

**Tradizione e progetto: la macchina per il caffè**

di Gabriele Adriano

Relatore: Giorgio De Ferrari

Gli italiani sono sicuramente riconosciuti da tutti come popolo geniale, estroso, fantasioso creatore di grandi invenzioni che hanno influenzato fortemente lo sviluppo della nostra società.

Pizza, spaghetti, caffè espresso sono tre di queste invenzioni, forse le più bizzarre, certamente le più note, quelle che ci identificano in tutto il mondo ed ovunque sono apprezzatissime e ricercate.

Il progetto G98 intende rivoluzionare una delle fasi fondamentali dell'arte del caffè espresso, quella della preparazione.

Tre sono i componenti "magici" di questa strana bevanda : la miscela di caffè, la macchina per l'espresso, il barista.

La macchina per l'espresso, è l'anello di congiunzione tra la materia prima e il maestro preparatore, è il cuore di ogni bar italiano, è l'oggetto misterioso che sforna il nostro caffè nero e profumato come lo desideriamo.



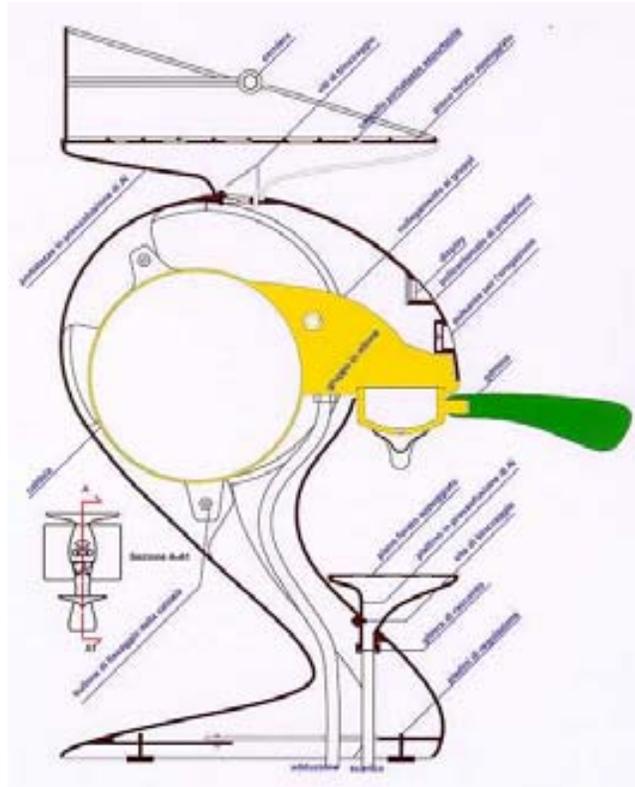
Il progetto G98 intende sviluppare proprio quest'ultimo elemento :la macchina per il caffè

Approfondite ricerche storiche e tecnologiche hanno permesso di capire quali strade percorrere nella progettazione di una nuova macchina che, come chiede la tradizione italiana, fosse attenta alla storia e all'innovazione tecnologica.

La macchina progettata si ritiene adatta alle esigenze della grande produzione seriale, attenta a tutti i particolari ergonomici ed evocatrice di forti suggestioni.



La macchina per il caffè espresso G98 risulta innovativa nelle forme espressive, nelle dimensioni esterne, nell'ergonomia e nella distribuzione delle parti interne. Esternamente la macchina si presenta con forme morbide che rievocano nell'immaginario gli anni '60 ma contemporaneamente proiettano la mente verso un futuro senza tempo. Si è ricercato un oggetto che risultasse difficilmente databile, al di fuori delle mode e delle correnti che spesso caratterizzano il design. La macchina dovrà tornare ad essere la protagonista del rituale dell'espresso, per questo si è voluta più "trasparente", leggera, leggibile indipendentemente dal suo posizionamento nel "palcoscenico" del bar. Le sue dimensioni ridotte ne facilitano la collocazione, rendendo più flessibile la creazione della giusta scenografia per la consumazione dell'espresso.



La distribuzione delle parti interne è stata fortemente innovata sollevando la caldaia, spostando la pompa volumetrica all'esterno, ottimizzando i canali di adduzione e scarico. Tutto ciò è stato ottenuto eliminando il telaio classico, sostituito da una carrozzeria portante costituita da due gusci in pressofusione di alluminio. La macchina risulta più compatta, più rigida, più facile, veloce e comoda da assemblare e smontare per la manutenzione nonché più economica nella realizzazione industriale di grandi quantitativi.

Particolare attenzione è stata posta agli aspetti ergonomici, partendo dall'osservazione sul lavoro svolto normalmente dai baristi:

la macchina impegna l'operatore, durante la preparazione di un caffè espresso, in una sequenza di ben 16 differenti operazioni, risultato particolarmente gravoso considerando che un barista confeziona mediamente 300-400 caffè al giorno. Lo studio ergonomico tende a migliorare la qualità del lavoro riducendo il numero di operazioni totali da svolgere.

Gli interventi ergonomici hanno riguardato tanto gli aspetti anatomici e motori (impugnature dei leveraggi e percorsi di utilizzo) quanto gli aspetti cognitivi (strumentazione raccolta di veloce e semplice lettura) tendendo all'eliminazione di alcune operazioni inutili.

Per ulteriori informazioni: [ghirdes@tin.it](mailto:ghirdes@tin.it)