

# La rivoluzione del beverage

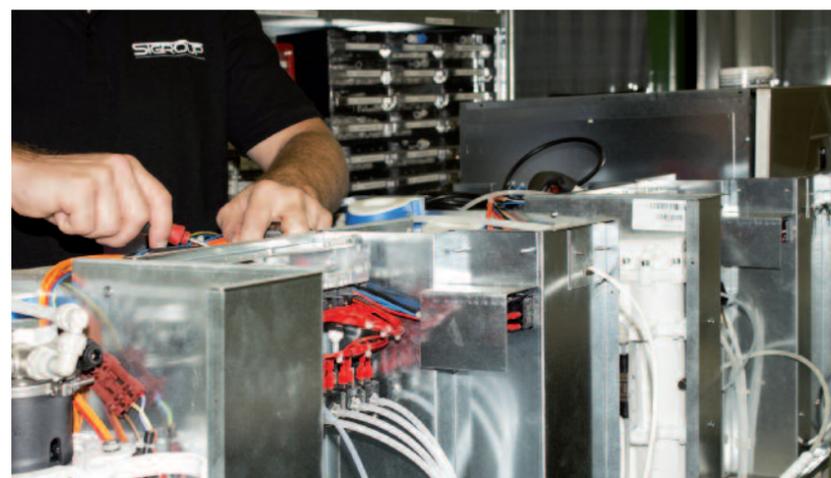
Dal concept a un sistema ultra moderno. Si chiama Genesi la soluzione innovativa per la casa, l'ufficio e molteplici spazi di accoglienza e ristorazione, frutto dell'innovazione made in Italy.

Simona Berger la presenta in anteprima

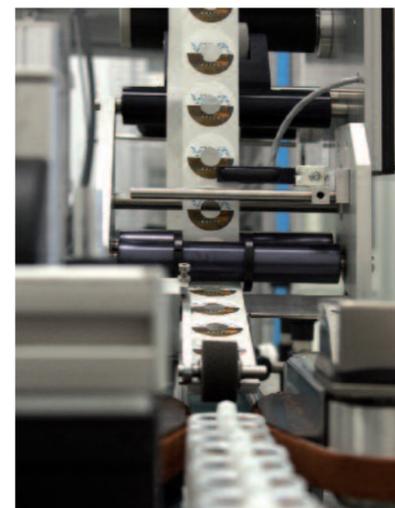
**P**artire dalla tecnologia di filtrazione e osmotizzazione dell'acqua di rete per sviluppare un'apparecchiatura innovativa che, collegata alla rete idrica domestica, consenta di erogare, al punto di consumo e in pochi secondi, un ricco assortimento di bevande realizzate senza conservanti: da quelle "su misura" buone come l'acqua dando al consumatore la libertà di scegliere, tra diverse formulazioni saline, la soluzione più adatta alle sue esigenze quotidiane, a quelle della tradizione italiana e mondiale. Il tutto grazie a un sistema a capsule monodose. L'artefice di questa intuizione è la dottoressa Simona Berger, di Sigrup International. «Per oltre ven-



t'anni mi sono occupata di processi alimentari, in particolar modo di acque minerali, caffè e altre bevande fredde e calde. Dal 2005 al 2009 ho svolto attività di consulenza per il settore dei filtri d'acqua. Così è nata l'idea di Genesi e delle bevande Viva». Questo concept ha dovuto affrontare molteplici problematiche tecnologiche. «Per il circuito di remineralizzazione in linea, volevo un sistema di base che, con una confezione ridotta di concentrato salino, erogasse grandi quantità di bevanda buona come l'acqua, la sua formula doveva essere idonea ad un consumo quotidiano e servire anche



per la preparazione di bibite e bevande calde da capsule, garantendo per entrambe le tipologie, il corretto dosaggio salino. Questo sistema non doveva invece interagire con le erogazioni da capsula delle altre formule di minerali. Dovevo impedire poi qualunque contaminazione fra bevande diverse erogate in successione. Per il circuito caffè, installare componenti prive di sostanze indesiderate che potessero essere trasferite all'acqua (come piombo, cromo e nichel) e la possibilità di usare diversi modelli di capsule tramite un circuito di erogazione universale. Infine, concepire un sistema con dimensioni mas-



*Con diverse formulazioni di sali minerali, Genesi lascia al consumatore la libertà di scegliere la soluzione più adatta alle sue esigenze*

sime del forno tradizionale da incasso, completamente automatizzato e con un'interfaccia utente semplice e intuitiva. Il tutto made in Italy». Oltre 2,5 milioni di euro sono stati investiti in ricerca e sviluppo, prototipazione rapida e realizzazione dei prototipi delle capsule e di Genesi. E si arriva a 3,5 milioni con gli investimenti in impianti, stampe, allestimento dei locali di produzione, laboratori di chimica e microbiologia, più 5 brevetti e 4 marchi registrati. «La soluzione tecnologica di remineralizzare l'acqua osmotizzata direttamente al punto di consumo ha richiesto due anni di studio condotti insieme a mio marito, dottor Scardino, che in Sigrup dirige laboratori e R&S della divisione Viva. Il concentrato salino di base, contenuto nel bag-in-box Viva Balance, viene installato in Genesi e consente di erogare 100 litri di bevanda mentre le capsule Viva di tutti gli altri prodotti impediscono il contatto tra contenuto e parti macchina. La moda-

lità di erogazione viene scelta direttamente sul touch screen a icone di Genesi: liscia a temperatura ambiente o refrigerata, poco o molto gassata, oppure calda. Il software gestisce anche gli aspetti igienico-sanitari e la corretta funzionalità di Genesi inviando al display segnalazioni di intervento o di eventuali malfunzionamenti. Al circuito caffè universale ed ai componenti ido-



Sigrup International Srl ha sede a Lacchiarella (MI)  
www.sigrup.info  
@Foto di Martina Berger

nei siamo arrivati con AmicaMia, una tecnologia senza precedenti». Tuttavia, la ricerca su Genesi non si è fermata. «In tre anni di studio e con il contributo di Luciano Palazzo, siamo arrivati a Genesi3, modello con cui inizierà la commercializzazione in Europa e in Italia subito dopo la presentazione alla fiera internazionale Eu'Vend & Coffee di Colonia (24-26 settembre). In questi anni sono state allestite diverse aree demo negli Emirati permettendo, da una parte, di migliorare le prestazioni di Genesi3 e, dall'altra, di valutarne il reale interesse. I riscontri sono stati del tutto positivi, sia per la tecnologia made in Italy, sia per la versatilità e la convenienza di Genesi3, con una significativa riduzione dell'impatto ambientale dovuto al trasporto e al ridotto spazio necessario per lo stoccaggio dei prodotti Viva, nonché per la possibilità di creare esclusive bevande a marchio del cliente».

*Vittoria Divaro*