

# la Gazzetta dell' **Economia**

## Grottaglie, ora i fatti Le priorità dopo la scelta dell'Alenia

### Il traino della grande industria

di Federico Pirro\*

La decisione di Alenia Aeronautica di localizzare la costruzione delle componenti per fusoliera in materiale composito del nuovo aereo della Boeing 7E7 Dreamliner nell'area di Grottaglie - riservando la produzione dei piani di coda all'impianto di Foggia specializzato nelle realizzazioni in fibra di carbonio e l'ingegneria di progettazione e industrializzazione al polo partenopeo del settore - merita a mio avviso alcune riflessioni aggiuntive a quelle legittimamente soddisfatte di chi, dal presidente della Regione Fitto al sindaco di Grottaglie Bagnardi, dai sindacati pugliesi all'Assindustria di Brindisi, ha lavorato per rendere possibile la scelta dell'Alenia in favore della città pugliese e del suo preesistente (e da potenziare) stock di infrastrutture e capannoni.

In primo luogo bisogna esprimere compiacimento per l'assegnazione alla società del Gruppo pubblico Finmeccanica di una ingente commessa da parte della grande società statunitense: in tempi di globalizzazione e di perdita di competitività del sistema produttivo del nostro Paese non era affatto scontato che ciò accadesse ed è pertanto un risultato non di poco conto quello conseguito.

In secondo luogo è necessario sottolineare ancora una volta - ove pure ve ne fosse bisogno - il ruolo decisivo assolto per la crescita di un comparto strategico come quello aeronautico da un grande azienda a controllo pubblico, detentrici di un know-how pregiato e ricca di maestranze altamente qualificate. Per chi nel Governo Berlusconi continua a guardare alle imprese pubbliche - nel caso della Finmeccanica peraltro già quotata in



La decisione di Alenia di costruire in Puglia, a Grottaglie e a Foggia, alcune componenti del Boeing 7E7, l'aereo di nuova generazione, rappresenta certamente un vantaggio per la regione: si crea nuova occupazione, tornano gli investimenti dei grandi gruppi, si rafforzano le attività industriali aeronautiche.

Ma ci sono anche impegni che è

necessario onorare per non vanificare tutto il lavoro fin qui svolto per convincere Alenia a scegliere la Puglia. A cominciare dai lavori di allungamento della pista a tremila metri. La Seap sta procedendo alla relativa progettazione.

L'auspicio è che il tutto avvenga in tempi stretti, in modo da rispettare le tappe e le scadenze fissate.

7

Le domande entro il 15 novembre

### Finanziamento a giovani (25mln) aspiranti imprenditori agricoli

La Regione Puglia ha emanato un nuovo bando finalizzato a favorire i giovani che intendono impegnarsi nell'imprenditoria agricola.

Le agevolazioni consistono in un premio unico di 25 mln di euro. Le domande dovranno essere presentate entro



14

Ai fondi possono accedere anche le cooperative

BRINDISI

8

Il punto del Sindaco sulle infrastrutture

LAVELLO

17-20

Il tosta-caffè made in Basilicata

BARLETTA

21

Summit di produttori di pasta fresca

FOGGIA

24

Un grande conservificio nella zona industriale

All'interno

**TREND**  
 NEW ECONOMY & FINANZA

inserto di 5 pagine

### Alfredo Mantovano Ecco gli errori del Centrodestra

La Gazzetta dell'Economia in una intervista con il sottosegretario agli interni Alfredo Mantovano, coordinatore di An per la Puglia, ha fatto il punto sulle iniziative del partito alla vigilia delle elezioni per l'elezione del presidente della Regione e del rinnovo del Consiglio regionale. Mantovano è piuttosto duro nell'analizzare i recenti errori del centrodestra.



Alfredo Mantovano

3



Rivoluzione dalla Basilicata: arriva il "Tostacaffè K1"

# In 6 mesi, cinquecento bar diventeranno "torrefazioni"

**"I**l bar risparmia il 70% sul costo del caffè".  
"Trasformandosi in torrefazione, le vendite aumentano tostando il caffè nel bar".  
"Più ricavi e più qualità nei bar che acquistano il caffè crudo". Sono questi i punti fermi della strategia di marketing della società Ing. Napoli & C. Industrie Riunite srl di Lavello.

L'obiettivo è quello di soddisfare le richieste più esigenti dei clienti, ai quali viene garantita la purezza e il gusto delle varie qualità di caffè selezionati dai migliori raccolti.

Il progetto è nato per dare la possibilità agli appassionati del caffè di creare un prodotto esclusivo e pregiato allo stesso tempo, mediante l'utilizzo di una tecnologia dalle dimensioni ridotte e appositamente inventata per essere utilizzata nei locali, quali pasticcerie, bar, ristoranti e ovviamente caffetterie, nelle quali essa trova la collocazione ideale.

Inoltre, l'utilizzo permette al suo utilizzatore di produrre miscele di ogni genere, permettendogli di esporre nel proprio locale un vasto menù di caffè.

Si chiama "Tostacaffè K1" la geniale macchina per tostare il caffè di dimensioni ridottissime e dal prezzo accessibile, dotata di un cervello elettronico che consente di trasformare, quasi magicamente, il caffè crudo in caffè tostato. Il barista autonomamente tosta il caffè nel proprio bar ottenendo enormi vantaggi:

- Riduzione sul costo del caffè di circa il 70%;
- Nel Bar un forte gradevole profumo di caffè;
- Caffè sempre fresco servito ai clienti;
- Miscelazione delle percentuali di araba e robusta personalizzata;
- Possibilità di offrire più varianti di caffè;

Il tutto si traduce in aumento delle vendite di caffè.

L'uso della macchina è semplicissimo. Basta immettere il caffè crudo nella tramoggia e premere un pulsante, al raggiungimento della perfetta tostatura interviene una suoneria che avvisa il barista.

Ecco le caratteristiche:

- Produzione oraria Kg. 3
- Dimensioni: larghezza cm. 50, profondità cm. 71, altezza cm. 72
- Assorbimento Kw. 3

- Dotata di vasca di raffreddamento
- Dispositivo di sicurezza per lo spegnimento delle resistenze.

La Tostacaffè K1 è stata costruita con gli stessi requisiti di tecnologia e sicurezza delle macchine industriali per la tostatura del caffè.

La tostatura del caffè con la Tostacaffè K1 si effettua con il caratteristico sistema all'italiana.

Per la Tostacaffè la torrefazione è molto di più di un'arte: è controllo tecnologicamente all'avanguardia nella selezione dei chicchi da tostare, sul grado di tostatura, sul raffreddamento del caffè cotto ("cotta" in gergo) e su molte altre variabili del processo.

La tostatura viene eseguita in un forno alla temperatura di circa 220°. Le principali modifiche che il chicco subisce durante questa fase sono: perdita di peso, dovuta all'evaporazione dell'acqua e di alcune sostanze volatili; aumento del volume rispetto al prodotto crudo; formazione di una colorazione bruno-nerastra, dovuta alla carbonizzazione della cellulosa ed alla caramellizzazione degli zuccheri; comparsa, sulla superficie dei chicchi, di un olio brunastro (il caffeina), che determina il caratteristico aroma; infine, una leggera perdita di caffeina dovuta al calore.

L'acquisto di Tostacaffè K1 non significa solo elevare la qualità del prodotto, ma significa anche intervenire in modo drastico sull'economia del proprio locale.

Lo schema accanto offre una chiara rappresentazione del livello di risparmio che un locale medio affronta nel momento in cui sceglie di acquistare caffè crudo invece che già tostato.

Per informazioni telefonare allo 0972.83077



## La torrefazione come un'arte

La torrefazione è un'arte che richiede esperienza e costante innovazione. Durante questo processo avvengono le modificazioni chimiche che danno gusto al caffè. Nel processo di tostatura i chicchi crudi vengono prima selezionati e poi passati nelle macchine tostatrici. Qui vengono scaldati e rimescolati costantemente fino a quando la temperatura raggiunge i 200-230°C. Durante la tostatura i chicchi diminuiscono di peso, aumentano di volume e si modificano chimicamente, così si formano le componenti aromatiche del caffè. Più il caffè viene torrefatto più il colore diventa scuro ed il gusto amaro. Generalmente il chicco deve raggiungere una tonalità bruna, la cosiddetta "tonaca di frate", tuttavia a seconda dei paesi ci può essere una tostatura più chiara o più scura. Terminata la tostatura i chicchi vengono velocemente raffreddati affinché conservino al loro interno le sostanze aromatiche. Tutto questo grazie a Tostacaffè K1 avviene automaticamente.

## Tre fattori chiave per un buon caffè

Un buon caffè dipende da 3 fattori chiave:

- la qualità del prodotto crudo
- la sua torrefazione
- la sua preparazione

Se uno di questi tre fattori non dovesse essere soddisfacente il risultato verrebbe sicuramente notato nella tazzina.

Il progetto Tostacaffè K1 è nato per dare la possibilità agli appassionati del caffè di creare un prodotto esclusivo e pregiato allo stesso tempo, mediante l'utilizzo di questa tecnologia dalle dimensioni ridotte e appositamente inventata per essere utilizzata nei locali, quali pasticcerie, bar, ristoranti e ovviamente caffetterie, nelle quali essa trova la collocazione ideale.

Inoltre l'utilizzo di Tostacaffè K1 permette al suo utilizzatore di produrre miscele di ogni genere, permettendogli di esporre nel proprio locale un vasto menù di caffè.