

FABBRICANTI

SPINEL A TRIESTESPRESSO PRESENTA L'AVVENIRISTICO MODELLO "COFFEE TOWER"



SPINEL, FIN DALLA SUA FONDAZIONE, È SPECIALIZZATA NELLA PRODUZIONE DI MACCHINE DA CAFFÈ ESPRESSO CARATTERIZZATE DA ESTREMA AFFIDABILITÀ, VERSATILITÀ E RESISTENZA, SORPRENDENTI PER LA SEMPLICITÀ DI FUNZIONAMENTO, PER LA RAPIDITÀ E LA QUALITÀ DEL CAFFÈ EROGATO. L'AZIENDA SALENTINA ERA PRESENTE TRA GLI ESPOSITORI DI TRIESTESPRESSO E AL SUO STAND

SPICCAVA UN NUOVO PROTOTIPO REALIZZATO DA **GIOVANNI SPINELLI** CHE, PER LA SUA PARTICOLARE FORMA, È STATO SUBITO SOPRANNOMINATO "COFFEE TOWER".

LA NOSTRA REDAZIONE ERA PRESENTE ALL'EVENTO E HA APPROFONDITO CON IL SUO PROGETTISTA LE CARATTERISTICHE DI QUESTA INNOVATIVA MACCHINA SPINEL.



ABBIAMO
REALIZZATO UN
CONCEPT CHE
PREVEDE UN GRUPPO
CHE EMERGE DAL
PIANALE E RENDE
VISIBILE AL
CONSUMATORE IL
PRODOTTO IN TAZZA,
IN TUTTE LE FASI
DELLA SUA
PREPARAZIONE

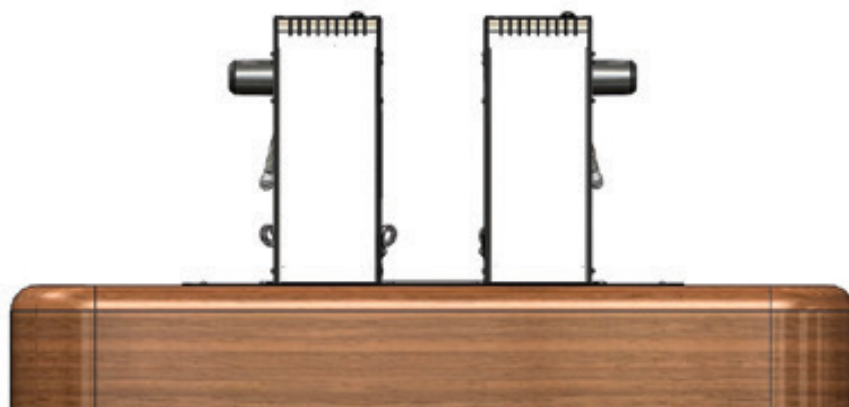
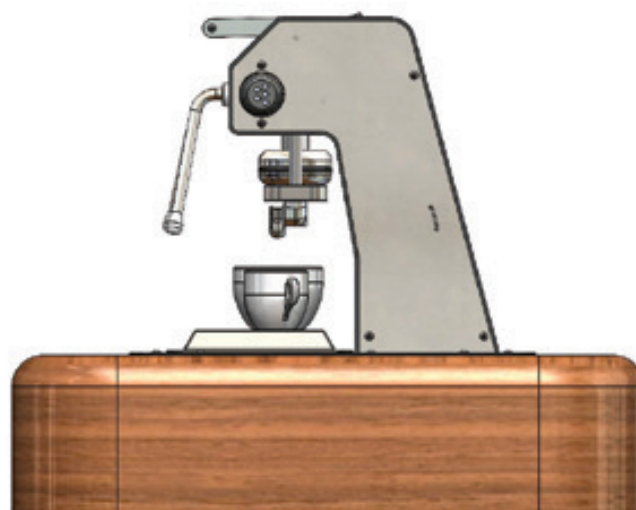
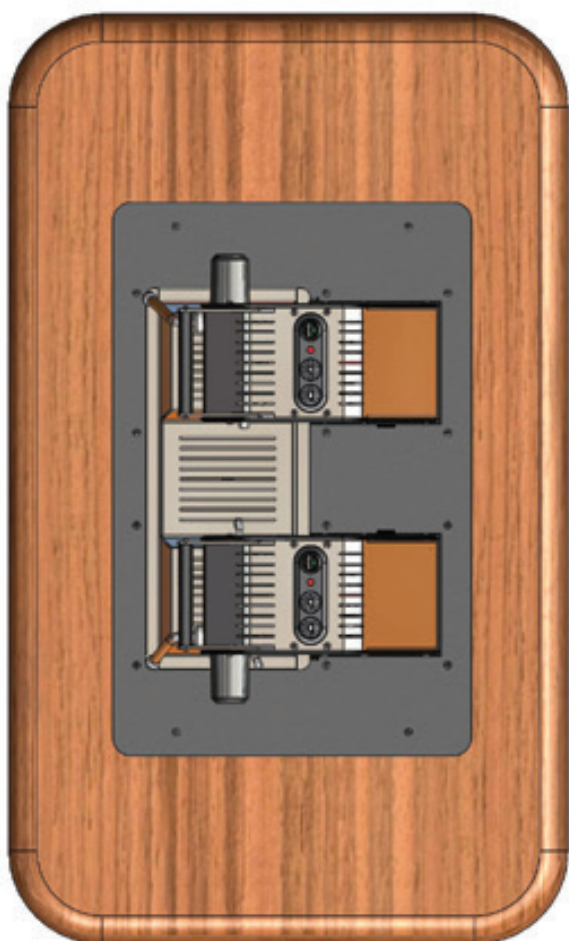
INTERVISTA CON GIOVANNI SPINELLI

Siamo subito rimasti molto colpiti dal prototipo di un vostro modello presentato in fiera. In cosa consiste il progetto “Coffee Tower” di Spinel? Il progetto nasce dopo aver osservato che il caffè espresso, quando viene erogato in una qualunque postazione Ho.RE.Ca, è sempre “nascosto” dall’operatore o dalla macchina. Così abbiamo realizzato un concept che prevede un gruppo che emerge dal pianale e rende visibile al consumatore il prodotto in tazza, in tutte le fasi della sua preparazione. Esistono già macchine progettate in questo

senso, ma sono tutti modelli classici con caffè macinato e pressato nel braccio di estrazione, mentre noi abbiamo realizzato la prima macchina a cialde con questa particolare caratteristica.

Da cosa dipende la scelta di realizzare un modello che utilizza cialde di caffè in carta? Sono 25 anni che produciamo macchine da caffè in cialda studiate per il settore ristorazione.

Siamo nati in questo particolare segmento ed è nel nostro DNA. Adesso naturalmente costruiamo anche macchine per le diverse tipologie e formati di monodose che permettono, perfino ad operatori non specializzati, di ottenere un espresso eccellente.



Siamo convinti che il caffè in cialda sia in grado di esprimere un risultato in tazza paragonabile all'espresso delle tradizionali macchine espresso a braccio. La cialda, infatti, ha il diametro e l'altezza che si avvicinano molto alle dimensioni del caffè pressato nel braccio di una classica macchina da espresso. Di conseguenza anche la granulometria, ma soprattutto la percentuale di impalpabile presente nel macinato, sono molto simili. Quest'aspetto è per noi fondamentale, l'alta percentuale di impalpabile durante l'estrazione passerà alla bevanda donandogli quella piacevole sensazione tattile che noi chiamiamo corposità. Corpoe crema in tazza sono caratteristiche imprescindibili dell'espresso italiano, anche se purtroppo a volte nei ristoranti ci vengono serviti caffè belli a vedersi, ma che hanno la densità di un tè... Infine, ma non per questo di minore

importanza, la presenza di un involucro di carta filtro a contatto col caffè totalmente compostabile e di un imballaggio protettivo esterno riciclabile, rappresentano il miglior compromesso tra le esigenze del consumatore e rispetto dell'equilibrio della natura e dell'ambiente che ci circonda.

Nel prototipo presentato in fiera utilizzate cialde da 8,5 grammi. Per quale ragione tecnica? È stata una "provocazione", nel senso che abbiamo voluto dimostrare che con le giuste grammature si riescono ad estrarre miscele 100% Arabica che, pur vantando caratteristiche eccezionali a livello organolettico ed olfattivo, solitamente non hanno una grande corposità. A volte si tenta di correggere la carenza di corposità tostando eccessivamente il caffè e questo non è un bene per la qualità

in tazza. Noi pensiamo invece che, con grammature adeguate, si possa ottenere un caffè profumato, non solo con il giusto equilibrio di acidità e dolcezza, ma anche cremoso e corposo.

Il modello esposto al vostro stand ha due gruppi. È un progetto modulare?

L'approccio modulare di questo progetto è totale, può esserci una piccola locazione con un solo gruppo o un lungo bancone con dieci gruppi. La macchina rispetta le caratteristiche tipiche di una macchina Spinel. In particolare, la Coffee Tower ha gruppi caffè con scambiatore da 700 watt che sono escludibili, quindi lascia l'opportunità di lavorare con uno o entrambi i gruppi caffè, anche la caldaia per l'erogazione del vapore e dell'acqua calda è attivabile separatamente. Un aspetto da non sottovalutare in un momento critico come questo, in cui i



costi per l'energia sono importanti. Se al posto di una macchina tradizionale da 3000 watt si sceglie una soluzione modulare Spinel, è possibile risparmiare alcune migliaia di euro all'anno!

La nuova macchina si può incassare nel bancone? Sì, questo per promuovere l'idea che la macchina da caffè sia adatta ad un qualsiasi momento di convivialità, per dare visibilità alla macchina che ci prepara un ottimo espresso, mentre chiacchieriamo, per far partecipare il consumatore al momento importante della preparazione. Abbiamo voluto rendere visibile il gruppo caffè e posizionare sotto il bancone tutta la parte accessoria (caldaia ecc.) della macchina: qualcosa di simile ad una spillatrice per la birra, per intenderci. In questo caso, dal beccuccio vedi uscire il tuo espresso pronto per la tazzina.

Quando entrerà in produzione questo modello? Prima della fine dell'anno produrremo le prime macchine, alcune delle quali già ordinate da alcuni clienti che hanno visto i prototipi. Anche qui a Trieste i riscontri sono positivi, c'è molto interesse per questo nuovo modello, che viene apprezzato non solo per il suo valore estetico ma per il concetto di sostenibilità che sa trasmettere.

C'è un elemento nuovo, una leva molto diversa rispetto ai modelli precedenti (come l'iconica Pinocchio). Come mai? La diversa forma della leva è nata per un'esigenza tecnica, dovuta alle dimensioni ridotte del gruppo caffè e alla necessità di inserire di fronte al gruppo al posto delle tradizionali pulsantiere i moderni display touch che ora vanno tanto di moda.

È un cambio radicale rispetto ai modelli precedenti, ma siamo soddisfatti, soprattutto del fatto che la nuova leva è anche ergonomica.

Le macchine avranno tutte la lancia vapore? Il modulo prevede la lancia vapore, ma è possibile realizzare moduli con un singolo gruppo caffè in cui non è prevista.

Quali sono i formati di cialda compatibili con questa nuova macchina? I tradizionali 7gr ESE e da 14gr per l'erogazione contemporanea di due caffè, ma non dimentichiamo che il formato da 8,5 grammi che abbiamo deciso di portare a Triestespresso non vuole essere solo una provocazione, ma un segnale che dimostra le potenzialità di questo sistema anche con un caffè 100% Arabica.