

Kamira

Kamira è stata la risposta ad una domanda che l'inventore pose a sé stesso dopo aver cestinato numerose macchine elettriche, quella domanda recitava: «Ma perchè sul fornello di casa non è possibile fare un buon caffè?». C'era qualcosa di nuovo in quella domanda che non aveva ancora ricevuto risposta dalla grande industria, che proiettata nell'era iper tecnologica aveva ignorato di considerare che le cose più semplici sono le migliori e durano più a lungo.

A quella domanda Nino Santoro volle rispondere. Diploma di perito meccanico, appassionato esploratore di ogni fenomeno osservabile, iniziò la sperimentazione con la «pretesa» che il caffè doveva essere cremoso, rapido ed economico, e che la vita della caffettiera doveva essere molto lunga. Occorreva quindi, che gli oli contenuti nella polvere non dovevano essere bruciati dall'alta temperatura e che la caffettiera doveva essere in acciaio inox, materiale che si riscalda velocemente. Occorreva inoltre che la polvere usata doveva costare poco, ad esempio quella della moka. Infine all'interno della caffettiera non vi dovevano essere valvole e guarnizioni perché si sarebbero guastate rapidamente.

Aveva in casa delle moka in acciaio inox, belle da ammirare in vetrina, ma che con il caffè ci litigavano. Le tagliò a metà e le modificò in modo che l'acqua attraversasse la polvere con il favore della forza di gravità, come al bar, ed inserì un sistema per evitare che l'acqua giungesse sul caffè poco o troppo calda.

Fu una buona partenza, ma i risultati sia pur incoraggianti non avevano le caratteristiche del «massimo ottenibile» a cui egli aspirava. Un memorabile giorno (erano ormai passati molti mesi dall'inizio della sperimentazione) si accese una lampadina, una folgorante intuizione generata in meno di un attimo e nasceva quello che oggi si chiama «Kamira System». Una soluzione semplice, non soggetta ad usura che garantisce condizioni stabili per l'estrazione ideale dei grassi contenuti nella polvere del caffè. Oggi Kamira è alla portata di tutti, può durare a lungo come una pentola e sul fornello di casa produce un caffè eccellente che costa poco. Possiamo dire che la domanda di Nino Santoro ha avuto la giusta risposta.