



PRINCIPESSA : LA TECNOLOGIA CHE RIVOLUZIONA IL MODO DI PRODURRE GELATO

Principessa è la prima macchina mantecatrice per gelato e granita siciliana che consente la lavorazione del prodotto direttamente in carapina standard assicurando un eccezionale risparmio energetico

Milano, 28 gennaio 2019 - **Principessa**: nome importante per una mantecatrice per gelato. Ma, a sentire le parole dei grandi professionisti che l'hanno scelta, si tratta davvero di un geniale prodotto tecnologico. Lo chef **Moreno Cedroni**, i maestri gelatieri **Paolo Brunelli** e **Stefano Ferrara**, la barlady **Francesca Lolli** sono stati gli interpreti della nuova tecnologia che rivoluziona il modo di produrre gelato, in occasione dell'incontro organizzato negli spazi di *Identità Golose Milano – Hub Internazionale della Gastronomia*.

Principessa è la prima macchina mantecatrice per gelato e granita siciliana che consente **la lavorazione del prodotto direttamente in carapina standard**. Realizzata con **la tecnologia più innovativa e sostenibile**, è in assoluto la prima macchina per gelato ad impiegare **la tecnologia direct drive sul sistema di agitazione**.

Cuore innovativo e tecnologico della mantecatrice Principessa è il motore *direct drive*, realizzato da **Motor Power Company**, azienda emiliana fondata nel 1989 da **Stefano Grandi**, considerata oggi fra le aziende più rappresentative nella produzione di **soluzioni per l'automazione** grazie a esperienze applicative in diversi settori e ad un lavoro continuo ed incessante sul fronte della ricerca e dello sviluppo. Un impegno che è valso all'azienda il recente coinvolgimento nel programma internazionale *Elite* di Borsa Italiana, insieme a 50 società ad alto potenziale di crescita che costituiscono un network di respiro internazionale.

Quattro anni fa, Motor Power Company si è avvicinata al mondo del gelato e della gastronomia con l'idea di rivoluzionarli attraverso l'applicazione non convenzionale delle soluzioni tecnologiche sperimentate in altri contesti. La nuova tecnologia applicata ha così permesso di **uscire dagli standard** già presenti sul mercato dei tradizionali mantecatori.

Il movimento di Principessa, variabile e controllabile, riproduce il lavoro delle sapienti braccia dell'artigiano, permettendogli di **ridurre i tempi di lavorazione** e di **scegliere il grado di programmazione** della macchina per realizzare le proprie ricette. L'eliminazione del raffreddamento ad acqua e del lavaggio della macchina tra un ciclo e l'altro permette il **100% di risparmio idrico**, mentre il **consumo energetico** è ridotto rispetto ai sistemi tradizionali.

Tutte caratteristiche evidenziate da **Paolo Brunelli**, patron della *Gelateria Brunelli* di Senigallia, nel corso della sua dimostrazione: per il maestro gelatiere marchigiano, lo **spreco d'acqua pari a zero** genera un grande plus da un punto di vista **etico** ed **economico**. *“Ed è inoltre una macchina davvero interessante - ha aggiunto Brunelli - perché abbatte la barriera tra clienti e laboratorio. Così il cliente può assistere alla produzione del gelato, cosa che gli è quasi sempre preclusa.”*



Le **dimensioni d'ingombro ridotte** permettono di posizionare Principessa a vista del cliente e di preparare il gelato anche nel punto vendita, dando protagonismo alla produzione artigianale.

Grazie al suo **design esclusivo** firmato dall'Arch. Stefano Lodesani, Principessa ha concorso nel 2017 al prestigioso premio *Compasso d'Oro ADI*.

La **mantecazione verticale**, la **forma molto ampia della bocca** di ingresso con cui la macchina è stata concepita e l'**illuminazione diretta in carapina**, consentono un **controllo visivo costante** del prodotto e permettono di inserire ingredienti (granelle, parti croccanti o frutta in pezzi) in qualsiasi momento della lavorazione.

La mantecazione avviene direttamente in carapina, la stessa dove gli ingredienti vengono miscelati, che può essere riposta nel banco di conservazione e distribuzione, senza estrazione del prodotto.

Uno dei punti di forza di Principessa è senza dubbio la **personalizzazione dei parametri di mantecazione**, condizione necessaria per perfezionare le ricette. La macchina mantecatrice ha un ricettario componibile e richiamabile, che lascia al maestro gelatiere o allo chef la **scelta del livello di interazione** con la macchina stessa.

Il maestro gelatiere **Stefano Ferrara**, della gelateria *Il Pinguino* di Roma, che ha collaborato alla definizione del ricettario e allo sviluppo funzionale di Principessa, ha posto l'accento sulle caratteristiche della sofisticata tecnologia che rende uniche le prestazioni della macchina, proponendo *Rosso e bianco, zabaione a modo mio* un gelato realizzato con l'utilizzo dell'albume dell'uovo in sostituzione del latte oltre a tuorlo coagulato a bassa temperatura con alcol, per conferire alcolicità allo zabaione.

Moreno Cedroni, chef della *Madonnina del Pescatore* a Senigallia, ha presentato *Pane, burro e alici* introducendo il tema del **gelato gastronomico** e sottolineando quanto *“la tecnologia può aprire nuove prospettive per la cucina e consentire di pensare piatti e accostamenti prima impossibili rendendo lo chef creativo e ancora più capace di spiccare il volo”*. *“Mi piace paragonare la carapina di Principessa – ha proseguito Cedroni - ad una pentola che permette al cuoco il massimo della creatività anche a temperature negative”*.

La possibilità di regolare la velocità, l'accelerazione ed il senso di rotazione del cilindro, unitamente al controllo visivo costante del prodotto, mettono concretamente ogni artigiano nella condizione di esprimere al meglio le caratteristiche di ogni gelato, sorbetto o granita. Senza contare che la macchina è perfettamente **manutenibile in remoto** e dotata di un proprio Cloud, rendendola idonea all'inserimento nel piano di agevolazioni Industria 4.0.

Principessa è un prodotto tecnologico innovativo, ma soprattutto **trasversale** al punto da diventare il perfetto alleato nella realizzazione di **cocktails di ultima generazione** come ha dimostrato **Francesca Lolli**, barlady classe 1992 del *Fourghetti Bologna* e nome in ascesa nel mondo della mixology.

Protagonista dell'intervento di Francesca, *La Merenda*, un cocktail gelato ottenuto mixando bitter all'amarena, sciroppo di vaniglia, gin, succo di lime e spuma al mandarino miscelati in un drink ispirato ai profumi e agli aromi dell'infanzia. Una creazione che ha messo in luce la versatilità della macchina e le sue più interessanti e innovative applicazioni nel mondo dei miscelati.



PRINCIPESSA : CARATTERISTICHE TECNICHE

- **Consumo d'acqua:** ZERO
- **Quantità per ciclo:** fino a 3,5Kg
- **Capacità produttiva di gelato media Kg/h:** per gelato (creme e sorbetti) – 21 kg/h
per granita siciliana - 30 kg/h

- **Alimentazione:** 1x220 Vac 50Hz
- **Potenza max assorbita:** 1,2 kW
- **Telaio e rivestimento:** acciaio verniciato
- **Larghezza:** 68 cm
- **Altezza:** 205 cm
- **Peso:** 200 Kg

PRINCIPESSA : PUNTI DI FORZA

1. VANTAGGI DELLA MANTECAZIONE IN CARAPINA

- a. Nessun lavaggio della macchina, zero consumo d'acqua;
- b. No contaminazioni, no sanificazione della macchina;
- c. Produzione svincolata dalla scala colori;
- d. Nessuna estrazione del gelato, a vantaggio di una migliore qualità del prodotto e della riduzione dei tempi di processo;

2. CONSUMI E RISPARMIO

- a. Abbattimento totale consumo d'acqua;
- b. Consumi energetici più contenuti della categoria;
- c. Eliminazione di tutti i tempi a non valore aggiunto quali lavaggi, sanificazione, estrazione;
- d. Manutenzione ridotta al minimo grazie alla tecnologia *direct drive*;

3. VERSATILITA' E SEMPLICITA' DELLA MACCHINA

- a. Possibilità di invertire il senso di rotazione;
- b. Possibilità di modificare la velocità di rotazione;
- c. Grazie al compressore a portata variabile comandato da inverter, è possibile variare, per ogni singola ricetta e in ogni fase di mantecazione, la temperatura di lavoro;
- d. Possibilità di decidere la temperatura di estrazione del gelato;
- e. Facilità di utilizzo e riduzione dei tempi di formazione dei lavoratori stagionali
- f. Possibilità di utilizzare le numerose ricette già ottimizzate della library della macchina;
- g. Possibilità di creare o modificare in piena autonomia le ricette della library della macchina;
- h. Facilità di trasporto ed integrazione in aree di lavoro
- i. Facilità di trasporto per eventi ad hoc (catering, cerimonie, formazione, ...)
- l. Possibilità di vedere e far assistere il processo di mantecazione

4. CLOUD

- a. Possibilità di salvare le ricette in cloud, disponibili in tutte le macchine su diversi punti vendita
- b. Possibilità di monitorare in tempo reale le statistiche di produzione, lo stato di funzionamento di ciascuna macchina da tablet, PC o smartphone;