



## COMUNICATO STAMPA

### ***Rhea, 9bar e Fratelli Milano al Sigep con l'inedita iniziativa "Design for all" e una competizione tra specialty***

*Dal 21 al 24 gennaio presso lo stand D2/015, i visitatori gusteranno un caffè al buio stimolando i sensi tattilo-olfattivi e parteciperanno come giuria popolare a una competizione tra 9 microroaster.*

Milano, 13 gennaio 2023 - [Rhea](#), [9bar](#) con la sua torrefazione Little Bean, e [Fratelli Milano-Italian coffee](#) saranno insieme al Sigep nel pad D2 per offrire ai visitatori un'esperienza sensoriale collegata al momento della pausa caffè, e una competizione tra specialty estratti con le macchine superautomatiche di Rhea.

#### **"Design for all" – la centralità dell'automazione**

All'interno dello stand sarà realizzato un percorso sensoriale al buio, dove i visitatori potranno vivere un'esperienza tattile-olfattiva: toccare con mano le piante e le foglie di caffè, i chicchi, gli strumenti per la macinatura, per poi passare a cogliere le caratteristiche aromatiche del caffè verde e di quello tostato, terminando con la degustazione di un caffè estratto con la macchina superautomatica di Rhea rhTT1, attraverso l'applicazione rheability che permetterà un'interazione inclusiva.

*"Design for all è un concetto che vuole esprimere come il design e la tecnologia della macchina possano creare uno strumento idoneo a essere utilizzato da qualsiasi utente, sia professionale che non, grazie alla possibilità che dà l'automazione di personalizzare, e quindi interpretare, ogni singola ricetta, regolando e settando tutti i parametri che influiscono sull'estrazione del caffè, e garantendone la replicabilità.*

*Non ultimo, nel concetto di "for all", l'automazione permette di superare qualsiasi tipo di barriera legata alla disabilità degli utenti, offrendo loro l'opportunità di gestire attività anche nel mondo della somministrazione. In questo contesto si inserisce anche il recente progetto "Seed of Inspiration" per il Bear Paw Cafè di Shanghai, che ha consentito a persone con disabilità visiva di diventare baristi professionisti." **Commenta Andrea Pozzolini, CEO di Rhea***

Infatti Rhea, da sempre impegnata sul fronte della sostenibilità sociale e con l'obiettivo di favorire l'integrazione nel mondo del lavoro delle persone disabili, ha sviluppato una macchina del caffè per il progetto "Seed of Inspiration" che ha consentito ai fratelli ipovedenti Tian Bao e Tian You, di realizzare il sogno di diventare baristi, grazie anche ad un percorso di formazione. Per questo progetto, Rhea ha dotato

una macchina di un pannello tattile con sei forme in rilievo, ognuna corrispondente a una ricetta diversa: un quadrato per l'espresso, un cerchio per il doppio espresso, un triangolo per l'americano, un diamante per l'americano a temperatura ambiente, una stella per l'acqua calda e un cuore per l'acqua a temperatura ambiente. Un esempio e un'opportunità per molte persone che possono così rendersi indipendenti e gestire un proprio business.

### **La competizione**

Con l'obiettivo di rafforzare il connubio di valore tra i caffè specialty e le macchine superautomatiche, presso lo stand di Rhea, 9bar e Fratelli Milano si svolgerà una competizione che vedrà protagonisti 9 microroaster. Da sabato 21 a lunedì 23 gennaio, lo stand ospiterà ogni giorno tre microroaster, i cui caffè saranno estratti con la superautomatica rhTT1 di Rhea, e degustati e valutati dai visitatori, che rappresenteranno la giuria popolare, il cui voto concorrerà per il 25% al punteggio finale che decreterà il vincitore.

Martedì 24 sul palco ci sarà un giudice SCA, Luca Ventriglia (il cui voto inciderà per il 40%), che guiderà una giuria composta dagli stessi 9 microroaster: tre alla volta, a turno, degusteranno e daranno il loro giudizio, che inciderà per il 35%. Dalla somma dei tre punteggi – del pubblico di non addetti, di torrefattori e del giudice SCA – verranno eletti i primi tre classificati.

L'ultima fase sarà determinata dall'esperienza di Ventriglia che "al buio" li valuterà e decreterà il vincitore assoluto.

*«La proposta della competizione è piaciuta ai microroaster, che hanno subito aderito con entusiasmo: i nove concorrenti sono Ditta Artigianale, Bugan Coffee Lab, His Majesty the Coffee, Gearbox, Il Manovale, Naked Coffee Roaster, La Sosta, Varesina Caffè e Antonelli Specialty Coffees. Nella taratura della macchina saranno affiancati da un tecnico Rhea, e sarà interessante scoprire come una macchina superautomatica sia in grado di essere settata per estrarre al meglio il loro caffè specialty, garantendo per chiunque la replicabilità del risultato. Un'esperienza che guarda al futuro»* spiega **Andrea Lattuada, co-titolare di 9bar e ideatore della competizione.**

**Rhea Vendors Group**, fondata da Aldo Doglioni Majer nel 1960, è tra i più importanti produttori al mondo di distributori automatici, ampiamente personalizzabili. Eccellenza del made in Italy, Rhea si contraddistingue per la forte impronta internazionale, design di altissimo livello e tecnologia all'avanguardia. Con headquarters e produzione in provincia di Varese e filiali in 9 paesi esteri, Rhea ha il vanto di diffondere la cultura del caffè in oltre 90 Paesi di tutto il mondo. Negli ultimi vent'anni Rhea ha posto le basi per un'importante trasformazione: da player del mondo del vending a precursore nell'utilizzo della distribuzione automatica nei settori del new retail, hotellerie e out of home, confermando la propria vocazione a interpretare e anticipare un mercato in continua evoluzione. Posizionandosi tra il mondo digitale e quello fisico, le nuove proposte di Rhea rivoluzionano il concetto dell'ospitalità e l'offerta di consumo in contesti sia business che residenziali, contribuendo a migliorare la qualità della vita delle persone.

Sito: [rheavendors.com](http://rheavendors.com) LinkedIn: [Rhea Vendors Group](https://www.linkedin.com/company/rhea-vendors-group) Instagram: [Rheavendorsgroup](https://www.instagram.com/rheavendorsgroup) Facebook: [Rhea Vendors](https://www.facebook.com/rhea.vendors)

Per informazioni:

**Rhea Vendors Group**  
Michela Re Dionigi-  
Marketing and Communications  
Tel 02 96655 305  
[mredionigi@rheavendors.com](mailto:mredionigi@rheavendors.com)

**ROCK communications**  
Ufficio stampa  
Alessia Cuppini - 393.9028868  
Manuela Roccato - 335.6417846  
[rhea@rock-communications](mailto:rhea@rock-communications)