



La ricerca della sostenibilità anche nella tazza di caffè

Pure Brew è una tecnologia innovativa applicata alla macchina per il caffè

Mauro Parrini, COO Simonelli Group: “Abbiamo sviluppato nuove tecnologie per realizzare una macchina innovativa per gli operatori e offrire un caffè filtro unico ai consumatori più esigenti”.

L'azienda

Dal 1936, anno in cui il Cav. Orlando Simonelli realizzò la sua prima macchina per caffè espresso a Cessapalombo (MC), questa azienda marchigiana è sempre stata orientata verso la produzione di macchine industriali di qualità per la preparazione del caffè. Nel 1969 l'azienda cambia assetto proprietario e da Simonelli diventa Nuova Simonelli. Dalla metà degli anni Settanta, la sede aziendale si trova a Belforte del Chienti (MC), mentre nel 2001 l'azienda diventa multibrand aggiungendo al marchio Nuova Simonelli, lo storico brand Victoria Arduino. Recentemente, l'azienda ha cambiato denominazione in Simonelli Group. Dopo l'espansione in Italia, nel corso degli anni è arrivato anche l'ampliamento delle attività all'estero: attualmente, l'azienda ha operazioni in 124 Paesi nel mondo ed esporta il 94% della produzione, che viene realizzata completamente in Italia. Oltre alle filiali negli Stati Uniti, Francia, Singapore, Australia, Regno Unito e Germania e agli experience lab in Canada, Cina, Indonesia, Singapore, Spagna, Inghilterra, la rete commerciale di Simonelli Group conta oltre 800 concessionari dislocati in ogni continente. L'età media dei dipendenti, che oggi sono 178, è di 38 anni.

Il legame con il territorio contraddistingue da sempre il gruppo: l'azienda ha puntato sulle risorse locali, non soltanto per quanto riguarda il personale ma anche per la creazione di un network di aziende satelliti che lavorano per Simonelli Group. Anche le attività di ricerca e innovazione, sulle quali l'azienda investe risorse e competenze promuovendo un percorso verso la qualità più avanzata e la sostenibilità, vedono coinvolte le realtà locali, come l'Università di Camerino.

Innovazione di prodotto

L'innovazione di prodotto che ha riscosso un enorme successo ad HOST 2021 è stata attuata per rispondere a una domanda del settore, sulla possibilità di fare un caffè filtro utilizzando la stessa macchina e lo stesso gruppo di erogazione in cui si fa caffè espresso, semplicemente facendo lo



switch con un tasto.

È stata così messa a punto una nuova tecnologia, PureBrew Technology, per rispondere a questa esigenza degli operatori e dei consumatori e Simonelli Group con lo storico marchio Victoria Arduino ha messo sul mercato una nuova macchina, Black Eagle Maverick, che rappresenta in questo settore un'innovazione tra incrementale e radicale, in quanto non esiste nulla di simile.

La nuova Black Eagle Maverick

Black Eagle Maverick sfrutta le nuove tecnologie T3 Genius e PureBrew.

T3 Genius fornisce al barista il controllo assoluto sul caffè, usando il 37% di energia in meno rispetto alla precedente versione; PureBrew è un rivoluzionario metodo di estrazione per rilasciare il gusto più puro dal caffè e per offrire il Pure Brew Coffee, un nuovissimo caffè filtro.

Il metodo di estrazione trifase utilizza frequenze pulsanti di pressione dell'acqua per rilasciare l'aroma più puro dal chicco di caffè in base alla sua freschezza, alla regione e al tipo di caffè prescelto. La macchina utilizza un nuovissimo portafiltro per caffè PureBrew, sviluppato insieme a un rivoluzionario filtro conico a doppia maglia micro-sottile che può contenere fino a 20 grammi di caffè. Combinando la tecnologia PureBrew con il nuovissimo filtro conico brevettato, è possibile creare un caffè in filtro con la semplice pressione di un pulsante. Inoltre il sistema messo a punto consente al barista di avere il massimo controllo sull'erogazione del caffè in termini di temperatura di estrazione, peso in tazza chesi può leggere dal display del gruppo e quindi consistenza del risultato.

I benefici

Si tratta di un'innovazione in cui l'end benefit finale principalmente è il consumatore, che ha la possibilità di avere un nuovo tipo di bevanda filtro con caratteristiche uniche e non replicabili con altre metodologie estrattive.

Un ulteriore beneficio secondario lo si ha dal punto di vista della footprint delle attrezzature nel locale, in quanto potrebbe venir meno la necessità di equipment per riscaldamento acqua necessaria per estrarre caffè filtro e relativi filtri, con un risultato in tazza costante e replicabile da qualunque barista. Questa rappresenta la differenza principale dalle estrazioni manuali che sono soggettive e variano in funzione dell'operatore e della sua abilità. Inoltre la Black Eagle Maverick utilizza il 37% in meno di energia rispetto al modello precedente, ma allo stesso tempo la lancia vapore produce 2,1 bar di vapore secco di alta qualità.

Non ultimo, nell'estrazione, a differenza dei più comuni caffè filtro, non viene utilizzata carta con ovvi benefici in termini di sostenibilità.