Innovare rispettando la tradizione, Gruppo Caffo premiato allo SMAU

52422430362-4035a9de1b-k-b76da596

Il premio ‘Innovazione Smau 2022’ è un riconoscimento che sottolinea la linea imprenditoriale di Gruppo Caffo 1915 che, oltre ad eccellere per l’alta qualità, si distingue anche per le innovative strategie produttive.



Nuccio Caffo amministratore delegato di Gruppo Caffo 1915, ha commentato: *“La nostra strategia è stata quella di fare innovazione in un settore tradizionale e il mercato e i numeri ci hanno dato ragione. Mi piace sottolineare come* ***la tradizione non sia altro che l’innovazione del passato ben riuscita****. Le nostre tradizioni quindi già racchiudono innovazioni di successo consolidate. Antica Distilleria F.lli Caffo ha una grande vocazione alla tradizione con una produzione che mantiene un metodo artigianale nonostante la quota di mercato raggiunta che copre oltre il 40% del canale degli amari a base di erbe e un* ***export che tocca oltre 70 Paesi stranieri****. Questo è stato possibile perché le continue innovazioni realizzate negli anni hanno portato ad un volano di sviluppo importante”.*

Antica Distilleria F.lli Caffo ha saputo eccellere d**iventando leader nel proprio mercato di riferimento** declinando l’innovazione su una nuova dimensione: il recupero di conoscenze dalla propria tradizione e da quella dei territori e l’integrazione con le più avanzate conoscenze e tecnologie

disponibili, anche ampliando e innovando i suoi impianti nella logica dell'industria 4.0.

Questa è la storia di un'**azienda che è passata dal 1% di quota di mercato negli anni '90 all'attuale 40%** che trova fondamento in una strategia incentrata sull'innovazione pensata con un orizzonte di lungo periodo e basata sull'alleanza con il mondo della ricerca.

Riferisce **Rosario Varì** Assessore allo Sviluppo Economico Regione Calabria che ha partecipato allo Smau e ha presenziato alla premiazione: *"L'innovazione tecnologica, basata su ricerca e sviluppo, rappresenta uno dei principali fattori per la nascita, la crescita e la competitività delle imprese, e quindi per l'occupazione. Il Governo regionale è fortemente impegnato a* ***sostenere tanto i processi di ricerca, innovazione e competitività*** *delle imprese, quanto i processi di digitalizzazione di P.A., cittadini e imprese, per i quali nel PR 21/27 abbiamo allocato risorse ingenti. La presenza della Regione Calabria a SMAU è indicativa della volontà del Governo regionale di* ***supportare i giovani talenti calabre****si, le loro idee, le start up innovative in un processo di crescita volto a migliorare il tessuto imprenditoriale e generare occupazione e ricchezza su un territorio che oltre a bellezze naturalistiche e ricchezza culturale esprime straordinarie competenze e tante potenzialità che vanno valorizzate. Un plauso va rivolto alle eccellenze Calabresi, come Caffo, che ha saputo cogliere i vantaggi derivanti dalla* ***innovazione e digitalizzazione dei processi produttivi*** *ed ha oggi ricevuto a Smau il meritato riconoscimento.".*

Nel Polo dell'Innovazione, Gruppo Caffo 1915 ha **investito nella creazione di un originale modello di trasferimento tecnologico** basato sulla Rete delle Hall Tecnologiche: spazi all'interno delle imprese che ospitano sistemi pilota necessari a sperimentare, reinterpretare e testare innovazione di processo e di prodotto con il fine ultimo di applicare l'innovazione direttamente ai processi produttivi industriali.

Un esempio importante di questo processo di innovazione aziendale è rappresentato da **Vecchio Amaro del Capo**, oggi prodotto nel modernissimo stabilimento, alimentato da pannelli solari. L'infuso viene realizzato in un impianto creato "su misura" per Caffo che riproduce gli antichi sistemi di estrazione dinamica, ma con l'applicazione di tutte le innovazioni oggi possibili come, per esempio, il **dosaggio automatico degli ingredienti**, il controllo e la gestione delle temperature di infusione, la gestione dei tempi, il blend dei vari infusi per ottenere il prodotto finale. **Tutto controllato da PLC attivabile solo con apposita chiavetta "blindata"** che contiene le ricette da eseguire, così da preservare al meglio il know how aziendale.

Il prodotto ottenuto viene stivato in grandi tini in rovere per il necessario affinamento per poi essere trasferito automaticamente al reparto imbottigliamento tramite tubazioni fisse in acciaio inox che attraversano il ponte di collegamento tra i due stabilimenti separati da strada pubblica. Tutti i sistemi sono interconnessi tra di loro e dotati dei necessari controlli che hanno permesso di “azzerare” la possibilità di eventuali errori umani. Ciò garantisce la **continuità qualitativa nel tempo**, riscontrabile anche dalle continue analisi chimiche ed organolettiche, che si validano a vicenda, con il metodo messo a punto dal laboratorio interno “Caffo Research”.

L’innovazione ha consentito di **rispondere alle richieste di un mercato in continua crescita**, ma anche di realizzare prodotti nuovi, basati sulla valorizzazione di botaniche del territorio, come per esempio del Ginepro Fenicio per Emporia Gin e su modalità di produzione e confezionamento sempre più efficienti. Del resto, l’azienda ha molte idee nel cassetto per creare nuovi prodotti: il patrimonio di ricette, che si tramandano di generazione in generazione o frutto delle recenti ricerche, ammonta già ad oltre duemila documenti ed è in continua evoluzione.

“Possiamo dire che il fattore vincente della nostra crescita sia proprio l’automazione a 360 gradi dei processi. La strategia basata sull’«Innovation Through Tradition» è stata premiata dai numeri. Oggi, rispetto al momento in cui è stata avviata l’esperienza del Polo di innovazione, la nostra azienda ha raddoppiato il proprio fatturato dei prodotti storici, ha realizzato nuovi prodotti, e di conseguenza ha moltiplicato il numero delle bottiglie vendute ogni anno nel mondo”, conclude **Nuccio Caffo**.