

La pulizia senza più segreti Asachimici lavora col mondo

L'AZIENDA HA SEDE A VESCOVATO
Nell'ambito del settore chimico
tratta prodotti destinati al settore tessile
e alla pulizia delle macchine da caffè

La storia di Asachimici risale al 1890, anno di costituzione della prima ditta individuale denominata A.S.A (Azienda Saponi e Affini). La sua presenza per oltre 60 anni è stata caratterizzata dalla grande specializzazione nella produzione di saponi, per poi essere soppiantata dagli anni '50 dai detergenti e degli additivi per bucato che conosciamo oggi. In questa ottica, con un portafoglio di brand particolarmente significativi in diversi settori, Asachimici si proponeva nell'emergente settore mass market e in seguito negli hard discount, inserendosi con i suoi detergenti con prevalente azione coadiuvante del lavaggio. Grazie a questa filosofia, Asachimici è stata in grado di garantire prodotti per il bucato con caratteristiche che rispettano i moderni tessuti, sia bianchi che colorati, con rapidi adeguamenti alle specifiche regolamentazioni legislative, nonché grande attenzione a soluzioni riguardo il minore impatto ambientale. Onde assicurare tali costanti performance, Asachimici, tramite i suoi laboratori, sottopone periodicamente sia le materie prime in acquisto che i prodotti finiti alla vendita a severi test secondo il protocollo specifico NSF International P152, facendo rigoroso uso di materie prime certificate all'origine da FDA (Food and Drug Administration). Costanti e significativi progressi tecnologici, ottenuti da una équipe di esperti, hanno permesso ad Asachimici di raggiungere il massimo risultato in termini di garanzia di qualità



Gianfranco Carubelli, papà Giancarlo e Marco

a supporto del totale rispetto per i capi lavati e per l'ambiente. A questo si aggiunge la capacità di rispondere ai nuovi disegni legislativi e logistici della Comunità Europea, nonché alle severe autorizzazioni relative al settore food per quanto riguarda l'export negli Usa e in Canada. È infatti nel settore food e beverage che i titolari dell'azienda, i fratelli **Gianfranco** e **Marco Carubelli**, sempre affiancati dall'infaticabile papà **Giancarlo**, hanno riscosso un consenso crescente grazie alla messa a punto di una linea di prodotti mirati alla manutenzione della macchina espresso e del macinacaffè.

Gustare la bevanda più amata dagli italiani e non solo, dipende dalla qualità della materia prima, dalla capacità del barista, ma anche (e soprattutto) da come si affronta la pulizia delle apparecchiature, partendo dalla macinatura del chicco fino alla gestione costante e corretta della macchina. Fin dalla nascita nel 1998 di Scae (Specialty Coffee Association of Europe, ora confluita nell'associazione mondiale

Sca), Asachimici è stata vicina e apprezzata dai migliori baristi del globo. Nel corso del 2024, sarà sponsor delle finali dei 7 campionati mondiali organizzati dalla Speciality Coffee Association e garante della migliore pulizia delle apparecchiature con i suoi prodotti della linea classica 'Plus' e 'Verde', quest'ultima realizzata con ingredienti provenienti da fonti rinnovabili di origine vegetale. Al-

la ricerca di prodotti sempre più in linea con l'ambiente, Asachimici ha affiancato quella di confezioni che non comportano l'utilizzo di plastica vergine, puntando sul suo riciclo: ad oggi sono numerosi gli articoli che sono contenuti in imballaggi 100% R-PET, ovvero totalmente di plastica riciclata.

Oggi Asachimici opera per il 60% della sua attività sui mercati internazionali esportando i suoi prodotti in buona parte dell'Europa, nel Nord e nel Sud America, nel Medio Oriente (Afghanistan e Uzbekistan) e in alcuni Paesi Arabi.

«La situazione venutasi a creare in questi tempi recenti -



**Opera per il 60%
della sua attività
sui mercati
internazionali
importando
materie prime
dall'Asia
ed esportando
il prodotto finito
in Europa
nell'America
del nord e del sud
e in Medio Oriente**

commenta Gianfranco Carubelli - ha reso assai più complicata e incerta la fase di acquisizione delle materie prime dai Paesi dell'est. L'odierna e difficile situazione nel Mar Rosso comporta l'allungamento dei tempi di trasporto (da un mese in tempi ordinari a 4 mesi oggi) con la necessità di ricorrere a grandi scorte di magazzino e il pagamento anticipato delle stesse.

Per di più, in questa fase il mercato russo e, più in generale, quello dei paesi dell'est, è assolutamente bloccato. Solo qualche tempo fa - continua Carubelli -, avevamo aperto una scuola di caffetteria a San Pietroburgo per insegnare ai baristi l'arte di un buon caffè, affiancata alla corretta e continua pulizia dei macinacaffè e delle macchine. Tutto questo si è arrestato improvvisamente. Stavamo creando anche in quelle zone il nostro mercato, così come avevamo fatto negli anni in Europa; ora staremo a vedere».

Accanto all'efficacia dei suoi prodotti, Asachimici ha un ulteriore grande punto di forza sia a livello nazionale sia internazionale: la formazione. «È un percorso che abbiamo avviato per primi 12 anni fa, realizzando un corso gratuito di 4 ore per insegnare la cultura di un buon caffè, grazie alla corretta manutenzione delle macchine. Lo abbiamo chiamato PulyDay: grazie alla sua impostazione che unisce la pratica alla teoria, è sempre più richiesto sia in Italia sia all'estero. Presso la sede aziendale abbiamo strutturato una Academy aperta alle torrefazioni, ai distributori, ai baristi e alle tante figure che ruotano attorno al caffè. I nostri insegnamenti sono riportati nero su bianco su testi distribuiti da Hoepli e utilizzati nelle scuole alberghiere».

Paradossalmente, risulta più difficile in Italia che all'estero

smontare alcune teorie non corrette circa la manutenzione della macchina Espresso. Serve però offrire la giusta soluzione per ottenere un risultato ottimale. «Oltre alle vendite del prodotto risulta necessario investire sul 'capitale umano' - spiega Carubelli - A questo proposito stiamo sviluppando una rete commerciale di 'esperti del pulito' che vada ad interfacciarsi direttamente con l'operatore finale, il barista, che è il vero protagonista del successo di un buon caffè, che può essere tale solo se tutte le fasi di lavorazione vengono realizzate in maniera corretta e con attrezzature pulite».

«In questi tempi di incertezza dei mercati internazionali - continua Marco Carubelli -, anche per il settore chimico le conseguenze sono pesanti. L'industria chimica oggi non produce più alcune materie prime per ragioni di ecologia e sicurezza e serve agire sulle formulazioni, nel rispetto delle stringenti normative di settore. È solo così e grazie al lavoro in tandem con un laboratorio di analisi chimiche certificato secondo la norma UNI 17025, che riusciamo a testare nuovi prodotti e a certificarli. Per questo da sempre siamo vicini ai baristi di oggi e domani nelle scuole, ovunque si fa cultura e sui 'campi di gara' delle numerose competizioni nazionali e internazionali. A breve il nostro marchio e i nostri prodotti saranno in evidenza nel corso delle finali mondiali delle diverse categorie delle competizioni organizzate dalla Specialty Coffee Association a Chicago (Usa dal 12 al 14 aprile), a Busan (Corea del Sud dall'1 al 4 maggio) e a Copenaghen (Danimarca dal 27 al 29 giugno)».

Nonostante un clima internazionale incerto e teso, ciò che contraddistingue Asachimici è la resilienza nel tempo.