

PRIMO PIANO

## FACCIAMO IL PUNTO SUL CAFFÈ PORZIONATO

**LA GENESI DEI SISTEMI IN CIALDA E CAPSULA È STATA PRESSOCHÉ CONTEMPORANEA. MOLTI PLAYER CI HANNO MESSO MOLTO TEMPO AD AFFERMARSI SUL MERCATO, MA ALLA FINE LO HANNO CONQUISTATO. COME MAI? NE ABBIAMO PARLATO CON GIANFRANCO ZANARINI, CHE DA TRENT'ANNI LAVORA NEL SETTORE ED OGGI È TITOLARE DI SEPACK, REALTÀ ATTIVA NELL'AMBITO DELLA PROGETTAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DI LINEE PER CAFFÈ.**



**Q**uali sono le differenze tra i due tipi di soluzione? E perché nel lungo periodo la capsula si è imposta sulla cialda?

Zanarini: Contrariamente a quanto si crede, a livello di qualità del prodotto non sussistono grandi differenze tra i due sistemi, in quanto le cialde sono a loro volta protette da una busta esterna a barriera in materiale PET/ALU, e mantengono alta la shelf life del macinato. Il problema, semmai, è che in certi tipi di macchine, la cialda deve essere posizionata alla perfezione, altrimenti si corre il rischio che durante il processo di infusione l'acqua calda non filtri correttamente la bevanda. In questo senso la capsula, che deve essere semplicemente infilata nel suo alloggiamento, è più pratica. Inoltre, tale tipo di soluzione consente uno smaltimento più agevole una volta ottenuta la bevanda, poiché la capsula usata resta asciutta e solitamente viene stoccata assieme ad altre capsule per essere buttata una volta che il vano è pieno, mentre la cialda usata resta umida, può sgocciolare e va buttata via appena si è ottenuta la bevanda. La cialda presenta però alcuni tipi di vantaggi, tra cui un minor costo di produzione e, almeno fino a qualche tempo fa, un minor impatto ambientale in termini di smaltimento. Relativamente a questo aspetto, c'è da rilevare che gli ultimi sviluppi in fatto di materiali, dovuti agli sforzi di chi produce polimeri e di chi li trasforma, garantiscono una compostabilità totale della capsula, che la rende una soluzione ecologicamente a bassissimo impatto. I trend per il futuro sono quindi due: o le capsule potranno essere riciclate per produrne di nuove o potranno essere disperse nell'ambiente senza impatto. In entrambi i casi, si tratta di soluzioni sostenibili ed ecologiche.

**Al di là delle differenze "meccaniche" tra cialde e capsule, ci sono altri fattori che hanno portato all'affermazione di queste ultime?**

La diffusione capillare della soluzione in capsula, per lo meno nell'ambito della vendita diretta, è figlia anche e soprattutto degli sforzi di Nestlé ed è innegabile che la politica di marketing adottata negli ultimi dieci anni dal marchio svizzero, attraverso il proprio brand Nespresso, abbia contribuito fortemente a rendere tale tipo di soluzione quello più alla moda. E se le strategie di marketing del marchio Nespresso sono state la causa scatenante, il fattore decisivo è stata la scadenza del brevetto, avvenuta tre anni fa, che ha di fatto portato alla liberalizzazione dei sistemi in capsula, aprendo le porte anche al settore della grande distribuzione, dove oggi è possibile trovare sistemi compatibili. Oggi, la soluzione in capsula è la più diffusa sia nel canale della vendita diretta, che in quello della grande distribuzione, con quote importanti anche in ambito vending.

**Come vede il futuro del mercato?**

C'è ancora un grandissimo margine per il mercato del porzionato, basti pensare alla possibilità di creare miscele sempre nuove, più o meno raffinate ed evolute. Bere caffè diventerà sempre più una questione di gusti a seconda delle miscele, un po' come per altri prodotti di consumo: così come quando ci si reca al ristorante non si chiede genericamente del "vino", ma si decide tra le differenti tipologie in base alle proprie preferenze, allo stesso modo sarà possibile scegliere in maniera semplice tra differenti miscele (arabica, robusta etc.) e origini (Colombia, Brasile, etc.).

E non si parla solo di caffè: già oggi, le capsule vengono utilizzate per confezionare prodotti quali cioccolato, tè e ginseng, oppure dei "blend" di bevande a base di caffè aromatizzate che, se da un lato possono far storcere il naso ai puristi, dall'altro contribuiscono ad allargare in maniera esponenziale l'offerta, ampliando enormemente il mercato. Allo stesso tempo, il caffè e le bevande sono sempre più fruiti negli uffici e nei vari ambienti di lavoro, contesti in cui il porzionato in capsula risulta essere la soluzione privilegiata. Vi sono poi ambiti in grande sviluppo, l'e-commerce ad esempio, che in Italia stenta a decollare, nel resto dell'Europa sta crescendo in maniera importante.

**E dal punto di vista dei costruttori?**

Il settore è più che mai dinamico anche sotto questo profilo: oggi, ci sono innumerevoli aziende in grado di realizzare impianti che coniugano performance ed efficienza, operando in atmosfera modificata per il confezionamento di capsule compatibili con tutti i principali sistemi per infusione. Esistono tante dinamiche realtà che negli ultimi anni si sono specializzate nel settore del caffè ed oggi offrono soluzioni per il confezionamento in capsula adatte a tutte le tipologie di sistemi compatibili, confezionando pure ginseng, tè ed altri solubili.

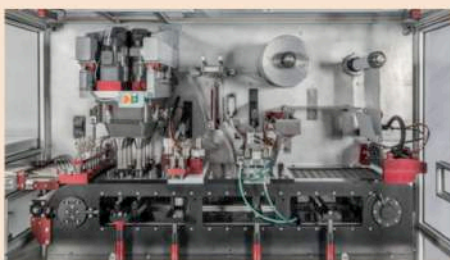
L'offerta è quanto mai eterogenea anche per le tecnologie che stanno a valle della linea produttiva, con realtà in grado di confezionare capsule in busta o contenitori rigidi, adatte a tutti i canali della grande distribuzione e del vending. Al di là dei casi specifici, la forza del comparto industriale che si muove a servizio del settore caffè è proprio questa: poter offrire un'offerta scalabile, adatta a qualsiasi tipo di torrefazione: dalla grande multinazionale alla piccola realtà che produce in conto terzi, collaborando a stretto contatto con il mondo produttivo per offrire soluzioni su misura.





## SPREAFICO, L'INNOVAZIONE VA DI PARI PASSO CON LA TRADIZIONE

Nata quarant'anni fa come officina meccanica specializzata nelle lavorazioni di precisione, Spreafico è oggi una realtà consolidata nel settore della progettazione e commercializzazione di macchine per il confezionamento in capsule. Tutto ha inizio nel 2008, quando la società coglie l'opportunità di entrare nel mondo del caffè, con la progettazione e costruzione di un impianto per il riempimento capsule da 600 pezzi al minuto. Ha quindi iniziato a variare anche la tipologia di clientela: dalle piccole realtà artigianali della zona si è passati dapprima alle aziende di medie dimensioni dislocate in Lombardia e successivamente, grazie alle conoscenze e all'esperienza trentennale nel mondo del caffè di Gianfranco Zanarini, attualmente commerciale di Spreafico, alle grandi imprese sul territorio nazionale. Nel 2012, a seguito della partnership commerciale con la società spagnola Coyma, Spreafico è entrata anche nel mercato del caffè spagnolo, acquisendo commesse da parte dei più importanti torrefattori iberici. Oggi Spreafico si muove sul mercato globale operando soprattutto nel settore del caffè e dei prodotti solubili, offrendo una ricca line up di macchine per il riempimento di capsule, caratterizzate da differenti velocità e caratteristiche, in modo da adattarsi alle più disparate esigenze produttive. Un'attenta politica di assistenza tecnica, abbinata all'attenzione verso aspetti quali l'affidabilità e la robustezza delle macchine, ha consentito a Spreafico di stabilire una relazione stabile e duratura con i propri partner. Non sono rari i casi in cui, a seguito di una prima fornitura di macchinari, un'azienda cliente richieda l'installazione di successive linee e impianti per il confezionamento.



La qualità delle soluzioni sviluppate da Spreafico ha portato negli ultimi due anni ad un'importante espansione verso i mercati extra-europei, in paesi quali Sudafrica, Australia, Canada, Cina e Thailandia. Pur usufruendo delle competenze meccaniche presenti sul territorio, Spreafico continua a mantenere internamente la progettazione. Inoltre, produce in proprio parte delle componenti per le macchine, grazie a un'officina moderna e perfettamente equipaggiata, dotata di torni, frese e unità a controllo numerico. Tra i primati che Spreafico può vantare a livello tecnologico, vi è quello di essere riuscita per prima a trasformare, per tutti i tipi di capsule auto-protette, gli impianti in atmosfera modificata tramite un tunnel di azoto, riuscendo così ad abbassare notevolmente la presenza dell'ossigeno, che oggi ha un valore garantito inferiore all'1%. Questo consente al caffè presente all'interno delle capsule di mantenere l'aroma per un lungo periodo tempo. Oggi, come quarant'anni fa, i principi che guidano l'azienda sono la ricerca di un continuo miglioramento e la massima attenzione verso le esigenze del cliente.

[www.spreafico-srl.com](http://www.spreafico-srl.com)

## SPREAFICO, INNOVATION GOES HAND IN HAND WITH TRADITION

Born forty years ago as a mechanical workshop specialized in precision machining, today Spreafico is a well-established company in the design and marketing of machines for capsule packaging. The company, headquartered in Calolziocorte, Lecco, shows great dynamism, as demonstrated by its revenues, which are up 30% since last year, and a share of export which is constantly growing.

Spreafico has strengthened its experience in the field of technologically advanced machines, suitable to be operated on multiple shifts and requiring very little maintenance. In 2008 the company became an S.r.l. (limited liability company), expanding its staff and its network of external suppliers. It was at this time that Spreafico seized the opportunity of entering the coffee industry then started diversifying its target: from small craft businesses in its same area to medium sized companies in Lombardia first and, afterwards, thanks to the current SPREAFICO sales manager Gianfranco Zanarini's 30 years knowledge and experience in the coffee industry, to major national industries. In 2012, after a commercial partnership with Spanish company Coyma, Spreafico also entered the Spanish coffee market, securing orders from the most important coffee roasters in Spain. Today Spreafico operates on the global market, especially in the coffee and soluble products industry, offering a wide selection of machines for capsule



filling, with different speeds and features in order to be suitable to the most diverse of production needs. While Spreafico takes advantage of the mechanical skills available in the area, all of its design teams work internally. The company also produces some of the components for the machines on its own, thanks to a modern and perfectly equipped workshop, with lathes, millers, and numerical control units. Spreafico can boast many cutting-edge technological solutions, one of them is being the first - and at the moment the only - company to have been able to transform plants under modified atmosphere with a nitrogen tunnel, for all kinds of self-sealing capsules, thus being able to significantly lower the oxygen level, which now has a guaranteed value of less than 1%. This allows the coffee inside the capsules to maintain its aroma for a long period of time. Today, just as forty years ago, the principles guiding the company are the search for constant improvement and a profound attention to the client's needs.

