



## **DALLA MISCELA ALLA TAZZINA: LA RICERCA PORTA L'ESPRESSO ITALIANO A ESSERE UNO DEI PRODOTTI MADE IN ITALY PIÙ APPREZZATI**

***Dalla lavorazione della materia prima alla realizzazione di macchine "intelligenti" che con un algoritmo identificano le dosi di caffè, il mondo dell'espresso italiano è in continuo sviluppo grazie alla ricerca di prodotto, settore in cui le aziende non si fermano***

***L'Istituto Espresso Italiano ha raccolto alcuni dei più rappresentativi risultati di questo processo***

Studio delle materie prime e delle miscele, analisi sensoriale per verificare le fasi della produzione, ma anche qualità e il piacere dell'espresso in tazza, ricerche sulla tecnologia e i materiali delle macchine da caffè e delle attrezzature, fino ad arrivare alla tazza. L'Italia è un modello vero e proprio per tutto il mondo e oggi l'espresso italiano non a caso è uno dei prodotti made in Italy più riconosciuti al mondo. Per rimanere da sempre nella breccia il segreto delle aziende della filiera è quello della ricerca e dello sviluppo, settori nei quali neppure la pandemia ha frenato gli investimenti da parte dei principali gruppi italiani. «La qualità del prodotto è legata alla cura di tutti i dettagli della filiera: dalla scelta e la trasformazione della materia prima, all'industria delle macchine per caffè e dei macinadosatori, fino ad arrivare a filtri, doccette, sistemi di filtraggio dell'acqua, prodotti per la pulizia e alle tazzine – spiega il presidente dell'Istituto Espresso Italiano, **Luigi Morello** – e per giungere a tutto questo occorre preparazione, conoscenza, ma anche uno sguardo sempre rivolto in avanti verso il futuro e le tendenze da un lato dei consumatori, dall'altro della tecnologia al servizio dei professionisti del settore».

**La ricerca, il segreto del successo. Alcune eccellenze italiane.** Dal design alla funzionalità delle macchine da caffè. Per **Gruppo Cimbali** ricerca e innovazione vuol dire investimenti dall'elettronica e l'Internet Of Things per la raccolta e l'elaborazione dei dati di funzionamento, ma anche la trasformazione digitale. È il caso del progetto Digital Twin con Altair, la piattaforma che combina gemelli fisici e dati per supportare l'ottimizzazione durante l'intero ciclo di vita delle macchine, che ha utilizzato anche la Faema E71E per mettere a punto il modello. Origine, percentuale e curve di tostatura, insieme a nuovi packaging e miglioramento del processo produttivo sono i segreti di **Costadoro S.p.a.** che ha presentato la linea sostenibile con sacchetti e valvole che garantiscono elevati standard di conservazione e sono allo stesso tempo compostabili e interamente smaltibili nei rifiuti organici. Lo studio di filtri, docce e attrezzature brewing ha portato **I.M.S. Industria Materiali Stampati** a mettere a punto un protocollo interno di test per comprendere in che modo l'estrazione venga influenzata da parametri quali sagoma del filtro, tipo di foratura, disposizione e numeri dei fori, altezza e rivestimento. Inoltre, gli stessi test ripetuti sulle docce hanno portato alla messa a punto dell'accoppiamento ideale filtro e doccia che rappresenta il cuore dell'estrazione. Si è avvalso dell'Università di Girona invece **Rancilio Group S.p.a.** per l'analisi dell'estrazione e del risultato in tazza, partendo dal ciclo di conservazione della freschezza di un caffè tostato, attraverso un'analisi empirica sia dell'estrazione sia del risultato ottenuto in tazza, con un focus soprattutto sul rapporto tra il contenuto di anidride carbonica e la formazione della crema. A fare da sfondo alla ricerca per la maggior parte delle imprese italiane è il concetto di sostenibilità come nel caso della **Cesare Trucillo S.p.a.** che dal 2016 ha lavorato alla realizzazione di un impianto a basso impatto di emissioni, oltre a packaging da materiale riciclabile. Anche **La Genovese Caffè** ha concentrato lo sviluppo sulla sostenibilità puntando a prodotti realizzati da materie prime biologiche.

**L'Istituto Espresso Italiano.** L'Istituto Espresso Italiano (IEI), di cui fanno parte torrefattori, costruttori di macchine per caffè e macinadosatori e altre aziende della filiera, tutela e promuove la cultura dell'espresso e del cappuccino italiani di qualità. Oggi conta 36 aziende aderenti con un fatturato aggregato di circa 700 milioni di euro. Maggiori info: [www.inei.coffee](http://www.inei.coffee).

*Brescia, 29 luglio 2021 C.s. 08*