



Nella foto:
Maurizio Maccagnani

La conquista dello Spazio... al bar

Presenza nota sui banconi dei bar da quasi 50 anni, La Spaziale è tra i marchi di macchine professionali per il caffè espresso più noti al mondo. L'azienda nasce a Bologna nel 1969 da Adriano Cacciari, ideatore della 'Tipo A', ribattezzata poi 'La Spaziale' come omaggio alla conquista dello Spazio di quegli anni. Il successo di quel primo modello convinse Cacciari, sua moglie Giorgina e, in seguito, sua figlia Franca e il marito Maurizio Maccagnani (attuale presidente) a fare di quel primo esperimento un'azienda. Così nacquero le Officine Aba (divenute poi La Spaziale in virtù del prodotto più noto). Alla base del successo, oltre al design ricercato, fu un sistema di scambio termico a vapore, ancora oggi alla base dei prodotti dell'azienda, che garantisce maggiore stabilità termica ed evita la formazione di calcare abbattendo i costi di manutenzione e consentendo un notevole risparmio energetico. È degli anni '90 il trasloco a Casalecchio, in parte dello stabilimento che fu della Giordani, dove oggi oltre alla fabbrica sorge un bar-ristorante e un punto degustazione e vendita di caffè e the. Oggi l'azienda occupa 125 dipendenti e produce 17mila macchine all'anno su due sedi, a Casalecchio e Jesolo, e ha filiali commerciali a Milano e in Usa, Brasile e Romania. Il 2016 si è chiuso con un fatturato di quasi 29 milioni di euro, in crescita di circa il 6% sul 2015. Di questi, oltre il 70% è ottenuto sui mercati esteri, in particolare Francia, Regno Unito, Penisola Iberica, Corea del Sud, Cina, Stati Uniti e Brasile.

La Spaziale, arte del caffè "Una storia di tecnica e design"

Maurizio Maccagnani guida l'azienda di Casalecchio

Questione di stile, oltre che di area merceologica. Quando Maurizio Maccagnani, presidente de 'La Spaziale', l'azienda-mito delle macchine per il caffè espresso da bar, chiede a chi arriva nel suo ufficio a Casalecchio se per caso vuole un caffè, a risposta affermativa non corrisponde una telefonata alla segretaria. Il bancone montato davanti al suo ufficio, per intenderci, non è per bellezza: funziona davvero, basta saperlo usare. È un punto cruciale: "Il saper-fare - ragiona Maccagnani mentre carica la macchina - è

da tempi non sospetti parte integrante della nostra strategia".

Maccagnani, voi produce e vendete le macchine. Saper fare il caffè non è un problema dei baristi?

"È anche un nostro problema, invece. Perché la qualità del caffè che viene servito in un bar che ha in bella mostra una nostra macchina coinvolge anche noi. Così ai circa mille baristi, ristoratori e studenti dell'alberghiero che frequentano ogni anno i nostri training cen-

ter insegniamo a fare il caffè, montare il latte, a realizzare le decorazioni sui cappuccini e soprattutto a effettuare una buona manutenzione che renda eterna la macchina".

Fare macchine eterne, per un produttore sarà una buona tattica?

"(Ride, ndr). Ovviamente le macchine che produciamo oggi, dalle più semplici alla S40, la top di gamma realizzata per i nostri 40 anni, o la S50 che uscirà nel 2019 per i nostri cinquanta, sono lontane un abisso dalle prime. La tecnologia e la ricerca hanno portato al controllo in bluetooth delle erogazioni, all'autoregolazione in base alla stagione e a molto altro. Ma poi ci capita di girare il mondo e trovare nostri vecchissimi modelli, perfettamente funzionanti senza aver mai visto un manutentore. Un orgoglio".

Qual è il segreto?

"Per noi è un brevetto del fondatore, Adriano Cacciari, che rivoluzionò il settore consentendo di non scaldare l'acqua, ma di usare il vapore generato a partire dall'acqua corrente".

I vantaggi?

"Due, principali: abbattere la formazione del

calcare, quindi la manutenzione. E consentire un notevole risparmio energetico. Argomento oggi cruciale, che nel '69 era del tutto alieno".

Perché tanta attenzione al design?

"Le macchine per il caffè, così imponenti e piazzate sul bancone, sono la prima cosa che vede chi entra in un bar. Per questo alla fatica di realizzarne sempre più affidabili, si somma lo sforzo a fare macchine belle, nello spirito del primo nomignolo, La Spaziale, a cui dobbiamo nome e successo".

La frontiera di oggi?

"Il servizio: un'assistenza diretta sulle macchine, la formazione di tecnici in tutto il mondo, e quella di baristi e ristoratori. A parità di qualità, nel tempo, la formazione e il servizio sono oggi la nostra marcia in più".

E il futuro?

"Le macchine professionali a cialda, che aprono nuovi mercati, soprattutto all'estero e nei luoghi non prettamente dedicati alla ristorazione come le hall degli hotel o i circoli privati. Un modo del tutto diverso di fare il caffè, ma con la cura e la qualità di sempre".

I numeri dell'azienda

1969 fondazione

Adriano Cacciari brevetta un nuovo metodo che usa il circolo di vapore

125 dipendenti

Nella sede di Casalecchio dove sorge anche un bar ristorante

17 mila macchine all'anno

È la produzione divisa tra Jesolo e la storica sede di Casalecchio

29 milioni di euro

È il fatturato 2016, in crescita del 6% sul 2015. L'export supera il 70%