



La storia della torrefazione Caffè Aiello ha l'affascinante aroma d'altri tempi, in una terra in cui immaginare un'impresa in grado di affermarsi oltre i ristretti confini locali richiede una bella dose di coraggio e tanta voglia di fare. Perché quella di Caffè Aiello è una storia calabrese, costellata di momenti esaltanti e altri più faticosi, fatta da persone che con dedizione e sacrificio hanno costruito una realtà solida e sana. Quelle stesse persone che, fin dal 1967, ogni singolo giorno scrivono le pagine di un'avventura che ha visto una piccola torrefazione artigianale diventare un'azienda moderna, i cui prodotti sono degustati e apprezzati in diverse parti del mondo.

Uno sviluppo che dona il privilegio della realtà ad un sogno, una visione che ha guidato fin dall'inizio l'attività del fondatore Gaetano Aiello. Quella di esaltare il gusto dell'espresso italiano con materie prime di alta qualità, capace di tenere alta la bandiera del Made in Italy in tutto il mondo. Per Caffè Aiello, l'innovazione è una vocazione naturale e ha scandito la sua intera storia, permettendo alla lavorazione del caffè di raggiungere livelli di eccellenza.

Nell'industria alimentare e dell'imballaggio, niente funzionerebbe nella produzione senza la tecnologia del vuoto. In quali processi e prodotti viene utilizzata la tecnologia del vuoto nella produzione e nel confezionamento del caffè in Caffè Aiello? La tecnologia del vuoto nel processo pro-

La tecnologia del vuoto nel processo produttivo Aiello viene utilizzata su più linee di confezionamento; la linea del macinato sottovuoto, la linea dei barattoli piccoli e dei barattoli grandi per uso Bar.

Che impatto ha avuto finora la pandemia sulla produzione e sulle vendite di Caffè Aiello ?

Senza alcun dubbio è stato un impatto devastante, soprattutto per ciò che concerne il canale horeca. La chiusura continuata della maggior parte dei nostri clienti bar ha causato un drastico calo delle vendite e di conseguenza della produzione. Siamo stati costretti ad attivare gli ammortizzatori sociali.

Qual'è per voi un buon grado di vuoto e perché è particolarmente

importante nella produzione e nel confezionamento del caffè?

La maggior parte dei prodotti che sono destinati alla grande distribuzione organizzata (GDO) e che produciamo con l'ausilio del vuoto hanno bisogno, ovviamente, di una lunga shelf life. Mediamente vengono garantiti 24 mesi di shelf life. Il vuoto, unitamente ad un'ottima fase di corretto degasaggio con azoto, ci consente di ottenere degli ottimi risultati in termini di durata della vita del prodotto. Al momento, come da tanti anni, confezioniamo il nostro caffè con materiale triplice accoppiato, per ottenere una migliore barriera all'ossigeno oggi disponibile sul mercato. Senza alcun dubbio, però, siamo consapevoli che fare il vuoto, soprattutto nel caso del caffè macinato, ci costringere a rinunciare a parte dei profumi e degli aromi che si creano subito dopo la macinatura del caffè e che potrebbero rimanere inalterati per un buon periodo se non facessimo il vuoto.

Perché la gamma di prodotti per il vuoto di Leybold è particolarmente adatta alle vostre applicazioni ed esi-

genze? Quali sono le caratteristiche uniche dei prodotti?

Abbiamo scelto Leybold per le 2 linee di confezionamento dei barattoli per iniziare a testare questa tecnologia sul nostro processo produttivo. Sicuramente, nei prossimi anni saremo propensi a sostituire le altre pompe in uso per convertire il tutto con la tecnologia Leybold. Il nostro processo produttivo è certificato anche Halal e Kosher, e anche per questo motivo, l'utilizzo della vostra tecnologia a secco ci consente di operare con maggiore tranquillità e sicurezza in tutte le fasi della produzione.

Qual è l'impatto ambientale del vostro processo? Quanto è importante la tecnologia del vuoto per il risparmio di energia, costi e risorse?

Sul tetto nel nostro nuovo impianto produttivo è stato installato un sistema di pannelli fotovoltaici che al momento ci consente di recuperare circa il 40% dell'energia che produciamo durante le fasi del processo produttivo. Abbiamo completato il passaggio nel nuovo stabilimento produttivo solo a fine gennaio 2021. La pandemia con tutti i suoi effetti non ci consente, ancora ad oggi, di valutare a pieno quelli che sarebbero i reali consumi a regime. Non appena saremo in grado di valutare bene il da farsi, saremo propensi a valutare l'ampliamento del sistema dei pannelli fotovoltaici e la scelta di sostituire le altre pompe oggi in uso sulle altre linee produttive, sempre per ottenere dei migliori risultati anche e soprattutto in termini di risparmio energetico.

Come è nata la collaborazione fra Caffè Aiello e Leybold.

L'Ing. Raffaele Mucciato ci ha fatto visita nel vecchio stabilimento, ci ha illustrato dettagliatamente i vantaggi dei vostri sistemi, e dopo una valutazione condivisa, abbiamo deciso acquistare i vostri sistemi e provare ad utilizzarli su 2 linee produttive. La sua visita è capitata subito dopo l'acquisto completo da parte nostra di una nuova linea di confezionamento, la più utilizzata, di



conseguenza, non siamo riusciti a sostituire tutte le pompe in nostro possesso, ma con il tempo, siamo propensi a farlo.

Com'è il rapporto con leybold nei vari reparti?

Ottimo, nulla da dire al momento.

Avete notato un aumento della produzione/qualità grazie alla tecnologia del vuoto di Leybold?

No, perchè i vostri sistemi sono installati su 2 linee produttive dedicate alla linea bar. Queste linee produttive sono state drasticamente rallentate dagli effetti della pandemia.

Cosa rende le pompe per vuoto Novadry particolarmente adatte alla vostra applicazione?

Senza alcun dubbio, lo spazio ridotto e la facilità di manutenzione rappresentano 2 aspetti molto importanti, che ci rendono soddisfatti della tecnologia Leybold.

Quali progetti avete in programma con Leybold in futuro?

Come già indicato in precedenza, con il



tempo, vorremmo convertire altre 2 pompe oggi in uso su una nostra linea produttiva per utilizzare anche in questo caso le vostre pompe Novadry.

