

NILMA. Il cuocipasta automatico Dough.O.Mat C 40/2 di Nilma ha capacità di carico di 7+7 kg ed è in grado di produrre 500-700 porzioni/ora. Le superfici a contatto con il prodotto sono in acciaio inox AISI 316 lucidate e gli angoli sono arrotondati per una pulizia facile e accurata. Pannellatura esterna, coperchi e camini sono in acciaio inox 18/10. Il suo utilizzo garantisce la perfetta aderenza alle migliori regole gastronomiche in fase di cottura della pasta nonché di tortellini e gnocchi con soli tre interventi: prefissare il programma di cottura, introdurre la pasta e il sale e, a fine cottura, terminare l'operazione di scarico. Il sistema di riscaldamento (gas, elettrico, vapore) è impiegato e disinserito automaticamente non appena la temperatura dell'acqua viene raggiunta. Questo controllo termostatico, unito alla perfetta coibentazione della vasca di cottura, consente sensibili risparmi energetici

La formazione e l'aggiornamento della rete vendita e dell'operatore rimangono elementi centrali per le aziende del settore. Osserviamo rapidamente come gestiscono queste importanti attività. Nilma organizza prove e dimostrazioni per il cliente in fase di acquisto. Presso l'Innovation Center di Electrolux

Professional a Pordenone seminari e dimostrazioni per i professionisti della ristorazione fanno parte della routine quotidiana. Per Desco è la rete di agenti a occuparsi della formazione in campo. L'azienda si sta organizzando



Antonio Guerrini, direttore generale di Ceced Italia

«Fondamentale la certificazione energetica»

Ceced Italia - Associazione nazionale produttori apparecchi domestici e professionali si costituisce nel 2006 come associazione indipendente, socio diretto di Confindustria e associazione di settore di Anie Federazione, appartenente al network europeo di Ceced, con sede a Bruxelles ma presente in 23 Paesi. Raccoglie circa 100 aziende che operano in Italia nel settore degli apparecchi domestici e professionali (gruppi Assocamini, Cappe, Componenti, Climatizzatori, Grandi eldom, Piccoli eldom, Professionali, Scaldacqua, Unicalor): un insieme che rappresenta circa il 90% del mercato italiano del settore, con 150.000 addetti e un fatturato complessivo di 16 miliardi di euro, al cui interno l'export ha una quota significativa: 9,3 miliardi. Abbiamo intervistato il direttore generale, Antonio Guerrini.

Qual è il peso del settore delle cucine professionali?

«Vale circa 2,5 miliardi, circa la metà del fatturato espresso dal settore a livello europeo. L'Italia è tra i maggiori produttori a livello mondiale, insieme a Stati Uniti e Giappone, e le sue quote export variano dal 40 all'85% in base alle diverse tipologie di prodotto. Via via che aumenta la complessità tecnologica delle apparecchiature, sale il peso della quota destinata ai paesi esteri».

Su quali aspetti puntano maggiormente i produttori?

«In passato l'evoluzione del settore si è basata soprattutto su logiche di efficienza, di supporto all'impegno della manodopera e su un livello di automazione dei prodotti in grado di rendere il prodotto finito meno dipendente dalla professionalità dell'operatore, una richiesta avanzata soprattutto dal settore della ristorazione collettiva. Da qualche anno a questa parte ha assunto un'importanza crescente il tema dell'energia, cruciale per un settore decisamente energivoro: in Italia, circa un quarto dei consumi nel terziario è attribuibile al mondo della ristorazione. Le aziende hanno fatto molto, tuttavia la visibilità è poca perché manca una normativa specifica per misurare - come già avviene per gli elettrodomestici - la qualità energetica dei prodotti (classe A, A+, B...). Già una decina di anni fa il nostro Paese ha presentato a livello europeo progetti che tuttavia hanno trovato poco spazio. Non possiamo stabilire scadenze, tuttavia oggi il

nostro obiettivo è di ottenere in tempi rapidi la certificazione energetica anche sui prodotti professionali. Frattanto le macchine hanno consumi sempre più ridotti: confrontandoli con quelli di 10 anni fa, la minore richiesta energetica è stimabile tra il 10 e il 20%. L'obiettivo è di arrivare almeno al 30%, che trasformato in kWh dà cifre molto importanti. Un fronte sul quale prosegue la ricerca è quello della sicurezza, sul quale sono già stati raggiunti importanti risultati e per il quale l'obiettivo è un continuo miglioramento degli standard».

Il futuro delle cucine è prevalentemente elettrico?

«Dipende dalle scelte politiche dei diversi Paesi. Se osserviamo lo scenario europeo, pochi (Italia, Spagna, Grecia) hanno una prevalenza di alimentazione a gas; altrove le cucine vedono una presenza sempre più massiccia di apparecchiature elettriche. Le nostre aziende sviluppano tecnologie ai massimi livelli su entrambi i fronti».

Le continue innovazioni sono una spinta a investire in nuove apparecchiature?

«Nella ristorazione la sostituzione avviene prevalentemente per obsolescenza delle apparecchiature e il turnover si ha ogni 10-15 anni circa. La certezza di un risparmio potrà dare vigore alle vendite quando si arriverà a una certificazione dei consumi energetici, così come è avvenuto nel mercato domestico».

La produzione italiana continua a essere un riferimento per il mondo della ristorazione e prosegue con la vitalità e l'innovazione che le hanno fatto meritare questo ruolo?

«Le grandi multinazionali del settore hanno sedi produttive e centri di ricerca nel nostro Paese, che è il punto di riferimento del mondo della ristorazione. Non sono stati rilevati rallentamenti negli investimenti in ricerca nel 2008. Per quanto riguarda il 2009, l'attuale situazione d'incertezza suggerisce prudenza, anche se il settore per ora mantiene abbastanza bene le proprie quote grazie anche al turismo. E ritengo che turismo e ristorazione saranno i primi a ripartire non appena si uscirà da questa crisi generalizzata».