

CONSERVAS LA COSTEÑA

SE SI DOVESSE DEFINIRE IL MESSICO CON UN SOLO AGGETTIVO, SENZA OMBRA DI DUBBIO SI SCEGLIEREBBE "COLORATO", PERCHÉ I COLORI PREDOMINANO NELL'ARTE, NELL'ABBIGLIAMENTO, NEI PAESAGGI E NEI PIATTI. LA CUCINA MESSICANA È UNA VERA ESPLOSIONE DI GUSTI, SAPORI E PROFUMI CHE METTONO SUBITO ALLEGRIA E VITALITÀ E FAN VENIR VOGLIA DI FAR FESTA. TRA LE STARS CULINARIE DI QUESTO GRANDE PAESE CENTROAMERICANO SPICCA IL PEPERONCINO, CHE È ANCHE IL FIORE ALL'OCCHIELLO DELLA PRODUZIONE DELL'AZIENDA CONSERVAS LA COSTEÑA, MARCHIO ICONICO DELLA GASTRONOMIA MESSICANA. CON OLTRE 100 ANNI DI ATTIVITÀ, QUESTA IMPORTANTE REALTÀ INDUSTRIALE CONIUGA ABILMENTE OGNI GIORNO USANZE, TRADIZIONI E INNOVAZIONI; E QUANDO SI PARLA DI INNOVAZIONI È FONDAMENTALE PER LA COSTEÑA INVESTIRE CONTINUAMENTE IN NUOVE SOLUZIONI COME IL NUOVISSIMO IMPIANTO DI PRODUZIONE DELLE BOTTIGLIE HDPE DI GRANDE CAPACITÀ PER L'IMBOTTIGLIAMENTO DELL'ACETO, UN PRODOTTO MOLTO RICHIESTO DAL MERCATO CHE HA RESO NECESSARIA L'INSTALLAZIONE DI UN MONOBLOCCO DI RIEMPIMENTO E TAPPATURA DELLA SERIE HEVF 15-4-B HC S FORNITO DA ENOBERG (SOCIETÀ DEL GRUPPO SMI).

- **SETTORE: ACETO**
CONSERVAS LA COSTEÑA
Ecatepec de Morelos (Città del Messico), Messico
www.lacostena.com.mx
- Monoblocco di riempimento e tappatura
ENOBERG HEVF 15-4-B HC S



VIDEO



GEO LOCATION



UN'ESPLOSIONE DI GUSTI, SAPORI E PROFUMI

Per mantenere la sua leadership di mercato, La Costeña punta tutto su lavoro, efficienza ed innovazione.

In oltre 100 anni di attività l'azienda messicana non ha mai smesso di innovare e guardare a nuovi ed entusiasmanti obiettivi futuri; da questo punto di vista non esiste impresa più messicana di Conservas La Costeña, che mette la qualità del cibo al primo posto nella sua attività e che tutto ciò che fa viene fatto bene, con cura, con impegno e sempre con l'obiettivo di offrire ai consumatori qualcosa di speciale.

Nonostante il peperoncino ricopra un ruolo da protagonista nella dieta messicana e nei prodotti realizzati da La Costeña, anche gli altri articoli della vasta gamma dell'azienda sono oggetto di continue attenzioni ed innovazioni per soddisfare le esigenze del mercato.

Tra gli investimenti più recenti della società di Ecatepec de Morelos (Città del Messico) spicca l'impianto per la produzione di aceto, che ha richiesto l'installazione di un nuovo monoblocco di riempimento e tappatura della serie HEVF fornito da ENOBERG.

Siccome la richiesta di aceto è in forte crescita in Messico, il nuovo impianto si è reso necessario per integrare la capacità produttiva della linea esistente per le bottiglie di aceto da 1 litro.



➤ RESPONSABILITÀ E SOSTENIBILITÀ

La Costeña è un'azienda all'avanguardia, che, grazie ad innovazioni continue, contribuisce alla tutela dell'ambiente. Per assicurare la qualità dei suoi prodotti non solo coltiva e produce ingredienti e alimenti, ma punta all'innovazione continua all'interno dei reparti di produzione ed utilizza contenitori riciclabili. L'azienda messicana dispone inoltre di un impianto di trattamento delle acque e di un impianto di cogenerazione a biogas, entrambi dotati di sistemi energetici autosufficienti che supportano l'approvvigionamento e consentono un significativo risparmio energetico.



DA SINISTRA: ZHAMARA HERNÁNDEZ LERMA, SALES MANAGER DI SMICENTROAMERICANA S.A. DE C.V. CON SANTIAGO BERMUDEZ, ENGINEERING AND PROJECT MANAGER DI CONSERVAS LA COSTEÑA E HÉCTOR ÁVILA, PROJECT MANAGER DI SMICENTROAMERICANA S.A. DE C.V.



SOLUZIONI ENOBERG PER CONSERVAS LA COSTEÑA



Per il riempimento di aceto in bottiglie HDPE di grande capacità (3,75 L e 7,6 L), La Costeña si è rivolta ad ENOBERG, che, in collaborazione con la filiale SMICENTROAMERICANA, ha affiancato il cliente nella fase progettuale per identificare il modello di macchina più adatto a soddisfare le crescenti richieste del mercato. Dopo diversi incontri, la scelta è caduta su un sistema di riempimento e tappatura 15-4-B HC S della serie HEVF, che permette al cliente di ottimizzare gli spazi dell'impianto di produzione per disporre di una linea efficiente e performante e di avviare la produzione della nuova linea destinata alle bottiglie di grande capacità. La macchina fornita da ENOBERG soddisfa inoltre la richiesta di Conservas La Costeña di disporre di un impianto facilmente sanificabile e di un sistema di riempimento della massima precisione.

➤ MONOBLOCCO DI RIEMPIMENTO E TAPPATURA HEVF 15-4-B HC S

Prodotto lavorato: aceto

Formati lavorati: bottiglie HDPE quadrate da 3,75 L alla velocità di 4.800 bph e bottiglie HDPE rettangolari da 7,6 L alla velocità di 2.500 bph

➤ STRUTTURA COMPATTA ED ERGONOMICA

Il monoblocco installato presso l'azienda messicana è una soluzione compatta e flessibile per il riempimento e la tappatura dei contenitori di aceto di grande capacità.

Il telaio compatto assicura un minor ingombro all'interno della linea di produzione e allo stesso tempo è vantaggioso per i ridotti costi di trasporto e movimentazione e per l'elevata ergonomia della macchina.



➤ ELEVATA AFFIDABILITÀ DEL SISTEMA DI RIEMPIMENTO

La serie HEVF si caratterizza per il sistema di riempimento volumetrico con misuratore di portata elettronico, che garantisce massima precisione ed accuratezza del riempimento ed è in grado di ridurre al minimo gli sprechi. La camera di riempimento è completamente isolata dalle trasmissioni, che non entrano mai in contatto con nessun tipo di liquido. Il sistema dispone inoltre di valvole di riempimento a doppia velocità per un imbottigliamento veloce ed efficiente delle bottiglie di grandi dimensioni.



➤ IGIENE IN PRIMO PIANO

Durante il processo di imbottigliamento non c'è alcun contatto tra la bottiglie e la valvola. Il sistema fornito da ENOBERG assicura elevati livelli di igiene grazie anche alla semplicità delle valvole che sono facilmente sanificabili; il design essenziale delle stesse, infatti, semplifica le operazioni di pulizia, un aspetto fondamentale nel trattamento di prodotti alimentari. Inoltre, le parti in acciaio inox a contatto con l'aceto sono realizzate in AISI 316L, la variante "low carbon" (L) dell'AISI 316, che rappresenta la soluzione ottimale e più versatile per le macchine destinate al settore alimentare grazie alla sua resistenza alla corrosione da cibi e bevande acide, alla facilità di pulizia, alla malleabilità e alla durata nel tempo. Inoltre, grazie al piano inclinato della riempitrice viene facilitato il drenaggio dei liquidi. Conseguentemente la superficie di lavoro risulta più pulita e si riducono i rischi di contaminazione.





➤ **FACILE GESTIONE E CAMBI FORMATO RAPIDI**

L'alimentazione delle bottiglie in ingresso macchina avviene tramite coclea motorizzata in modo indipendente e sincronizzata elettronicamente con il resto dell'impianto; questo sistema semplifica notevolmente le attività di gestione e manutenzione del monoblocco.

Il passaggio da un contenitore all'altro è semplice e veloce grazie alla selezione del formato desiderato direttamente dal pannello operatore; inoltre, il sistema di guida bottiglie è realizzato per assicurare il mantenimento dell'orientamento della stesse durante l'intero processo di trasferimento in macchina, mentre il cambio formato delle attrezzature di guida bottiglia è rapido e senza attrezzi.

Dal punto di vista della manutenzione, l'operatore accede facilmente ed in estrema sicurezza alle varie parti del monoblocco di riempimento e tappatura, assicurando a La Costeña ridotti costi e tempi per tali operazioni; ad esempio, l'uscita tappi è posizionata nella parte superiore della macchina, che è raggiungibile in totale sicurezza tramite una scala ed è dotata di un'area calpestabile e sicura.



➤ **VANTAGGI DEL MONOBLOCCO HEVF**

- soluzione compatta e flessibile per il riempimento e la tappatura di bottiglie in PET di differenti capacità
- elevato livello di igiene, grazie al piano della macchina inclinato verso i punti di drenaggio
- le parti strutturali della macchina sono progettate in modo da evitare il ristagno di liquidi
- sistema di riempimento con flussimetri ad alta precisione, installati in prossimità di ciascun rubinetto
- massime precisione ed accuratezza del riempimento in grado di ridurre al minimo gli sprechi
- elevati livelli di igiene, grazie alla semplicità delle valvole che sono facilmente sanificabili
- le parti in acciaio inox a contatto con l'aceto sono realizzate in AISI 316L, la variante "low carbon (L)" dell'AISI 316
- telaio interamente realizzato in acciaio inox AISI 304
- trasmissione completamente isolate e protette per garantire una facile pulizia del pavimento, senza rischio di danneggiare i componenti elettronici della macchina
- elevata accessibilità, in estrema sicurezza, alle varie parti dell'impianto da parte dell'operatore, con conseguente riduzione dei tempi e dei costi di manutenzione
- rapido cambio formato delle attrezzature di guida bottiglia
- minori costi di trasporto grazie alla struttura compatta
- ridotti consumi energetici

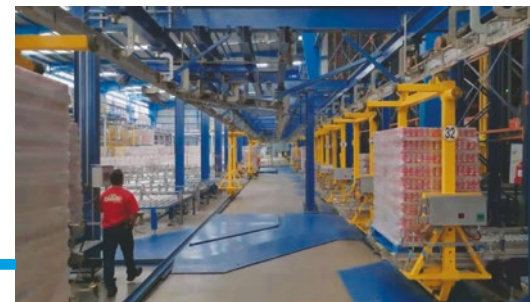


DAL 1923 IL SAPORE DEL MESSICO SULLE TAVOLE DEL MONDO

Conservas La Costeña nasce nel 1923 dalla visione imprenditoriale di Don Vicente López Resines, che acquistò un piccolo negozio di alimentari a Città del Messico, chiamato appunto "La Costeña", ed iniziò a confezionare peperoncini "jalapeño" sottaceto in barattoli da 20 kg. La sua idea riscosse immediatamente il favore del pubblico e, grazie al successo dell'impresa, nel 1937 Don Vicente López Resines decise di fondare la società Conservas La Costeña. Nel 1948 l'azienda fece un ulteriore passo in avanti con l'apertura di un nuovo stabilimento di produzione a Città del Messico, a cui nel 1951 si aggiunse la prima linea di produzione automatica per lattine da 3 kg. Nel 1971, l'insediamento produttivo si trasferì a Ecatepec de Morelos su una superficie di 180.000 metri quadrati; quattro anni dopo, La Costeña si espanse nuovamente per coprire le richieste del mercato statunitense, aprendo tre nuovi stabilimenti di produzione e oltre 30 centri di distribuzione.



➔ **DA SINISTRA:** SANTIAGO BERMUDEZ, ENGINEERING AND PROJECT MANAGER DI CONSERVAS LA COSTEÑA CON PABLO MANUEL GARCIA GONZALEZ, DIRETTORE DI SMICENTROAMERICANA S.A. DE C.V.



➔ PREMI, CERTIFICAZIONI E INIZIATIVE BENEFICHE

L'azienda di Ecatepec de Morelos ha vinto numerosi premi importanti a livello nazionale e internazionale, come il Premio Nazionale di Logistica, ottenuto nel 2007 e nel 2010. La Costeña ha ricevuto anche il Premio Nazionale di Immagine Pubblica per i 90 anni di attività sul mercato nazionale e per aver raggiunto oltre 50 Paesi con i suoi prodotti e, nel 2014, il Premio "Marchio Famoso" conferito dall'Istituto Messicano della Proprietà Industriale. L'azienda ha inoltre ottenuto numerose certificazioni di primaria importanza, come la certificazione ISO-9002, che attesta gli standard per i sistemi di gestione della qualità. Conservas La Costeña sostiene inoltre varie iniziative benefiche e gli aiuti alle popolazioni colpite da calamità naturali in Messico e all'estero.



Nel corso del tempo l'importanza e la quota di mercato di questa azienda messicana si sono diffuse in tutto il mondo, al punto che oggi, secondo la rivista di settore Entrepreneur México, La Costeña controlla oltre il 60% del mercato mondiale del peperoncino ed è ritenuta tra i marchi leader sia in Messico che all'estero. Tutto ciò che l'azienda fa è radicato nell'identità messicana, e questa è la sua più grande forza. Negli ultimi anni la sua attività è passata da una produzione basata principalmente sui peperoncini ad una diversificata su una grande varietà di alimenti come aceto, ketchup, fagioli, verdure e altri. Anche gli impianti di produzione sono stati modificati per adattarsi alle nuove esigenze



del mercato e le fabbriche hanno ricevuto riconoscimenti per i cambiamenti tecnologici e di processo. All'inizio degli anni 2000 è stato inaugurato un modernissimo Centro di Distribuzione Automatizzato, considerato uno dei più grandi dell'America Latina per capacità, dimensioni e numero di operazioni.



DIMENSIONE E TENDENZE DEL MERCATO DELL'ACETO

CONSERVAS LA COSTEÑA È LEADER NELLA PRODUZIONE DI PEPERONCINI E ACETO, MA DETIENE POSIZIONI DI RILIEVO ANCHE PER SALSE, FAGIOLI, PASSATA DI POMODORO, KETCHUP, MAIONESE, VERDURE, COSÌ COME FRUTTA, CONFETTURE, CONFEZIONI MONODOSE, ECC.

TRA I PRODOTTI DI MAGGIOR SUCCESSO C'È L'ACETO BIANCO LA COSTEÑA, IDEALE PER CONDIRE INSALATE FRESCHE, MARINARE CARNI O PREPARARE SALSE SAPORITE, CHE È A BASE DI ALCOL DI CANNA DA ZUCCHERO E SI DISTINGUE PER IL SUO GUSTO ACIDULO E RINFRESCANTE



L' aceto, un prodotto versatile fatto attraverso la fermentazione di etanolo da batteri acetici acidi, è ampiamente usato come condimento e nella preparazione e conservazione di alimenti. L'industria dell'aceto sta attraversando un periodo di crescita costante guidata dall'aumento della domanda dei consumatori, che sono sempre più orientati al benessere e alla ricerca di rimedi naturali, come l'introduzione dell'aceto di mele nelle diete per favorire la digestione. Secondo i dati riportati nel Global Market Insight 2024, la crescita del mercato globale è stimata intorno al 4,4% annuo dal 2025 al 2034. Tra i vari fattori che contribuiscono allo sviluppo di questo settore va evidenziata la crescente tendenza verso la cucina etnica e gourmet, che utilizza aceti biologici, aromatizzati, di mele, di riso e balsamico. Anche il consumo di aceto nel settore della ristorazione, per arricchire le preparazioni culinarie, contribuisce alla maggior domanda in tutto il mondo; ciò spinge i produttori a sviluppare nuovi formati di packaging per soddisfare le variegate richieste del mercato.



ACETO, UN PRODOTTO VERSATILE

Esistono varie tipologie di aceto, che si possono classificare in base al gusto, al canale di distribuzione, al campo di applicazione, ecc.

Sulla base del tipo di prodotto, il mercato dell'aceto è segmentato in aceto bianco, aceto di sidro di mela, aceto balsamico, aceto di vino rosso, aceto di riso e altri.

Il segmento dell'aceto bianco domina il mercato grazie a versatilità e convenienza; viene infatti ampiamente utilizzato in cucina e per usi non alimentari come la pulizia e la manutenzione domestica.

Dal punto di vista del gusto, i consumatori privilegiano l'aceto aromatizzato, grazie alla crescente popolarità delle cucine "gourmet" ed etniche che utilizzano aceti infusi dalla frutta, come quelli con mele, lampone o fichi.

In base ai canali di distribuzione, prevale invece il segmento della vendita al dettaglio online, che risulta più veloce e conveniente. Grazie a questa tendenza, i consumatori di tutto il mondo possono comodamente acquistare da casa l'ampia gamma di prodotti commercializzati da Conservas La Costeña.



GRANDE FESTA PER MANTENERE VIVE LE USANZE E LE TRADIZIONI

Tra i pilastri della strategia aziendale di La Costeña spicca l'impegno a mantenere la coerenza tra le proprie radici, inteso come il DNA del marchio, e la cultura messicana, con l'obiettivo di diffondere quest'ultima nel mondo.

In occasione del centenario della sua costituzione, celebrato nel 2025, l'azienda messicana ha lanciato una campagna pubblicitaria ed organizzato alcuni eventi con al centro i peperoncini del Messico; un modo per celebrare le proprie radici e le principali usanze locali, perché nessuno in Messico rinunciarebbe alle proprie tradizioni culinarie e soprattutto alla sua star: il peperoncino.

La campagna pubblicitaria si è focalizzata sulla creazione di uno spazio sensoriale aperto al pubblico, all'interno del quale i partecipanti potevano esplorare stanze a tema in cui l'intensità, il colore e la versatilità dei peperoncini erano presenti in ogni dettaglio.

L'evento aveva l'obiettivo di portare la cultura messicana nel mondo, in un contesto moderno per coinvolgere anche i consumatori più giovani e allo stesso tempo stimolare la creatività delle persone, dimostrando che i peperoncini non sono solo un ingrediente per i piatti tradizionali, ma possono essere utilizzati anche per bevande, dessert o esperienze inaspettate.



LA CUCINA MESSICANA CONQUISTA TUTTO IL MONDO

In qualsiasi parte del mondo il cibo fa parte delle usanze e delle tradizioni locali come simbolo di identità culturale; ciò è vero soprattutto in una nazione come il Messico, dove la cucina dal 2010 è Patrimonio dell'umanità UNESCO.

In questo grande Paese nordamericano ogni piatto fa venir voglia di far festa. Con i suoi sapori e con le spezie impiegate, l'offerta culinaria messicana è decisamente ricca, benché utilizzi ingredienti semplici e di uso comune come il mais, i peperoni e i legumi; non sorprende quindi che abbia conquistato tutto il mondo.

Gli usi e le tradizioni della cucina messicana sono arrivati in Europa grazie ai soldati spagnoli che, rientrando in Europa dopo la loro presenza nel Paese tra il XV e il XVII secolo, diffusero i piatti principali delle popolazioni indigene; da allora, in tutto il mondo si iniziarono ad apprezzare i piatti a base di pomodori, patate dolci e mais, a preparare pietanze con frutti particolari come l'avocado e la papaia e ad utilizzare la vaniglia e il cacao.

Oggi, la cucina messicana è decisamente famosa nel mondo per la varietà di gusti forti e per la ricchezza delle spezie usate.

Alla base della maggior parte delle ricette locali troviamo il mais, che gioca un ruolo fondamentale nell'alimentazione messicana.

Dalla farina di mais, detta "masa", si ottengono infatti tortillas e tacos, che fungono da accompagnamento alle diverse pietanze.

Altrettanto importante è l'uso del peperoncino, spesso nella varietà "Habanero" e "Jalapeño", anche se le oltre 40 varietà esistenti dal sapore spiccato e particolare permettono a cuochi e massaie di arricchire i piatti in mille modi diversi.



IL JALAPEÑO È TRA I PEPERONCINI PIÙ CONOSCIUTI AL MONDO, SIMBOLO DELLA CUCINA MESSICANA, AMATO PER IL SAPORE PICCANTE E IL PROFUMO ERBACEO; SI TRATTA DI PEPERONCINI LUNGI CIRCA 6-8 CM CON COLORI VARIABILI, DAL VERDE BRILLANTE AL ROSSO INTENSO. IN CUCINA È UN INGREDIENTE ESTREMAMENTE VERSATILE: PUÒ ESSERE UTILIZZATO FRESCO, SOTTACETO, GRIGLIATO, ESSICCATO O RIDOTTO IN POLVERE; È PERFETTO PER SALSE, TACOS, INSALATE, PANINI, PIATTI DI CARNE, MA ANCHE PER RICETTE CREATIVE COME JALAPEÑOS RIPIENI, FORMAGGI PICCANTI O PIZZE GOURMET.

