel nostro Paese, dove con il tempo ha plasmato gusti e preferenze che hanno fatto di questa bevanda un punto di riferimento per momenti di socialità, scoperta e degustazione.

Per fare un buon caffè, i massimi cultori hanno identificato la **regola delle "4M"**: miscela, macchina, macinino e manutenzione. A questi ingredienti si aggiunge una quinta "M": la maestria dell'operatore.

La materia prima è quindi importante, ma non è l'unico elemento da considerare.

Dalle macchine manuali alle automatiche a quelle super automatiche, molta strada è stata fatta, cercando di esaltare sempre più il gusto della bevanda, così da offrire notevoli benefici per bar, caffetterie e altri format, in termini di efficienza di produzione, varietà dell'offerta e ottimizzazione di costi e tempi di servizio.

### **Perché scegliere una macchina super automatica per l'espresso?**

Le macchine super automatiche per il caffè sono modelli avanzati che permettono una **ripetitività ad alta qualità** nell'erogazione della bevanda. A seconda della programmazione che si desidera impostare, anche a livello di dosaggio, pressatura e temperatura, queste macchine sono in grado di macinare, dosare, compattare, erogare il caffè ed espellere i fondi in totale autonomia.

Alcuni tra i modelli più innovativi aggiungono ai **macinadosatori**, tramogge e accessori che permettono l'estrazione di diversi tipi di caffè, rendendo così possibile la produzione di **bevande alternative al caffè** espresso: mokaccini, cappuccini, caffè con panna, ma anche tè e infusi profumati.

Proprio la velocità e l'immediatezza di utilizzo rendono le macchine super automatiche per l'espresso un'ottima soluzione anche per i baristi meno esperti.

L'**automazione** passa anche per il controllo da remoto, la teleassistenza e l'autodiagnosi.

Le nuove macchine per l'espresso sono costruite in modo da consentirne l'**integrazione** completa con le altre risorse tecnologiche e digitali del locale, come ad esempio il software gestionale e i sistemi di pagamento, per costruire uno storico di dati di consumo da analizzare e sfruttare per migliorare il livello di performance e la tipologia di prodotti proposti alla clientela, sulla base delle loro preferenze.



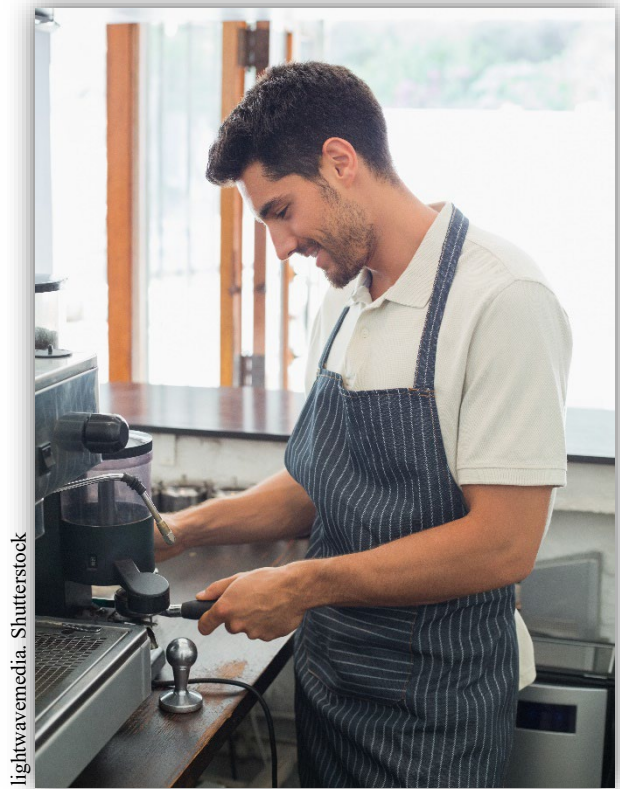
IAKOBCHUK VIACHESLAV. Shutterstock

## Come cambia il ruolo del barista?

L'utilizzo delle macchine super automatiche per l'espresso facilita certamente l'operatività di un locale e rende più snella la gestione dei clienti, specialmente negli orari di punta e in tutti quei format food in cui l'offerta prevede anche altro oltre al caffè, come avviene nei ristoranti e nelle bakeries.

La tecnologia, in ogni caso, non sostituirà mai completamente la figura del barista. Infatti, anche quelle caffetterie che scelgono di puntare sull'automazione e la comunicazione integrata mediante l'uso di macchine super automatiche, avranno sempre bisogno della presenza, dell'esperienza e della creatività del barista per diversi aspetti, dalla personalizzazione delle ricette programmate nella macchina, all'umanizzazione del servizio e alla generazione dell'esperienza che il cliente vive all'interno del locale.

Il barista è e rimane il sapiente musicista in grado, grazie ai suoi strumenti tecnologici e integrati, di creare una perfetta armonia, racchiusa in una semplice tazzina di caffè.



lightwavemedia, Shutterstock